



**JEUNES TALENTS
ESCOFFIER**
YOUNG TALENTS ESCOFFIER



**DOSSIER DE
PRESSE**
**FINALE INTERNATIONALE
2026**



Communiqué de Presse

Finale Internationale Jeunes Talents Escoffier 2026

Le 16 avril 2026 – EPMT, Paris

Paris accueillera, le 16 avril 2026, la grande finale internationale des Jeunes Talents Escoffier, un concours d'excellence dédié à la nouvelle génération des métiers de la gastronomie et du service en salle.

Organisé à l'EPMT (École de Paris des Métiers de la Table), cet événement d'envergure réunira 16 candidats venus du monde entier, représentant notamment la Chine, le Maroc, l'Angleterre, le Danemark, le Japon, le Canada, la Corée du Sud, la Suisse, la France, Tahiti et Chypre. Tous ont été sélectionnés pour leur talent, leur rigueur et leur passion pour les arts culinaires et le service. Ce concours unique met à l'honneur deux disciplines complémentaires : la cuisine et le service en salle, reflétant l'excellence et les valeurs de transmission chères à Auguste Escoffier. Les candidats seront évalués à travers des épreuves techniques exigeantes, alliant créativité, maîtrise des gestes et sens du détail.

La finale sera placée sous la présidence de deux grandes figures de la gastronomie : Jean-François Rouquette, chef étoilé Pur' Park Hyatt, reconnu pour son engagement et sa vision contemporaine et Frédéric Kaiser, Directeur de la Restauration Hôtel Le Bristol Paris, référence internationale du service d'excellence.

Au-delà de la compétition, cet événement incarne une véritable plateforme d'échange culturel et de transmission, valorisant les jeunes talents qui feront la gastronomie de demain. Il s'inscrit également dans une année symbolique, marquant l'héritage toujours vivant d'Auguste Escoffier.

Rendez-vous le 16 avril 2026 à Paris pour célébrer l'excellence, la passion et l'avenir des métiers de la gastronomie.

Le concours Jeunes Talents Escoffier, le concours des futurs grands.



Disciples Escoffier

Association pour la transmission et l'évolution de la Cuisine



DÉCOUVRIR L'ASSOCIATION

Le concours international Jeunes Talents Escoffier est une émanation des Disciples Escoffier International, association loi 1901 à but non lucratif créée en 1954. Elle a intronisé plus de 30 000

Disciples sur les cinq continents depuis sa création. Elle compte ce jour 10000 membres actifs répartis dans 40 pays.



LES VALEURS

Tous les Disciples Escoffier sont unis par l'Esprit Escoffier:

Égalité et transparence.

Connaissance et transmission, partage auprès des jeunes générations et du public.

Culture et Modernité, respecter l'histoire et soutenir l'évolution.

Générosité et modernité, les Disciples soutiennent une cause caritative.



LES RENCONTRES INTERNATIONALES

Les rencontres Internationales se déroulent tous les 2ans, après des sélections régionales et nationales sur les différents continents.

Une occasion de se rencontrer et de débattre sur des sujets variés touchant à la gastronomie mais surtout de transmettre à la nouvelle génération.

LE CONCOURS

vu par ...



Nicolas Sale

Président Disciple Escoffier International

“Depuis la première édition, les différentes générations de candidats, venues de tous les pays, constituent un véritable vivier de jeunes talents pour notre métier et pour notre association. Cette richesse humaine et culturelle est une force que nous devons continuer à valoriser et à accompagner.

Dans cette dynamique, nous souhaitons renforcer notre ouverture, tant vers le monde culinaire que vers le grand public. La transmission demeure au cœur de notre mission, en particulier auprès des jeunes générations. Former, inspirer, accompagner : telles sont nos priorités pour assurer la pérennité de notre profession et favoriser l'émergence des talents de demain.”

Christophe Quantin

Président du comité d'organisation du concours International

“ Le concours des Jeunes Talents Escoffier représente un très joli tremplin vers une reconnaissance méritée par ses aînés. Les plusieurs étapes permettent à de jeunes cuisiniers et serveurs courageux de démontrer leurs savoirs.

Comme tout concours, les épreuves constituent des périodes de découverte et de perfectionnement technique, dans l'esprit d'évolution de la cuisine cher à Auguste Escoffier. Ce sont également des temps d'enrichissement personnels et humains à travers le croisement des cultures.

Pour que le concours rayonne, un point important me tient à cœur : c'est l'équité de tous les candidats devant l'ouvrage à réaliser et à travers les conditions de compétition.

Dans un esprit de compétition juste et confraternel, soyons les promoteurs des jeunes talents internationaux de demain. “



LES PRÉSIDENTS 2026



Cuisine - Jean-François Rouquette

Récompensé d'un Gault&Millau d'Or en 2021, MOF et chef étoilé, Jean-François Rouquette fait aujourd'hui partie des grands chefs médiatiques. Aux commandes du Park Hyatt Paris Vendôme depuis 2005, ce fils et petit-fils de restaurateurs qui ont quitté l'Aveyron pour s'installer à Paris (ils créeront la fameuse Ambassade d'Auvergne), apprend les bases du métier auprès de sa mère.

Après un passage comme commis au Petit Riche, à Paris, il entre à l'hôtel de Crillon, puis rejoint Christian Willer au Martinez où il est fasciné par ce chef artisan qui ne travaillait que des produits d'exception.

Il rentre au Crillon période Christian Constant (il y croise Eric Frechon et Yves Camdeborde), passe ensuite au Taillevent où il travaillera sous les ordres de Claude Deligne puis Philippe Legendre avant de revenir, une nouvelle fois, au Crillon pour remplacer Eric Frechon.

Jean-François Rouquette rejoint le Park Hyatt fin 2005.

Salle-Frédéric Kaiser

Vainqueur de la coupe Georges Baptiste nationale, puis européenne à Madrid, en 2007, et sélectionné pour la finale du Meilleur ouvrier de France les 9 et 10 mai 2011 : Frédéric Kaiser, directeur de la restauration du Bristol à Paris, est passionné par l'art de recevoir.

Après sa sortie de l'école hôtelière, Frédéric Kaiser devient commis puis assistant maître d'hôtel au restaurant de Michel Guérard Les Prés d'Eugénie, puis il obtient le poste de premier maître d'hôtel au restaurant Patrick Guilbaud à Dublin. Puis, il rejoint les équipes de La Palme d'Or, la table de l'hôtel Martinez à Cannes, en tant que maître d'hôtel et assistant directeur de salle, pour décrocher le poste de directeur de restaurant au Château de La Chèvre d'Or à Eze-Village. Depuis novembre 2009, il est directeur de la restauration du Bristol, à la tête d'une équipe de 36 personnes.



LES ÉPREUVES

L'épreuve de cuisine se compose de deux plats à réaliser pour 6 personnes : un plat principal garni et un dessert de cuisine, inspirés du Guide Culinaire d'Auguste Escoffier.

Le plat principal consiste en une épaule d'agneau cuite en deux façons aux épices douces, il est accompagné de 6 timbales de légumes, réalisées avec précision et régularité, mettant en valeur la maîtrise des cuissons.

Douze croustilles de panisse doivent également être préparés, croustillants à l'extérieur et fondants à l'intérieur.

Un jus d'agneau réduit aux épices, brillant et cohérent avec les cuissons, complète le plat. Le dressage se fait sur un grand plat, selon les codes classiques d'Escoffier, avec le jus servi à part.

Le dessert est une tarte feuilletée renversée aux pommes, type Tatin, cuite dans un moule spécifique. Les pommes doivent être caramélisées directement dans le moule, avec une pâte feuilletée maîtrisée. Elle est accompagnée d'une crème fouettée légère à la vanille.

La tarte est présentée entière, chaude, puis découpée en 6 parts dressées avec soin. Le dressage doit rester élégant, lisible et fidèle à l'esprit d'Escoffier, avec une touche de créativité maîtrisée.

Enfin, chaque candidat doit intégrer 3 produits "marqueurs" de son pays.

L'épreuve de service se compose de 4 ateliers évaluant culture, technique et service. L'atelier 1 est un QCM de 15 minutes sur la gastronomie et l'héritage d'Auguste Escoffier et César Ritz. L'atelier 2 consiste à dresser une table de prestige pour 4 personnes sur le thème du printemps du pays du candidat.

La mise en place doit être esthétique, fonctionnelle et prête pour le service, avec un centre de table apporté par le candidat.

L'atelier 3 demande de créer un mocktail durable en 30 minutes, avec un maximum de 4 ingrédients.

Ce cocktail doit intégrer un produit recyclé et être accompagné d'un court storytelling.

L'atelier 4 est une épreuve complète de service en restaurant d'une durée de 2h30.

Le candidat doit accueillir, servir un menu complet et accompagner les clients jusqu'à leur départ.

Le service inclut des techniques en salle comme le dressage, la découpe et le flambage devant les clients.

L'ensemble des ateliers évalue à la fois les compétences techniques, la créativité et le sens du service.

LES CANDIDATS

Paris devient le théâtre mondial pour les 15 candidats participants à la finale internationale Jeunes Talents Escoffier 2026. De part le monde ils comptent bien défendre leur place.

En cuisine



Gritti Louka, France



Lim Woo Bin, Corée du Sud



Klein Lassi H, Danemark



Chaigneau Nathan, France



Read Elle, Royaume-Uni



Kawanami Haruki, Japon



Xiao Qin Pan, Chine



Paquin Mathis, Canada

En Salle



Aleks Litchev, Chypre



Victor Wacrenier, France



Gabin Huguet, France



Kisaki Morita, Japon



Vincenzo Pascarella, Suisse



Jeanne Sarrasin, Canada



Poerava Temakeu, Tahiti

L'École de Paris des Métiers de la Table

L'École de Paris des Métiers de la Table est un centre de formation d'apprentis reconnu.

Le campus, situé au cœur du 17^e arrondissement de Paris accueille des apprentis âgés de 15 à 30 ans après le collège ou le lycée mais également des étudiants et des adultes en reconversion.

Avec une capacité d'accueil de 1 500 apprenants, leurs formateurs expérimentés préparent et conseillent chaque année les élèves autour de 30 formations diplômantes, qualifiantes ou labellisées, du CAP au MASTER.



“Depuis sa création, l'EPMT a toujours eu à cœur d'apporter un encadrement et un accompagnement personnalisé à ses élèves pour les pousser vers la réussite.”

L'École de Paris des Métiers de la Table est présidée par Monsieur Dominique BENEZET et dirigée par Monsieur Ismaël MENAULT.

La direction de l'EPMT, son équipe pédagogique et les étudiants, accueillent pour la seconde année la finale internationale jeunes Talents Escoffier



LES PARTENAIRES



BRAGARD



GUY DEGRENNE



MasterChef



NOUS CONTACTER

Disciples Escoffier International
Jade RICBOURG
Concours Jeunes Talents Escoffier France
jte.france@disciplesescoffier.org
06 78 80 09 12



disciplesescoffier.org

