

# "Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS



Communiqué de presse, Mercredi 28 mai 2019

9<sup>ème</sup> édition du grand Concours National de cuisine

**GRANDE FINALE**

**Mardi 18 Juin 2019 à Nice**

**Thierry MARX, Président du Jury et  
Parrain résolument tourné vers l'apprentissage**

Ouvert aux apprentis et jeunes cuisiniers (- de 24 ans) issus de l'apprentissage au sein d'un restaurant titulaire du Titre « Maîtres Restaurateurs », le Concours Jeunes Talents a pour vocation de valoriser la formation et promouvoir l'excellence et la gastronomie Française à travers son seul titre officiel, délivré par l'État : les Maîtres Restaurateurs.

Pour sa 9<sup>ème</sup> édition, le Concours est parrainé par le Chef doublement étoilé,  
**Thierry MARX.**

Il succède à 8 marraines et parrains autant prestigieux qu'impliqués pour les jeunes et la valorisation de la profession.



**Régis  
Marcon**



**Jean-François  
Piège**



**Michel  
Portos**



**Fatéma  
Hal**



**Dominique  
Loiseau**



**Norbert  
Tarayre**



**Philippe  
Etchebest**



**Guillaume  
Gomez**



# "Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS



## Le parrain de la 9<sup>ème</sup> édition : Thierry MARX

**Thierry Marx**, Chef parmi les Chefs les plus réputés de France, est un homme de convictions et de passions. **Doublement étoilé depuis 1999**, engagé socialement et très médiatisé depuis l'émission Top Chef, **Thierry Marx est reconnu pour son approche créative et innovante de la cuisine**. Inspiré par ses voyages, il défend une cuisine qui ne connaît pas de conflit entre la tradition et l'innovation.

Il sait ainsi créer des passerelles audacieuses,

- avec une ouverture à toutes les cuisines, du repas sous forme innovante (bouteille, sachet ou barre), en passant par le street food à la gastronomie française revisitée,
- un passage à d'autres univers, de la boulangerie au design, de la Recherche et à l'architecture,
- un trait d'union aux hommes et femmes, des personnes issues de milieux défavorisés sortant de ses écoles de formation gratuite, « Cuisine Mode d'Emploi(s) », aux hôtes du palace parisien, le Mandarin Oriental, Paris.

### Un engagement fort pour la formation

Dès 2009, il s'investit hors de ses cuisines et crée « Cuisine Mode d'Emploi(s) », une école destinée à former gratuitement en onze semaines au métier de cuisinier. En 2013, la section boulangerie ouvre ses portes, en 2016 le service en salle et en 2018 la section images avec « Media Social Food ».

Aujourd'hui c'est plus de dix centres de formations à travers la France, 500 personnes formées chaque année et 92% de retour à l'emploi.

Il assure son rôle de « Chef Exécutif & Directeur de la Restauration » au sein de l'Hôtel Mandarin Oriental, Paris depuis Juin 2011.

Depuis 2016, Thierry Marx réalise l'un de ses rêves d'enfant en ouvrant ses premières boulangeries parisiennes et investit la Gare la plus fréquentée d'Europe avec la Brasserie de l'Etoile du Nord.

En attendant le renouveau de la brasserie 58 de la Tour Eiffel, prévu pour Février 2020, le Chef Exécutif du Mandarin Oriental, Paris met en place une offre de restauration à emporter au sein de la vieille Dame de Fer parisienne.



Crédit Mathilde De L'Ecotais

**Avec ce dynamisme et cette créativité sans borne, très engagé sur le plan de la formation et de la défense du savoir-faire comme du savoir-être, celui qui veut « donner de la mémoire à l'éphémère » parraine ainsi cette 9<sup>ème</sup> édition du concours des Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs, mettant en valeur jeunesse, cuisine d'excellence et transmission.**



# "Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS



## Le déroulement du concours

Issus des 8 épreuves qualificatives qui ont eu lieu dans 8 villes de France (Strasbourg, Nice, Toulouse, Orléans, Annecy, Rennes, Paris, St Etienne), les **8 candidats finalistes** devront réaliser un plat & un dessert pour 4 personnes dans le délai imparti de 4h00 sur les thèmes :

- « **Loup de mer autour des agrumes, accompagné de son jardin des collines de Nice** »
- « **Autour de la Fraise** ».

Les jeunes apprentis talentueux seront évalués par un jury de professionnels sur la réalisation en direct, à partir d'un panier de produits imposés, la présentation et la dégustation de leur travail.

### Déroulé de la Finale :

7h30 précise : Accueil des candidat(e)s / Prise de connaissance des installations

8h00 : Tirage au sort des postes de travail et ordre de démarrage

8h10 : Début de l'épreuve décalé de 10mn en 10mn

**10h30 à 11h : table ronde presse avec Thierry MARX**

12h10 : Présentation « plat » candidat n°1 au jury de dégustation

12h30 : Présentation « dessert » candidat n°1 au jury de dégustation

13h30 – 13h45 : Délibérations

13h45 : Discours

14h15 : Annonce des résultats – suivi d'un cocktail avec Thierry MARX, les jeunes finalistes, les chefs et partenaires

Cette édition 2019 sera assurément à nouveau, pour le gagnant et les autres 7 finalistes, un tremplin pour un avenir éclatant, aux côtés des Maîtres Restaurateurs.



# "Jeunes Talents"

MAÎTRES RESTAURATEURS



Toutes les infos du Concours Jeunes Talents sur :



<https://www.facebook.com/concoursJT/>



<https://twitter.com/ConcoursJT>



<http://concours-maitres-restaurateurs.fr>

## Communiqué de Presse

et

## Contacts Presse

Pour le Concours Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs

**Peggy PERREY – Stéphanie VACHEROT**  
L'Agence AH  
Concours « Jeunes Talents »  
21 rue de Talant – 21000 Dijon  
03 80 58 44 11 - [peggy@agence-ah.fr](mailto:peggy@agence-ah.fr)

Pour l'UMIH

**Charlotte LE MONIET**  
[charlotte.lemoniet@umih.fr](mailto:charlotte.lemoniet@umih.fr)  
+33 1 44 94 19 94

