

DOSSIER DE PRESSE 2023

Jeunes Talents *chefs de demain*

AVEC LE SOUTIEN DE



UMIH
UNION DES MÉTIERS ET
DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE



*«La cuisine, c'est donner
de la mémoire à l'éphémère»*

Thierry Marx, Président UMIH



 Jeunes Talents
chefs de demain

AVEC LE SOUTIEN DE 
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET
DES PÊCHERIES DU GOUVERNEMENT DU QUÉBEC

Le concours

Fondé par Peggy Perrey, le Concours Jeunes Talents a été créé afin de **mettre en lumière les jeunes, désireux de s'investir et de progresser dans le secteur de la restauration**. Depuis sa création il y a plus de 12 ans, le concours n'a cessé de prendre de l'ampleur. Grâce au soutien de parrains prestigieux, de partenaires toujours plus nombreux et investis ainsi qu'à l'émergence d'un réel engouement pour **la préservation du savoir-faire culinaire français** : le Concours Jeunes Talents a su se faire une place dans le paysage des prestigieux concours culinaires français.

Après une 12ème édition qui s'est clôturée sur une belle finale à Brest en présence de Thierry Marx, nouvellement élu à la tête de l'UMIH, le jeune Alexandre Zoccolan, officiant au restaurant Julien BINZ (68), a été déclaré vainqueur ! Le Concours Jeunes Talents poursuit donc sa route en 2023.

Les inscriptions sont ouvertes **aux apprentis et jeunes cuisiniers** (- de 26 ans) en apprentissage ou sous contrat chez un restaurateur **proposant une cuisine « 100 % Fait Maison, basée sur le savoir-faire & la transmission »**.



Le déroulement du concours

Les phases qualificatives



**6 phases
qualificatives**
partout en France



**Les candidats
ont 2h30**
pour réaliser
un plat sur
un thème imposé



Ils sont ensuite
**notés par
un jury de
professionnels**



Le meilleur candidat
de chaque phase
est qualifié
pour la finale



**Les finalistes participent
à la finale nationale**
à Orléans

La finale



**Les finalistes issus
des phases qualificatives
ont 4h30** pour réaliser
un plat et un dessert sur
un thème imposé



Ils sont également
**notés par un jury de
professionnels**



Annnonce des résultats
et remise des récompenses



Les phases qualificatives

SAINT-ETIENNE : Lundi 20 mars 2023

IMSé - Institut des Métiers de Saint Etienne
1 Rue Auguste Colonna, 42100 Saint-Étienne

RENNES : Lundi 18 septembre 2023

FERRANDI Paris - Campus de Rennes
2, rue de Brest - 35 000 Rennes

CHARTRES : Lundi 25 septembre 2023

CFA Interpro
Rue Charles Isidore Doin, 28000 Chartres

CARCASSONNE : Lundi 02 octobre 2023

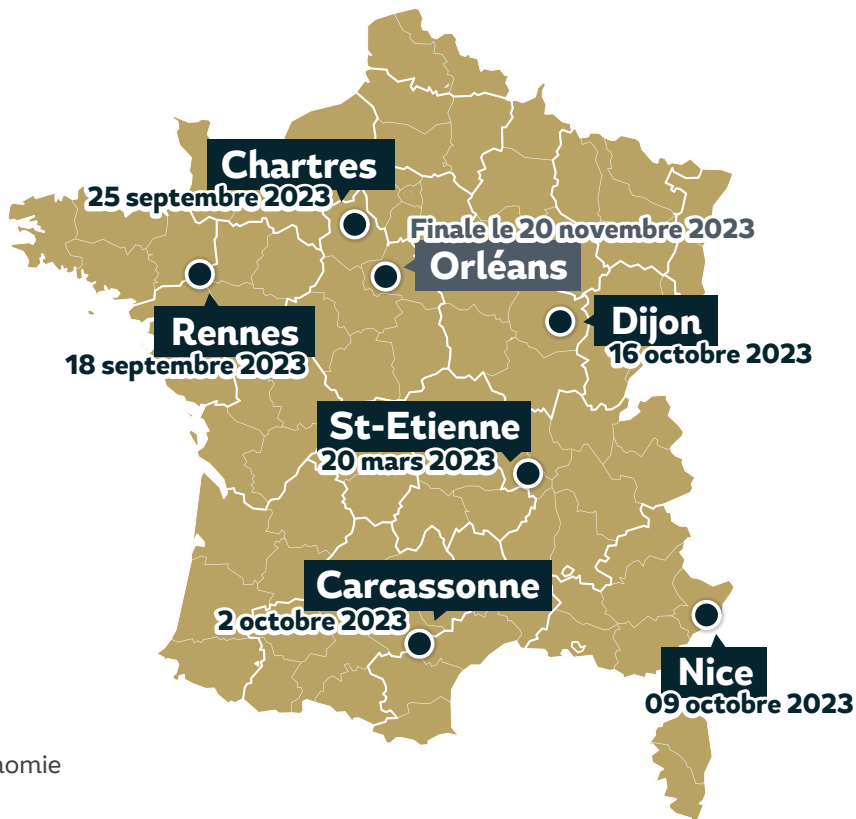
Purple Campus Carcassonne
705 Avenue Georges Guillé, 11000 Carcassonne

NICE : Lundi 09 octobre 2023

École Hôtelière et de Tourisme Paul Augier
163 Boulevard René Cassin, 06203 Nice

DIJON : Lundi 16 octobre 2023

FERRANDI Paris, Campus de Dijon, Cité de la Gastronomie
4 Rue de l'Hôpital, 21000 Dijon



Finale Nationale à Orléans
Le 20 Novembre 2023

Thématique des épreuves qualificatives 2023

Encornets, 2 légumes de saison & polenta

Quelques chiffres ...

Réseaux & médias



près de **500 000**
portées de publications
cumulées pour l'édition 2022



12 parrains
prestigieux
depuis 2010



Plus de
20 partenaires
annuel



Plus de
300 retombées presses
pour l'édition 2022

*Une reconnaissance de la profession et un tremplin
pour les jeunes*



Gagnant finale nationale 2016
Meilleur commis d'Europe
Bocuse d'Or 2018



Candidat à la phase qualificative
de Strasbourg 2017



et candidat
Objectif Top Chef
2018



Candidate à la phase qualificative
d'Annecy et finaliste 2019



et candidate
Objectif Top Chef
2018



Candidat à la phase qualificative
de St-Etienne et finaliste 2020

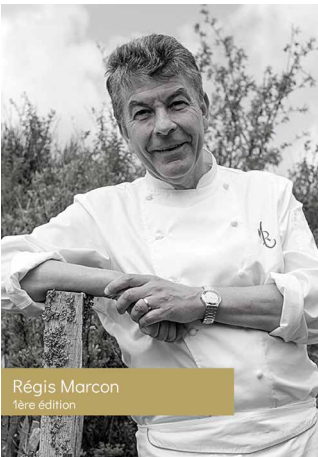


et candidat
Objectif Top Chef
2020



L'Emission «Objectif Top Chef» est diffusée sur M6 avec Philippe Etchebest, parrain de la 7^{ème} édition du concours

Les parrains



Régis Marcon
1ère édition



Jean-François Piège
2ème édition



Michel Portos
3ème édition



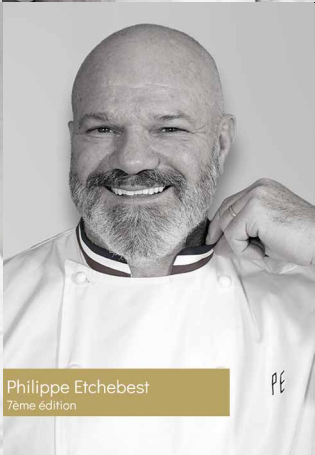
Fatéma Hal
4ème édition



Dominique Loiseau
5ème édition



Norbert Tarayre
6ème édition



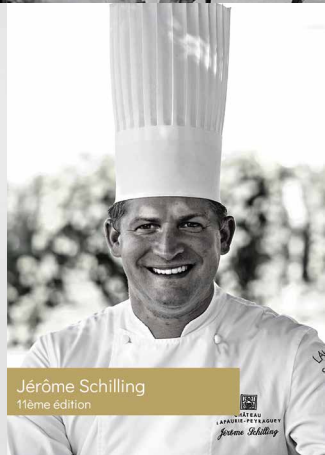
Philippe Etchebest
7ème édition



Guillaume Gomez
8ème édition



Marc Haerberlin
10ème édition



Jérôme Schilling
11ème édition



Thierry Marx
9ème et 12ème édition

?

Le parrain
de cette 13ème édition
sera dévoilé bientôt!

Les retombées médiatiques



Visibilité Média

Presse écrite, télévision, radio, réseaux sociaux



Associer votre image

à des valeurs fortes et porteuses : Excellence / Formation des jeunes / Performance / Authenticité



Etre associé

à une dynamique pérenne et attractive



Une opportunité

de rencontrer des professionnels et le grand public dans le cadre d'événements fédérateurs régionaux comme nationaux



UMIH

Organisation professionnelle N°1 du secteur de l'hôtellerie-restauration

Couverture médias d'importance



Télévision :
Reportage TV - M6 -
France 3 - France 5 - LCI



Internet et réseaux sociaux :
Facebook, Instagram, blogs...



Presse professionnelle et spécialisée



Médias régionaux et nationaux



Presse quotidienne régionale

Médias régionaux et nationaux



Presse professionnelle et spécialisée

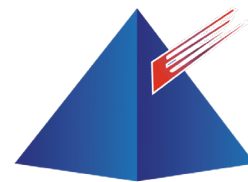


L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie

L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) est l'organisation professionnelle N°1 du secteur de l'hôtellerie restauration.

Avec ses syndicats associés, l'UMIH représente 71% des entreprises adhérentes à une organisation professionnelle. Depuis 70 ans, la confédération représente, défend et promeut les professionnels indépendants cafetiers, restaurateurs, hôteliers, ainsi que les acteurs du monde de la nuit.

L'UMIH est présente et active sur tout le territoire avec plus de 2 000 élus et 400 collaborateurs répartis en plus de 106 fédérations départementales. Retrouvez-nous sur www.umih.fr.



U M I H

UNION DES MÉTIERS ET
DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE



L'Agence AH

Un évènement créé il y a plus de 10 ans, par L'Agence AH

Le Concours Jeunes Talents est né du partage de passions pour la gastronomie française entre quelques Chefs Maîtres Restaurateurs et Peggy PERREY fondatrice de L'Agence AH, à Dijon.

Indépendante et dynamique, **L'Agence AH a créé et porte donc le concours depuis plus de 10 ans. Elle conjugue à chaque édition les synergies de partenaires institutionnels et acteurs de la filière**, de Chefs et jeunes issus de l'apprentissage, d'écoles de formation et parrains prestigieux.

Promouvoir le savoir-faire des Chefs et leur engagement vis à vis de la transmission aux jeunes, mettre en valeur le fait maison et les produits de qualité, motiver les jeunes à s'engager dans l'excellence, voilà les résolutions et les fondements de ce Concours National que L'Agence AH met en lumière chaque année !!



Moyens mis en oeuvre

- Recherche d'un(e) parrain/marraine pour l'édition annuelle
- Recherche de partenaires nationaux
- Mise en place de la thématique des épreuves qualificatives et de la finale, et composition des « paniers » ressources
- Création de tous les supports : communication (dossiers de presse, communiqués de presse, PLV,...), invitations, annonces, « diplômes » de participation, affiches personnalisées, ...
- Enregistrement, suivi et gestion des candidat(e)s
- Coordination de tous les acteurs impliqués dans le projet
- Préparation de l'épreuve avec l'établissement de formation accueillant l'épreuve : réception et vérification des marchandises, mise en place des postes, ...
- Gestion du déroulement de l'épreuve qualificative : accueil et instructions aux candidats, gestion du timing des candidats, soutien et encouragements,...
- Mise en place de grilles de notation et coordination des jurés
- Établissement du palmarès après recueil des notes des jurés
- Supervision du cocktail d'annonce des résultats
- Réalisation d'une banque d'images (photos & vidéos), libre de droits, couvrant et mettant en valeur l'épreuve et les différents acteurs locaux participants
- Communication dans les médias nationaux et spécialisés, pré et post épreuves
- Animation des réseaux sociaux et du site Internet du Concours



No partenaires



L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) est l'organisation professionnelle N°1 du secteur de l'hôtellerie restauration. Avec ses syndicats associés, l'UMIH représente 71% des entreprises adhérentes à une organisation professionnelle.

Depuis 70 ans, la confédération représente, défend et promeut les professionnels indépendants cafetiers, restaurateurs, hôteliers, ainsi que les acteurs du monde de la nuit. L'UMIH est présente et active sur tout le territoire avec plus de 2 000 élus et 400 collaborateurs répartis en plus de 106 fédérations départementales. Retrouvez-nous sur www.umih.fr



METRO France est un grossiste, 1er Fournisseur de la Restauration indépendante, qui fournit 400 000 professionnels français indépendants, de la restauration, du plus grand traiteur à la petite épicerie de quartier, de l'étoilé et la sandwicherie.

METRO France c'est 4000 fournisseurs dont une majorité de PME françaises, 60% de produits frais, 25% de notre offre alimentaire constituée de produits du terroir. Nous sommes avant tout une entreprise de proximité. Nous privilégions les fournisseurs locaux, les circuits courts et les petits producteurs des terroirs ce qui est également une réponse aux demandes de la restauration. Nous soutenons également les apprentis des métiers de bouches indépendants en proposant depuis 2018 une carte professionnelle METRO qui permet aux apprentis, selon certaines conditions, de se fournir dans nos entrepôts.



Véritable projet coup de cœur de Peggy Perrey, la fondatrice, ce concours met en lumière les multiples facettes de l'Agence AH : de l'orchestration des phases qualificatives, la finale, la remise des diplômes, la sélection des parrains ainsi que les dossiers de presse, le site internet, les réseaux sociaux et les diverses créations graphiques.

Retrouvez-nous sur <https://agence-ah.fr/>



Fondée en 1922 à Lyon Vaise, par Léon Goutagny, et aujourd'hui localisée à Rillieux-La-Pape, dans le Rhône, la société familiale Robur a forgé son savoir-faire et sa notoriété dans la création et la confection de vêtements professionnels et Images. La marque a su se renouveler au fil des années jusqu'à devenir précurseur dans les secteurs de l'Hôtellerie-Restauration, le Médical, le Bien-Être, l'Agro-alimentaire et l'Industrie. La diversité de ses gammes permet à chaque profession de trouver le produit qui lui correspond car le vêtement professionnel est avant tout un outil de travail. Le confort, la technicité, la facilité d'entretien, l'innovation et la résistance sont autant de critères que la marque s'engage à respecter et à optimiser par le biais de sa certification ISO 9001 : 2015.

Aujourd'hui vivre sa passion c'est aussi se sentir bien dans sa tenue, c'est pour cette raison que Robur s'appuie sur les codes de la mode pour créer ses collections.

Une des valeurs fortes de la marque Robur est la notion de partenariat. Le développement de l'entreprise est en partie lié au réseau de partenaires avec qui la marque collabore au quotidien : fournisseurs, distributeurs et consommateurs. Il est important pour Robur de s'inscrire dans une relation de confiance tant en amont qu'en aval.

Le goût de l'excellence



Depuis la création de ses premières cocottes en 1974, STAUB n'a eu qu'une ambition atteindre la perfection. Alliant tradition et modernité, savoir-faire ancestral et technologie d'avant-garde, ce n'est pas un hasard si STAUB et les Chefs ont su, au fil des années, établir un lien fort, une alliance autour d'une même passion : l'art de faire plaisir et de surprendre en créant du bonheur à partager.

Véritable caution de qualité irréprochable, les produits STAUB sont aujourd'hui dans toutes les cuisines jusqu'aux tables des plus grands chefs à travers le monde.



Zwilling ou l'art de cuisiner - Des produits innovants, des technologies intelligentes et une qualité convaincante, depuis 290 ans, ZWILLING fait l'unanimité chez les passionnés de cuisine et les gourmets avec un positionnement haut de gamme, qui offre une vaste gamme de produits d'excellence, dans les univers de la coutellerie, des accessoires de cuisine ou des couverts. Avec ZWILLING, les outils de cuisine deviennent de purs objets de convoitise...!



Avec des marques présentes au coeur des foyers en France et au-delà ses frontières, des produits et services qui rythment le quotidien, le Groupe SEB est un acteur incontournable du patrimoine gastronomique. Soutenir le concours Jeunes Talents Maîtres Restaurateurs s'inscrit dans une forte tradition culinaire qui valorise le savoir-faire de nos régions, de nos artisans et bien entendu de nos grands Chefs. Parce-que notre ambition est de promouvoir une alimentation sans compromis entre le bon et le sain et sans barrières entre le fait maison et la cuisine gastronomique, nous sommes heureux d'accompagner ces jeunes talents dans cette aventure car ils sont l'avenir de la cuisine de demain.

Chez les professionnels, le gain de temps est un vrai challenge. Participer à la finale nationale à Nice est donc une belle vitrine pour la cocotte-minute SEB permettant de démontrer ses nombreux atouts. Réaliser un fond de viande ou de poisson en deux fois moins de temps ou concentrer les arômes d'un jus sont deux avantages du produit né il y a plus de 60 ans. Les participants vont ainsi pouvoir gagner du temps lors de la réalisation de leurs recettes. Un temps précieux quand on est en finale !

Quelques chiffres : Référence mondiale du Petit Equipement Domestique, le Groupe SEB déploie son activité en s'appuyant sur un portefeuille de 30 marques emblématiques (Tefal, Seb, Rowenta, Moulinex, Krups, Lagostina, All-Clad, WMF, Emsa, Supor...), commercialisées via une distribution multi formats. Vendant plus de 350 millions de produits par an, le Groupe SEB met en oeuvre une stratégie de long terme fondée sur l'innovation, le développement international, la compétitivité et le service au client. Présent dans 150 pays, le Groupe SEB a réalisé un chiffre d'affaires de 6,8 milliards d'euros en 2018 et emploie près de 34 000 collaborateurs.



GrosMiam.fr le moteur de recherche géolocalisée de plats. Pour permettre aux clients de découvrir de nouveaux restaurants, ou de penser à des qu'ils connaissent, en trouvant lequel propose le plat, produit du terroir ou vin qui leur fait envie autour d'eux.

Un nom volontairement humoristique pour que les clients le retiennent facilement du 1^{er} coup. La preuve ? Vous l'avez déjà retenu !



Edmond Fallot
LA MOUTARDERIE

Fiers de notre indépendance et du savoir-faire qui nous a été transmis depuis plusieurs générations, nous préservons les traditions des grands Maîtres Moutardiers.

À l'image des Grandes Maisons Françaises d'Arts et de Gastronomie, nous perpétons l'excellence, la qualité et l'innovation.



Sofinor conçoit, fabrique et commercialise des équipements et mobilier inox pour les métiers de bouche. Plus de 5000 références sont proposées : des équipements conçus pour une utilisation intensive et optimale dans les cuisines, laboratoires ou tout autre lieu où l'hygiène, la sécurité et l'ergonomie sont indispensables.



MAISON SASSY

Pour ravir vos papilles, SASSY vise l'excellence : de la sélection rigoureuse des variétés de pommes et de poires, à la mise en bouteille, tout est 100 % local (Normandie, département de l'Orne). Les créations sont issues exclusivement de l'extraction des fruits, leur presse artisanale, assure un produit naturel de qualité. Les arômes de fruits sont ainsi sublimés et laissent apparaître des saveurs subtilement équilibrées. En s'affranchissant des codes, Sassy sort le cidre du terroir et s'invite à l'apéritif.



Depuis plus de 60 ans, Robot-Coupe imagine, conçoit et fabrique en France, au cœur de la Bourgogne, la plus grande gamme de matériels de préparation destinée à tous les professionnels de la restauration commerciale et collective ainsi qu'aux métiers de bouche. Ces matériels sont reconnus pour répondre au quotidien aux usages les plus exigeants et optimiser la production culinaire en apportant un maximum de facilité d'emploi et de confort de travail.



En 1826, les frères JAPY font construire une usine à Fesches-le-Châtel dans l'est de la France. La première casserole emboutie, en fer blanc, sortira de cette usine, un événement salué par le Roi Louis Philippe. Plus d'un siècle plus tard, en 1987, sous l'impulsion de Bernadette et Paul Dodane, Cristel est créée et lance le concept « cuisson-service » (« Cook & Serve »), collections de poêles et casseroles à poignée amovible haut de gamme, concept original dont Paul DODANE est l'auteur. Point d'orgue d'un succès grandissant, la politique de l'entreprise tournée vers l'innovation et la qualité contribue au développement de la société et de ses produits.

CRISTEL est aujourd'hui la référence mondiale de l'équilibre entre qualité, fonctionnalité et esthétique, proposant sur les marchés des produits innovants et respectueux de l'environnement. Fidèle à ses valeurs, CRISTEL a su se hisser au plus haut rang du secteur culinaire haut de gamme.



Expert de l'orientation depuis 30 ans, le groupe Studyrama accompagne les individus dans leurs choix d'avenir, du lycée jusqu'à la vie active, via des services spécialisés : Salons, Edition, Digital, Presse et Accompagnement Personnalisé. Avec 250 salons, 350 nouveaux ouvrages édités chaque année, 4.5 millions de visites par mois sur ses sites web et un réseau de conseillers d'orientation, Studyrama se positionne aujourd'hui comme le spécialiste de l'orientation en France.



CONTACT



Peggy Perrey
peggy@agence-ah.fr



03 80 58 44 11
06 37 07 54 87

JeunesTalents
chefs de demain

AVEC LE SOUTIEN DE



Pour plus d'informations :
www.concours-jeunes-talents.fr

