



 JeunesTalents
chefs de demain

16^{ème} édition

PHASE QUALIFICATIVE RÉGIONALE

LUNDI 21 SEPTEMBRE À SAULIEU

La 16^e édition du Concours Jeunes Talents Chefs de Demain poursuit sa sélection avec une phase qualificative majeure à Dijon.

Lundi 21 septembre 2026, dans les cuisines éphémères digne de Top Chef installées sur le **Parking Super U de Saulieu**, grâce au soutien du Groupe Schiever, partenaire de cette étape. Six jeunes chefs régionaux joueront leur place en finale nationale, qui se déroulera le 30 novembre 2026 au **stade Geoffroy-Guichard à Saint-Étienne**.

Les candidats, retenus sur dossier, devront relever le thème "**Objectif Zéro Déchet**" en réalisant un plat pour 6 personnes en 2h30 : **Joues de porc, lentilles vertes du Puy et céleri rave**.

Les 6 candidat(e)s en lice à Saulieu

Devesh APPADOO

La petite Auberge (21)

Gabriel CALMELS

Restaurant Serge Vieira** (15)

Maud BOEHLER

La Palme d'Or * (06)

Louis JACQUOT GALLIEN

Loiseau des Ducs* (21)

Noémie BROCHARD

Maison Souply (51)

Charles VALLAT

Etang du Moulin*(25)



L'ambassadeur régional

Le Chef Louis-Philippe Vigilant, chef du Relais Bernard Loiseau – La Côte d'Or à Saulieu, établissement récompensé de deux étoiles au Guide Michelin.**

Déjà membre du jury lors de précédentes éditions, il poursuit son engagement auprès du concours. Lauréat du Trophée Jeune Talent Gault&Millau Bourgogne 2015 et du Gault&Millau d'Or Bourgogne-Franche-Comté 2023, il incarne les valeurs de transmission, d'excellence et de passion qui animent le concours.

Jury Cuisine

Anthonin FAVARD - Restaurant
Relais Bernard Loiseau** (21)

Rudy VILLIEN - Le Charlemagne*
(21)

Takashi KINOSHITA - les
Murisaltiens (21)
(vice président BFC des disciples
d'Escoffier)

Jury Dégustation

Jordan BILLAN - Clos du Cèdre*
(21)

Franco BOWWANEE - Château
Vault de Lugny* (89)

Julien CHAUVENET - Foodies (21)

Marina CHÉDEVILLE - Schiever

Catherine JERVIS - Les Halles
Métro Dijon

Valérie JUDEL - Klésia

Au programme...

Déroulé de l'épreuve qualificative

11h00 : Accueil des candidats et réunion de présentation de l'épreuve.

11h10 : Tirage au sort des postes de travail

Remise des vestes brodées personnalisées aux couleurs du concours.

11h15-11h45 : Installation du matériel et prise en main des postes de travail par les candidats.

12h : Visite du Relais Bernard Loiseau

13h : Encas

13h30 : Arrivée du jury technique cuisine.

13h40 : Départ en cuisine du premier candidat, puis départs successifs toutes les 10 minutes.

15h30 : Arrivée du jury dégustation.

16h10 : Présentation du premier plat au jury dégustation.

À l'issue du dernier envoi d'assiettes : Délibérations des jurys.

Vers **17h45** : Annonce officielle des résultats, suivie d'un moment de convivialité : cocktail, prises de parole et interviews.



Une épreuve « hors les murs »

Contrairement aux autres phases qualificatives organisées dans des établissements de formation, l'étape de Saulieu se déroule au cœur de la ville, sur le parking du Super U Saulieu, offrant au public une immersion au plus près du concours.

À cette occasion, un chapiteau professionnel est installé afin d'accueillir des cuisines entièrement équipées, permettant aux candidats de concourir dans des conditions optimales et identiques aux autres étapes.



Cette organisation est rendue possible grâce au soutien du Groupe Schiever, partenaire majeur de cette phase qualificative. Fondé en Bourgogne il y a plus de 150 ans, Schiever est un groupe familial et indépendant de la grande distribution, présent en France, en Pologne et au Portugal. Fort de son ancrage territorial, le groupe accompagne de nombreuses initiatives locales et partage avec le concours les valeurs de transmission, d'excellence et de valorisation des savoir-faire.

En accueillant cette épreuve sur le site du Super U Saulieu, le Groupe Schiever contribue à faire rayonner la gastronomie, les jeunes talents et le territoire bourguignon auprès du grand public.



À PROPOS...



Le concours jeunes talents chefs de demain

Créé en 2011 par Peggy Perrey (L'Agence AH), ce concours est dédié aux jeunes cuisiniers de moins de 26 ans, valorisant le "100% fait maison" et la transmission des savoir-faire. Chaque année, des chefs parrains prestigieux encouragent les candidats à défendre une cuisine traditionnelle innovante et responsable.

Le Concours Jeunes Talents Chefs de Demain, est désormais porté par une association loi 1901, il s'inscrit comme un rendez-vous incontournable de la formation et de l'excellence gastronomique françaises.

Calendrier des phases qualificatives 2026

SAINT-ETIENNE – Lundi 27 avril 2026

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

DIJON – Lundi 29 juin 2026

École des Métiers – Dijon métropole
CS 10080, 1 Chem. de la Noue, 21602 Longvic

SAULIEU – Lundi 21 septembre 2026

Parking Super U
40 Rue de l'Ing Jean Bertin, 21 210 Saulieu

RENNES – Lundi 28 septembre 2026

École Ferrandi – Campus de Rennes
2 rue de Brest, 35 000 RENNES

NICE – Lundi 5 octobre 2026

Lycée Hôtelier Paul Augier
163 Bd René Cassin, 06 200 Nice

BLOIS – Lundi 12 octobre 2026

CMA Formation
27 rue André Boulle, 41000 Blois



Finale nationale 2026

SAINT-ETIENNE – Lundi 30 novembre 2026

Stade Geoffroy-Guichard
14 Rue Paul et Pierre Guichard, 42 000 Saint-Etienne

Un événement créé il y a 16 ans par l'agence ah, partenaire des professionnels du secteur CHR



L'agence ah accompagne les acteurs de la gastronomie avec des services sur mesure pour booster leur visibilité et renforcer leur image :

- **Identité visuelle**
- **Supports print et digitaux**
- **Stratégie réseaux sociaux**
- **Newsletters**
- **Création de sites web**
- **Gestion d'influence**
- **Organisation d'événements**

Le Concours Jeunes Talents : un levier stratégique pour les marques. Ce concours devient un outil puissant pour :

- **Prospection et visibilité**
- **Accroître la notoriété**
- **Mettre en avant les valeurs et engagements des marques**
- **Collaborer avec des chefs influents**
- **Créer des contenus percutants et engageants**

Chaque année, nous soutenons le Concours Jeunes Talents en maximisant l'impact des marques partenaires :

- **Visibilité et engagement renforcés**
- **Optimisation de la présence en ligne**
- **Création de contenu visuel captivant**

Nous aidons les marques à toucher une cible clé dans le secteur de la restauration : centres de formation, syndicats, chefs nationaux et régionaux, jeunes chefs, marques food, influenceurs... tout en soutenant la relève des chefs de demain.

Les partenaires du concours



Expert dans le domaine de la protection sociale, Klesia propose des solutions adaptées et innovantes répondant aux besoins spécifiques en prévoyance, santé et action sociale pour les entreprises et les salariés du secteur des Hôtels – Cafés – Restaurants.



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.

METRO France est très fier d'être un partenaire majeur du Concours Jeunes Talents, en fournissant l'intégralité des produits des paniers des candidats autour du bio et du local des phases qualificatives et de la finale du Concours. Au travers de ce Concours, METRO France veut soutenir l'engagement des jeunes professionnels de la restauration.



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-Restaurant, 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.

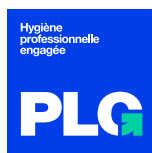


En 1826, les frères JAPY font construire une usine à Feschès-le-Châtel dans l'est de la France. La première casserole emboutie, en fer blanc, sortira de cette usine, un événement salué par le Roi Louis Philippe.

Près de deux siècles plus tard, en 1987, Bernadette et Paul Dodane créent CRISTEL et imaginent un concept qui va redéfinir les codes de la cuisine : des collections de poêles et casseroles haut de gamme à poignée amovible.

Aujourd'hui, CRISTEL s'impose comme une référence incontournable pour les professionnels de la restauration. Sa gamme Castel'Pro répond aux exigences du CHR : robustesse, performance thermique, facilité d'entretien et esthétique soignée pour un service en salle sans compromis. Fabriquées en France, dans l'usine d'origine, ces collections incarnent un savoir-faire industriel et artisanal transmis depuis 200 ans.

Fidèle à ses racines, CRISTEL continue d'innover au service des chefs — avec des produits conçus pour durer, penser et performer à la hauteur de leurs exigences.



Multi-spécialiste de l'hygiène professionnelle, PLG vous accompagne avec des solutions innovantes et durables, parfaitement adaptées aux exigences de votre secteur. Ensemble, nous créons des environnements de travail plus sains tout en réduisant notre impact environnemental.

Notre signature, « Hygiène professionnelle engagée », affirme notre détermination à concilier performance, innovation, sécurité, ergonomie et développement durable. Parce que nous sommes convaincus que nos engagements passent par des actions concrètes, nous sommes là pour vous permettre de vous consacrer à 100 % à votre métier.

Notre métier : vous aider à faire le vôtre durablement, sereinement, efficacement. PLG, Hygiène professionnelle engagée.



Avec des marques présentes au cœur 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 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.



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.



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...!



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.



Le GAFIC est un groupement d'achat composé de +120 professionnels indépendants répartis sur toute la France, les DOM TOM, la Belgique et le Luxembourg. Spécialisé dans l'installation et la distribution d'équipements pour la restauration commerciale et collective, le GAFIC permet d'équiper un établissement au complet grâce à une large sélection de produits. Notre force repose sur une plateforme de stockage et distribution unique en France de 13 500 m², où sont stockés plus de 10000 références pour les activités suivantes : arts de la table, cuisine professionnelle, hygiène, mobilier professionnel et matériel pour les commerces alimentaires.



Spécialiste du linge pour les hôtels, les restaurants, les blanchisseries & les professionnels de l'hôtellerie, Deren est leader sur le marché français depuis de nombreuses années et a acquis au fil du temps une solide réputation en termes de qualité, de fiabilité et de service quotidien rendu à ses clients. La meilleure qualité au meilleur prix pour votre usage professionnel et se fixe comme objectif de répondre à vos attentes dans les délais les plus courts.



Fondée en 1784, Sarreguemines Vaisselle est le spécialiste de la porcelaine de table. Sarreguemines vaisselle a traversé les âges et les générations en produisant des modèles aussi bien pour la restauration traditionnelle que la restauration collective. En 2022, la Société Nouvelle Sarreguemines Vaisselle continue cette aventure française de plus de deux siècles pour proposer des collections d'assiette toujours plus contemporaine et qui suivent les tendances.



Chef&Sommelier conçoit des verres et des couverts ajustables aux lignes épurées et élégantes. Chaque pièce représente un univers d'innovation, où les professionnels les plus exigeants peuvent exceller dans leur expertise pour éveiller les sens de leurs invités et créer une expérience inoubliable pour les papilles gustatives. L'accent est toujours mis sur le plaisir, la créativité, la découverte et l'authenticité partagée !



Fort de ses 85 années d'expérience dans le domaine des arts de la table, Ameffa est le spécialiste des arts de la table, qui rassemble une large sélection de couverts, couteaux et accessoires de table. Basé en Auvergne, ce sont plus de 90 personnes qui œuvrent au service des clients pour s'adapter en permanence aux besoins et proposer constamment des innovations.



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.



Découverte par un médecin en 1828 en Franche-Comté, au cœur de la Haute-Saône dans une nature préservée, que l'eau de Velleminfroy puise toutes ses qualités, sa pureté et sa saveur unique qui en font une eau à nulle autre comparable.

Exploitée après l'approbation de l'Académie Impériale de Médecine en 1859 et sur décret impérial de Napoléon III.

Sa richesse en sels minéraux, plus particulièrement en calcium et magnésium, mais aussi sa pureté originelle, lui confère ses propriétés spécifiques.



Fournisseur des poivres, sels, épices, produits secs et plus généralement de tous les produits d'épicerie fine pour les chefs, SPICE est un acteur incontournable de vos cuisines.

« SPICE pour les Chefs », c'est plus de 3500 références répartis sur 14 familles de produits, mais aussi la recherche de produits nouveaux et rares, la personnalisation des formats, des mélanges et des moutures sur simple demande.

Basé au cœur du MIN de Rungis, « SPICE pour les Chefs » est LE partenaire de tous les professionnels des métiers de bouche qui recherchent une sélection haut-de-gamme et un service irréprochable pour leur cuisine.

Alliant tradition, innovation et design, Eternum propose aujourd'hui une gamme complète de plus de 50 modèles de couverts, 30 couteaux à steak, ainsi qu'un catalogue riche de 150 accessoires de table. Qu'il s'agisse d'un restaurant étoilé, d'un hôtel de prestige ou d'une table familiale élégante, chaque pièce signée Eternum reflète un équilibre parfait entre fonctionnalité, durabilité et esthétique.



Chez Domaines & Villages, nous sommes convaincus que les grands talents de demain méritent des vins qui leur ressemblent.

Depuis toujours, nous défendons une vision moderne du vin : plus accessible, plus transparente et plus proche des consommateurs. C'est cette conviction qui a donné naissance à notre modèle de commande groupée, qui rapproche producteurs et consommateurs tout en permettant au plus grand nombre d'accéder à des produits de qualité au juste prix.

Cette philosophie se retrouve dans notre sélection de vins de cépages. Des vins expressifs, sincères et accessibles, qui mettent le raisin au premier plan et invitent à découvrir le vin sans codes ni barrières.

Partenaire du concours Jeunes Talents, Chefs de Demain, Domaines & Villages est fier d'accompagner une génération de chefs qui réinvente la gastronomie avec créativité, audace et exigence. À travers nos vins et notre modèle de commande groupée, nous partageons la même ambition : rendre l'excellence plus accessible sans jamais renoncer à la qualité.

Parce que le talent mérite d'être découvert, partagé et transmis.



Volkswagen BYmyCAR Dijon est fier d'être partenaire du Concours Jeunes Talents qui met à l'honneur les chefs de cuisine de demain. Notre groupe accompagne ses clients au quotidien grâce à une offre complète de services : vente de véhicules neufs et occasions toutes marques, entretien, réparation et carrosserie toutes marques, solutions de mobilité et conseils personnalisés pour les particuliers comme pour les professionnels, avec son label BYmyCAR for Business.

À l'occasion de ce partenariat, nous mettons à l'honneur le Volkswagen ID. Buzz, symbole d'une mobilité moderne, audacieuse et responsable. Inspiré du mythique Combi Volkswagen, ce véhicule 100% électrique associe design emblématique, technologies innovantes et respect de l'environnement.

Comme les jeunes chefs qui réinventent les traditions culinaires avec créativité, l'ID. Buzz revisite une légende pour répondre aux enjeux d'aujourd'hui. Une vision commune tournée vers l'avenir, où savoir-faire, innovation et responsabilité avancent dans la même direction.

Volkswagen BYmyCAR Dijon est heureux de soutenir les talents qui feront rayonner l'excellence de demain.



Monceau Fleurs Dijon Garibaldi, Dijon Bourroches et Talant, dirigés par Pascal Pelvey, sont des acteurs reconnus de la métropole dijonnaise pour leur expertise florale et leur implication dans la vie locale. Leurs équipes de fleuristes accompagnent chaque année de nombreux événements privés, professionnels et institutionnels en réalisant des scénographies florales remarquables.

Fidèle à ses valeurs de transmission, de passion et d'excellence, Monceau Fleurs a choisi de soutenir la finale du concours régional « Les Jeunes Talents Chefs de Demain », qui réunira le 29 juin à Dijon les futurs grands noms de la gastronomie.

Partenaire de cette édition, l'enseigne offrira aux trois finalistes des créations florales originales, spécialement imaginées pour saluer leur parcours et leur engagement.

Pour Pascal Pelvey, cette collaboration s'inscrit naturellement dans les valeurs portées par son entreprise :

« Derrière chaque métier de passion, il y a des femmes et des hommes qui apprennent, se perfectionnent et cherchent l'excellence. C'est aussi ce qui anime nos équipes de fleuristes au quotidien. Soutenir les Jeunes Talents Chefs de Demain est une façon de valoriser le savoir-faire, l'engagement et l'avenir de nos métiers. »

À travers ce partenariat, Monceau Fleurs réaffirme son attachement aux talents de demain et sa volonté de soutenir les jeunes générations qui, par leur passion et leur exigence, contribueront à faire vivre et évoluer les métiers d'excellence.



Implanté au cœur du territoire bourguignon, Super U Saulieu accueille la phase qualificative du Concours Jeunes Talents Chefs de Demain sur son parking. En mettant ses infrastructures à disposition, le magasin permet d'organiser une épreuve « hors les murs », accessible au grand public. Ce partenariat témoigne de l'engagement de Super U Saulieu en faveur de la vie locale, de la gastronomie et de la valorisation des jeunes talents.



SCHIEVER

Partenaire de la phase qualificative de Saulieu, le Groupe Schiever est un groupe familial et indépendant fondé en Bourgogne il y a plus de 150 ans. Présent en France, en Pologne et au Portugal, il développe un réseau d'enseignes de distribution, dont Super U, et s'engage activement en faveur des territoires, des producteurs locaux et de la transmission des savoir-faire. En soutenant le Concours Jeunes Talents Chefs de Demain, le Groupe Schiever participe à la valorisation des jeunes talents de la gastronomie française et à la promotion de l'excellence culinaire.



Depuis 20 ans, le groupe Bernard Loiseau perdure le génie et l'innovation d'un homme qui a révolutionné la gastronomie et dont les valeurs sont devenues intemporelles. « L'expérience Bernard Loiseau », c'est vivre un terroir, tous les sens en éveil, avec authenticité, convivialité et toujours à un très haut niveau d'excellence. L'œuvre de Bernard Loiseau est devenue un groupe, acteur majeur de la haute gastronomie et de l'art de vivre à la française. Le groupe ambitionne d'être la référence dans l'univers de la gastronomie et de l'hospitalité en faisant vivre à ses clients des moments de bonheur et d'émotion. Le groupe Bernard Loiseau est une entreprise familiale, ancré dans ses racines, mais résolument tourné vers l'avenir : l'innovation dans la tradition.



Contacts presse



Peggy PERREY

L'Agence AH – Concours « Jeunes Talents »

21 rue de Talant – 21000 Dijon

03 80 58 44 11 – contact@agence-ah.fr

Retrouvez toutes les infos du Concours Jeunes Talents sur :



@concoursjeunestalents



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



<https://www.linkedin.com/company/concours-jeunes-talents/>



<https://www.youtube.com/channel/UC4IE2ptO7FWQTh9FVqNauWQ>



<https://concours-jeunes-talents.fr>