

PARTENAIRES PREMIUM















ÉPICES
PLANTES AROMATIQUES
CONDIMENTS





SOMMAIRE

- 4. Le communiqué de presse
- 5. Les Disciples Escoffier
- 6. Découvrir le concours
- 7. La maison Ferrand
- 8. Les épreuves
- 9. Les partenaires nationaux
- 10. Les présidents de jury
- 11. Le jury
- 12. La presse en parle
- 13. Nous contacter



Communiqué de Presse

La finale du Championnat de France Jeunes Talents Escoffier aura lieu au Touquet!

Après des sélections régionales aux quatre coins de la France, il est maintenant l'heure pour les équipes de finaliser leurs entraînements pour participer à la grande finale nationale. Huit équipes de jeunes motivés à présenter leur savoir-faire et savoir-être ont été sélectionnées pour leur travail afin de pouvoir participer à cet événement.

C'est au Touquet que la délégation des Hauts de France accueillera les jeunes et le concours au sein du Lycée Hôtelier du Touquet le 25 novembre 2025.

Un moment tant attendu par les jeunes, les professionnels ainsi que les disciples.

Quand en cuisine, un travail autour du Bar à la Trouvillaise et d'un dessert gourmand et fruité sera demandé au candidat, la salle devra exceller en alliant esthétisme et savoir-faire à la française et innover dans l'art du service tout en puisant dans les traditions.

Créativité, réactivité, précision et précellence seront les maîtres mots pendant la durée des épreuves.

Ils seront jugés sous l'œil expert de professionnels reconnus dans leur domaine en qualité de Meilleur Ouvrier de France, chefs étoilés, directeurs de salle... Cette année nous aurons l'honneur d'accueillir deux parrains, François Adamski, Bocuse d'Or 2001, MOF 2007, chef émérite, président cuisine et Franck Bourgine, Maitre d'hôtel MOF, enseignant, président service.

Un vivier de talents vous donne rendez-vous le 25 novembre 2025, au Lycée Hôtelier du Touquet. Une expérience unique pour ces jeunes candidats, amenés demain à travailler pour nos plus grandes tables.

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



Association pour la transmission et l'évolution de la Cuisine



DÉCOUVRIR L'ASSOCIATION

Le championnat de France 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 à ce jour 10 000 actifs. En France, ce sont plus de 4 000 membres répartis sur 16 délégations régionales.



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

Une fois par an, les Disciples Escoffier organisent un concours d'envergure internationale, en marge de leur congrès annuel, les « Rencontres Internationales des Disciples Escoffier ». 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

Depuis maintenant vingt ans, le concours a su convaincre les grands noms de la gastronomie et de la salle ainsi que les professionnels de l'alimentaire, offrant des partenariats précieux au développement du concours.

Avec une aura internationale, le concours se distingue par plusieurs étapes, des sélections régionales, une finale nationale et une finale internationale.

Une année sur deux, la finale internationale du concours Jeunes Talents Escoffier a lieu en France et l'autre à l'étranger.

En 2022, la France a été pays hôte pour la finale internationale dans la belle ville de Nice. Plus de 30 professionnels pour participer au jury ainsi qu'aux nombreux dîners d'exceptions ayant rythmé le week-end. Plus de 50 partenaires locaux et nationaux ont été mobilisés pour permettre à cet événement d'exister.

En France, le nouveau découpage géographique a permis à un grand nombre de jeunes d'accéder à la première étape du concours.

En 2023, les sélections régionales auront lieu dans quatre grands centres de sélection regroupant chacun de nombreuses régions. Portées par les Disciples Escoffier, les sélections se déroulent dans un établissement de formation sur la période de février à mai.

Ce rassemblement permet de mutualiser les forces régionales des Disciples, de mettre en avant différents établissements de formation et a surtout un but pédagogique dans la découverte des produits et terroirs régionaux pour les candidats.

Depuis 2020 et reconnu officiellement, le concours Jeunes Talents Escoffier Pays France devient le championnat de France Jeunes Talents Escoffier. Cette dénomination permet aux jeunes de prétendre à un titre : celui de champion(ne) de France en équipe Jeunes Talents Escoffier, tout en conservant la pluralité et la richesse gastronomique de chaque région française avec une mise en avant obligatoire du terroir dans les sujets proposés à chaque étape du concours.

Face à l'engouement grandissant des sélections régionales (en France et à l'étranger) des sélections nationales ont été mises en place et se déroulent désormais chaque automne.

LYCÉE HÔTELIER DU TOUQUET

Arriver au lycée hôtelier du Touquet nous. demande d'arriver discrètement par Merlimont ou Stella en traversant le golf de la mer, ou plus souvent de longer les quais du joli port d'Étaples, franchir le pont rose, et découvrir une station balnéaire construite dans la forêt, et blottie contre le rivage de la manche, à deux pas de l'estuaire de la canche. On emprunte l'avenue Général de Gaulle qui nous conduit au Rond-point des sports, en amont duquel trône fièrement dressée vers le ciel, la tour d'internat du lycée dessinée par Pierre-André Dufétel, Architecture Contemporaine Remarguable. Au Touquet, ville des quatre saisons, des sports, des arts, et de la culture, les restaurants et hôtels de prestige sont nombreux. Il en est d'ailleurs de même dans l'ensemble du montreuillois.

Entrer au lycée hôtelier du Touquet, c'est s'engager dans une démarche singulière, qui associe rigueur, exigence, excellence, esthétique, savoir-vivre, pour acquérir, pratiquer, développer, et transmettre des savoirs et valeurs reconnus dans le monde entier.

Il y a dans la générosité des métiers que notre établissement continue d'influencer, des principes forts qui prennent leurs racines dans l'éducation à la vie en groupe, mais aussi dans les exigences que l'on a pour soi. Les anciens élèves de notre Lycée hôtelier croisés à travers le monde sont toujours très reconnaissants envers le lycée hôtelier, notamment dans ce qu'il a apporté dans leur vie : savoir-faire, savoir-vivre, et savoir-être. Ils insistent souvent sur ce dernier point qui leur a permis de construire une vie d'adulte responsable.

L'amour d'accueillir, de servir, de nourrir, et de régaler, est pour nous une deuxième nature, car il y a derrière cela, la garantie d'un bon moment partagé, la joie d'un savoir-faire qui appelle le dépassement de soi, pour une ambition qui échappe à l'intérêt personnel, et qui confine au bonheur pour tous.

Si l'on acquiert au lycée hôtelier une capacité de travail importante et solide, c'est parce que l'on a appris de ceux qui nous ont précédés, que la discipline, l'obéissance, le respect, et l'admiration, dus aux adultes croisés en ce lieu, sont les vertus qui permettent un jour à chacun, fort de cette solide base éducative liée à l'excellence professionnelle, de réaliser son rêve. C'est ce compagnonnage adulte-élève, particulièrement présent chez nous, qui crée les conditions d'un parcours riche pour chacun, ne distinguant plus la vie, du travail, mais une vie au travail qui souvent conduit à bâtir ce que l'on regardera au bout du chemin comme le travail d'une vie. C'est donc sa place dans la société que l'on vient construire au lycée hôtelier, une place de choix dans un pays reconnu pour les métiers auxquels nous formons. On dit qu'ils sont des fleurons de la culture française et de notre économie. C'est pourquoi nos élèves trouvent facilement des terrains de stage à l'étranger, et parfois s'y installent ; ils contribuent ainsi également au rayonnement du lycée dans le monde.

On croise régulièrement chez nous, en cuisine, en boucherie, en restaurant, ou en hébergement, des élèves qui font et refont ce qu'ils ont prévu de présenter en concours. Cette dynamique de dépassement de soi rayonne sur l'ensemble de la communauté scolaire, et notamment chez les nouveaux élèves qui se projettent déjà... Ils dessinent chez nous déjà solidement leur parcours professionnel et personnel. Cette culture de la discipline individuelle et collective donne la force, à nos lycéens et à nos étudiants, de construire leur libre arbitre de jeune adulte, qui permet à l'audace de surgir, et à la sérieuse réputation de professionnels reconnus de s'installer pour durer. Soyons heureux et fiers de vivre au quotidien au lycée hôtelier du Touquet!

7



LES ÉPREUVES

Inspiré du "Bar à la Trouvillaise" d'Escoffier, leur plat rend hommage aux gestes fondateurs de la cuisine française tout en révélant la richesse de leur terroir. Les bars, ouverts par le dos comme le maître le préconisait, sont délicatement désarêtés avant d'être garnis d'une farce fine, pensée comme une respiration moderne entre tradition et créativité.

La cuisson, un pochage à court mouillement, préserve la pureté du poisson tandis qu'une sauce signature vient raconter notre identité culinaire.

Deux garnitures, l'une végétale et de saison, l'autre élaborée autour de la pomme de terre, prolongent cette histoire gourmande. Trois produits régionaux viennent marquer le plat de leur empreinte, rappelant l'ancrage local du candidat et la volonté de valoriser son territoire. Présenté entier sur plat rectangulaire, le bar est découpé devant le jury, renouant avec l'art du service à la française.

Cette même exigence se poursuit avec le dessert : une création autour d'une pâte levée imbibée, sublimée par un agrume de la gamme Andros Chef. Entre tradition pâtissière et réinterprétation contemporaine, ce dessert se veut généreux, saisonnier et accompagné d'une chantilly parfumée.

Enfin, le service, pensé comme un véritable théâtre culinaire, invite à "Puiser dans la tradition pour innover". Table de prestige inspirée du patrimoine régional, mocktail maison, cuisson au guéridon et valorisation des produits du terroir : chaque geste dialogue avec le passé pour construire l'expérience gastronomique de demain. À travers la maîtrise technique, la lutte contre le gaspillage et une approche responsable, le candidat signe un ensemble cohérent, précis et profondément ancré dans l'excellence française.

LES PARTENAIRES CONCOURS



































































LES PRÉSIDENTS



François Adamski Après un parcours scolaire à l'École hôtelière du

Après un parcours scolaire à l'École hôtelière du Touquet, il se déplace à Paris afin d'effectuer son service militaire à l'hôtel Matignon où il cuisine pour le Premier ministre. Il cuisine ensuite à l'hôtel Ritz, au Plaza Athénée, Maison Prunier, l'Intercontinental. Par la suite, il deviendra chef à l'abbaye Saint-Ambroix de Bourges où il recevra en 2001 le Bocuse d'or. En 2007, il est couronné « Meilleur ouvrier de France ».

En 2009, il quitte l'abbaye et son poste de chef, pour rejoindre Le Gabriel sur la place de la Bourse qui est considéré comme une des plus belles places de Bordeaux. En juillet de cette année, Le Gabriel reçoit sa première étoile Michelin. En 2011, le bistrot du Gabriel est récompensé par le guide Michelin d'un bib gourmand. Il travaille désormais comme Corporate Chef chez SERVAIR.

Franck Bourgine

Après des études à l'école Hôtelière de Saint-Nazaire, il obtient en 2003 le titre de Meilleur Ouvrier de France maître d'hôtel, maître du service et des arts de la table.

Après un passage dans de belles maisons, il entre dans le métier d'enseignant en 2016 pour transmettre sa passion.



LE JURY

Jury dégustation

Gerald Guilde, Chef* PURETE
Franck Dugast, chef Le Vieux Tour Canapville
Germain Decreton, chef NEJA Pâtisserie
Lucas Saadi Tomazzi, conseiller culinaire Nestlé
CHEF

Pierre Koch, Conseiller culinaire Bridor.

David Réal, conseiller culinaire Andros Chef.

Maxime Van Hulle, Restaurateur

Guillaume Guibet, Chef* Le Verbois

Jury technique

Pierre Caillet, MOF Maison Caillet Solène Elliot, Cheffe La Plage Cédric Sorton, Restaurant OH Bruno Plee, Disciple Escoffier

Jury service

Sarah Delecaut, champion<mark>ne du</mark> monde Jeunes Talents Escoffier 2024

Ludovic Parent, directeur restaurant Le Manoir **Murielle Dugast,** directrice de restaurant Le Vieux Tour Canapville

Sandrine Lemaire, directrice de salle Robert Clerge, Escoffier Marine Sorton, directrice de salle, restaurant OH Adrien Coquerez, Sommelier Maison Prevost Gille Lehon, ancien maitre restaurateur, Le Comptoir





ILS EN PARLENT













NOUS CONTACTER

Disciples Escoffier Pays France Jean-Michel Mougard Président Disciples Escoffier Alsace Grand Est 06 15 24 55 12- patrick.guat@me.com

Disciples Escoffier Pays France
Jade RICBOURG
Chargée de projet France - Disciples Escoffier
Concours Jeunes Talents Escoffier France
06 78 80 09 12
ricbourg.j@gmail.com

Le bureau concours

Commissaires concours cuisine:

Dominique Campergue, Franck Jacquier et Serge Robin.

Commissaires concours service : Loic Glévarec et Xavier Tamboise









PARTENAIRES PREMIUM



















BRAGARD

