

# PALMARÈS DU TROPHÉE JEUNES TALENTS BOIRON FRÈRES EDITION #3



TROPHÉE  
BOIRON FRÈRES  
**JEUNES  
TALENTS**

## 3 lauréats

de Saint Chély d'Apcher (48), La Rochelle (17) et Dinard (35) ont décroché une année d'apprentissage au sein de grandes maisons Bocuse d'Or Winners en Belgique, Allemagne et Norvège.

Ils étaient 8 étudiants issus d'une formation en Hôtellerie-Restauration à s'être déplacés le mardi 10 janvier au Lycée Hôtelier de Tain-l'Hermitage (26) pour participer à la troisième édition du Trophée Jeunes Talents Boiron Frères. L'enjeu ? Décrocher l'un des 3 billets pour une année d'apprentissage auprès de chefs internationaux de renom : Ferdy Debecker, Bocuse de Bronze 1999 (Belgique), Président des Bocuse d'Or Winners, Ørjan Johannessen, Bocuse d'Or 2015 (Norvège) et Claus Weitbrecht, Bocuse de Bronze 2003 (Allemagne).



Damien Rousset du Lycée Sacré Cœur de Saint Chely d'Apcher, Marie Fourmont du Lycée Hôtelier de La Rochelle et Margaux Bréhier du Lycée Hôtelier Yvon Bourges de Dinard, accompagnés de leurs professeurs et d'Alain Boiron

**Damien Rousset, Marie Fourmont et Margaux Bréhier** se sont distingués en réalisant brillamment un plat à partir d'un thème imposé, mais aussi en se soumettant à 2 épreuves écrites de français et de culture générale. Dans un contexte professionnel qui valorise de plus en plus l'international, ils ont également dû passer une épreuve orale en anglais.

“ Nous soutenons les jeunes méritants à la sortie du BTS, pour vivre et acquérir une expérience à l'international dans de très grandes maisons. De nombreux jeunes talents ne peuvent partir ainsi, parce qu'ils n'osent pas ou parce qu'ils n'en ont pas les moyens, les raisons peuvent être multiples. Nous avons un rôle de facilitateur » affirme **Alain Boiron, PDG de Boiron Frères et Président de la fondation d'entreprise éponyme.**



Les élèves ont été départagés par un jury mené par Alain Boiron, Guy Van Cauteren, Bocuse de Bronze 1993, Michel Chabran, Chef étoilé Michelin et Raphaële Marchal, du blog En rang d'oignons.

“ J’ai été bluffée par le niveau des finalistes. En plus de savoir parfaitement cuisiner, les candidats ont une maîtrise globale de leur plat : la provenance des ingrédients, le prix de revient global, les accords mets & vins... La relève est assurée ! » ajoute **Raphaële Marchal**, nouvelle arrivante au jury qui côtoie au quotidien les plus grands chefs de la sphère gastronomique.

## Les 3 lauréats

### Damien Rousset

Lycée Sacré Cœur de Saint Chely d’Apcher.  
Recette « Le Paris Valence »  
(thème choisi : Trompe l’œil)



### Margaux Bréhier

Lycée Hôtelier Yvon Bourges de Dinard.  
Recette « Mon tournedos végétal »  
(thème choisi : 100% végétarien)



### Marie Fourmont

Lycée Hôtelier de La Rochelle.  
Recette « Bûche automnale »  
(thème choisi : Trompe l’œil)



## Et la suite des aventures ?

Chaque lauréat passera au mois de mai ses épreuves du BTS avant de s’envoler respectivement en juillet prochain vers la Norvège, l’Allemagne et la Belgique.

Retrouvez les apprentissages et découvertes des candidats des éditions précédentes sur le site internet

[www.tropheejeunestalents.com](http://www.tropheejeunestalents.com)



### A propos du Trophée Jeunes Talents Boiron Frères

Bien plus qu’un simple concours culinaire, le Trophée Jeunes Talents Boiron Frères est une ode à l’ouverture d’esprit et à la transmission des savoir-faire chères à la Fondation d’entreprise Boiron Frères « Nous soutenons les jeunes méritants à la sortie du BTS, pour leur permettre de vivre et d’acquérir une expérience à l’international dans de très grandes maisons. De nombreux jeunes talents ne peuvent partir ainsi, parce qu’ils n’osent pas ou parce qu’ils n’en ont pas les moyens, les raisons peuvent être multiples. Nous avons un rôle de « facilitateur », cela nous tient vraiment à cœur » affirme Alain Boiron, son Président.

### A propos de Boiron Frères SAS

Ce n’est pas un hasard si Boiron Frères s’investit dans une démarche de transmission qui valorise l’international. Leader mondial des purées de fruits et légumes surgelés à destination des professionnels du goût, l’entreprise mise très tôt sur l’export qui représente aujourd’hui plus de 70% de son CA, un fait plutôt rare pour une entreprise familiale indépendante. « Nous sommes plus que jamais conscients de l’importance d’une culture internationale dans la réussite d’un parcours » rajoute Alain Boiron. Très présent à l’international, Boiron Frères est le partenaire de nombreux chefs étoilés et de pâtisseries parmi les plus connus au monde.

Contact presse : Agence Cap & Cime PR

Jennifer Potts - 01 55 35 08 16 - [jpotts@capetcimepr.fr](mailto:jpotts@capetcimepr.fr)  
Oanh Lecomte - 01 44 50 50 23 - [olecomte@capetcimepr.fr](mailto:olecomte@capetcimepr.fr)