

# FINALE DU TROPHÉE JEUNES TALENTS BOIRON FRÈRES EDITION #3



TROPHÉE  
BOIRON FRÈRES  
**JEUNES  
TALENTS**



**8 finalistes** s'affronteront le  
**10 janvier prochain**

au Lycée Hôtelier de Tain-l'Hermitage (26)  
pour décrocher le Trophée Jeunes Talents Boiron Frères.

Ce concours à dimension internationale, créé par la Fondation d'entreprise Boiron Frères en partenariat avec l'Education Nationale et les Bocuse d'Or Winners, offrira l'opportunité à 3 jeunes talents de réaliser une année d'apprentissage au sein de grandes maisons en Belgique, Norvège et Allemagne.

Tous issus d'une formation en Hôtellerie-Restauration, les candidats sélectionnés dans les quatre coins de la France concourront pour décrocher l'un des 3 billets vers une année d'apprentissage auprès de chefs internationaux de renom : **Ferdy Debecker**, Bocuse de Bronze 1999 (Belgique), Président des Bocuse d'Or Winners, **Orjan Johannessen**, Bocuse d'Or 2015 (Norvège) et **Claus Weitbrecht**, Bocuse de Bronze 2003 (Allemagne).

Pour cette troisième édition, un tout nouveau jury de chefs entourera **Alain Boiron**, PDG de Boiron Frères et président de la Fondation d'entreprise éponyme : **Guy Van Cauteren**, Bocuse de Bronze 1993 et **Michel Chabran**, Chef étoilé Michelin. Nouveauté cette année, une bloggeuse culinaire à succès intègre le jury : **Raphaële Marchal** du blog *En rang d'oignons*.

“ Je suis très fière et heureuse d'accompagner la troisième édition du Trophée Jeunes Talents Boiron Frères, tant cette initiative est belle, complète et unique. Vivement le 10 janvier ! déclare Raphaële, auteure d'un nouvel ouvrage mettant en scène 60 pâtisseries et leurs gâteaux signatures (« A la folie », Tana éditions).

Pour convaincre le jury, les candidats devront faire leurs preuves en réalisant un plat à partir de deux thèmes imposés :

- **LE TROMPE L'ŒIL** ou comment revisiter des classiques sucrés en suggestions salées
- **LE 100% VÉGÉTARIEN** ou comment réaliser un plat gastronomique sain en évitant les carences

Ils devront également se soumettre à une épreuve d'expression écrite et orale dont une partie se déroulera en anglais... condition sine qua non pour vivre cette année d'apprentissage dans trois pays différents ! Une opportunité professionnelle unique pour être formé à un métier mais aussi à des valeurs éthiques, humaines et culturelles indispensables pour réussir son entrée dans le monde de la gastronomie.





1. **Maxime Huysentruyt** du Lycée Hôtelier Savoie-Léman de Thonon-les-Bains
2. **Théo Gouttière-Delacroix** du Lycée Hôtelier Savoie-Léman de Thonon-les-Bains
3. **Léa Combelonge** du Lycée Technique Hôtelier de Marseille Bonneveine
4. **Noéline Perbet** du Lycée Hôtelier de la Rochelle
5. **Margaux Bréhier** du Lycée Hôtelier Yvon Bourges de Dinard
6. **Marie Fourmont** du Lycée Hôtelier de la Rochelle
7. **Romane Esposito** de Lycée Polyvalent Hôtelier Alexandre-Dumas d'Illkirch-Graffenstaden
8. **Damien Rousset** du Lycée Sacré-Cœur de Saint-Chély d'Apcher

Les lauréats des éditions #1 et #2 ont partagé et continuent de relater leurs découvertes et apprentissages sur le site Internet du Trophée Jeunes Talents Boiron Frères

[www.tropheejeunestalents.com/les-blogs/](http://www.tropheejeunestalents.com/les-blogs/)



Pour en savoir plus



### 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 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)