



E27

Rovaltain Trophee Boiron Frères jeunes talents, hier

Les trois lauréats décrochent un stage d'un an chez un grand chef

Huit des chefs cuisiniers de demain étaient, hier, chez Boiron Frères pour décrocher le Trophée des jeunes talents. Félix Brun (Grenoble), Valentine Payan (Marseille) et Pablo Leveau (Touquet-Paris-Plage) ont convaincu le jury. Celui-ci, coprésidé par Alain Boiron, PDG de Boiron Frères et président de la fondation d'entreprise éponyme, et par Ferdy Debecker, président des Bocuse d'or Winners, a tranché.



La finale de la 2e édition du Trophée Boiron Frères jeunes talents s'est déroulée hier, au siège de l'entreprise, à l'écoparc Rovaltain. Félix Brun, étudiant au lycée hôtelier Lesdiguières de Grenoble, qui fait ici face au jury, a été sélectionné. Photo Le DL/Fabrice ANTÉRION.

Hier, mardi, les huit finalistes du Trophée Boiron Frères jeunes talents ont rivalisé d'inventivité et de savoir-faire pour emporter le prestigieux sésame qui leur permettra d'intégrer la brigade d'un grand chef européen.

Ils avaient deux heures pour réaliser un plat au thème imposé (sucré-salé, voyage, alliance du chaud et du froid) et le présenter au jury. Ils ont dû aussi plancher sur une épreuve d'expression écrite. Ce sont sur ces deux épreuves que trois lauréats ont été sélectionnés.

Lauréats de cette deuxième édition, Félix Brun, Valentine Payan et Pablo Leveau pourront se forger une personnalité culinaire unique grâce à une ouverture à l'international, puisqu'ils iront faire une année d'apprentissage au sein de grandes maisons Bocuse d'or Winners en Belgique, Suède et Norvège.

Une compétition atypique

« Boiron Frères a créé une fondation d'entreprise pour contribuer à faire émerger les talents de demain par la transmission des savoirs et des savoir-faire », résume Alain Boiron.

Avec l'Éducation nationale, le partenariat est « très actif ». Les enseignants accompagnent les candidats très en amont. Pour cette deuxième édition, 16 établissements hôteliers ont voulu participer au Trophée des jeunes talents. Vingt étudiants de seconde année de BTS restauration ont été présentés. Avec les chefs Bocuse d'or, le partenariat est très concret. Trois d'entre eux accueilleront chacun un lauréat.

Compétition atypique lancée en 2014 par la fondation d'entreprises Boiron Frères, ce concours de cuisine a été



d'ailleurs co-conçu avec l'Education nationale et les Bocuse d'or Winners. Plus qu'une compétition dynamisante, ce concours se veut une ode à l'ouverture d'esprit et à l'international. À l'image de Boiron Frères, entreprise

familiale indépendante dont 70 % des millions d'euros du chiffre d'affaires sont réalisés à l'export.

M-N.C.

667065685CA0CB0DC2644594940C85B00CB3014071E46805EDFE01D