|  |
| --- |
| **Concours Jeunes Talents Escoffier**  **Finale Nationale Pays France à Lille** |

**Léontine Chandéras et  Johanna Fillang, binôme lauréat de la Finale Nationale du Concours Jeunes Talents Escoffier 2017**

Ce vendredi 24 Novembre 2017, dès 8h, 7 binômes (cuisine et service en salle) représentants leur région se sont retrouvées au lycée international de Lille pour disputer les ultimes épreuves de cette sélection nationale du concours "Jeunes Talents Escoffier".

Du côté cuisine, les 7 candidats disposaient de 3 heures pour réaliser un « Carré de Porcelet poêlé » en respectant les consignes suivantes : le présenter entier sur l’os, la préparation restant libre et de lui appliquer une cuisson « Poêler » selon la technique décrite dans le Guide Culinaire puis de réaliser une sauce de type fond de poêlage parfumé à la bière accompagné d’une chartreuse d’endives, d’une garniture libre à base de champignons sauvages et d’une pomme de terre Macaire selon Escoffier.

Côté service, les épreuves, placées sous le thème « Le Carnaval de Dunkerque » s'articulaient autour de plusieurs ateliers techniques et de service en salle, durant 3 heures également, le tout dans le strict respect de la Charte du Service « à la Française ».

Le président de jury cuisine, le Chef Jérôme Dubois Meilleur Ouvrier de France 2004, Enseignant et Consultant Technique au Lycée Hôtelier du Touquet, et le président de jury service, Michel Widehem Meilleur Ouvrier de France 2004, Maître du Service et des Arts de la Table, Maître Sommelier, ont proclamé des résultats à 16h.

Le Palmarès :

1er Binôme : Léontine Chandéras en cuisine et Johanna Fillang en service en salle représentants la délégation du Grand Sud-Ouest

2ème Binôme : Gustave Hardy en Cuisine et Dylan Freitas Dos Santos en Service en salle représentants la délégation Normandie Grand Ouest

3ème Binome : Romain Rodet en cuisine et Simon Brodin en Service en salle représentants la délégation Grande Alpes

4ème ex-aequo :

Lucas Museux en cuisine et Kassandra Darras en service en salle représentants la délégation des Hauts de France

Alexis Geslot en cuisine et Mehdi Branjonneau Delafon en service en salle représentants la délégation Mayenne Pays de Loire

Emma Guinhut-Derouet en cuisine et Antoine Serres en service en salle représentants la délégation Paris Ile de France

Pierre Manco en cuisine et Pascal Laugier en service en salle représentants la délégation Provence Languedoc

Prix spécial Service en Salle : Dylan Freitas Dos Santos représentant la délégation Normandie Grand Ouest.

Prix spécial Cuisine : Léontine Chanderas représentant la délégation du Grand Sud-Ouest.

Léontine Chanderas en Cuisine et Dylan Freitas Dos Santos en Service en salle représenteront donc la France pour la finale internationale Jeunes Talents Escoffier à Zurich le 3 Mars 2018 à l’Ecole Gastro & Formation de Wädenswil.

Félicitations à toutes les Candidates et tous les Candidats et leurs coaches, aux organisateurs Patrick Guat président France des Disciples Escoffier International et Philippe Lor président de la délégation Nord Hauts de France des Disciples Escoffier International, hôte de la finale 2017, toutes leurs équipes, à tous les membres des Jurys, tous les Disciples Escoffier, aux partenaires et bien sûr au Lycée international de Lille pour avoir accueilli cet événement d'envergure.

Rendez-vous le 23 novembre 2018 pour la Finale Nationale 2018 du Pays France qui sera accueilli par la délégation Mayenne Pays de Loire.

Vous avez moins de 25 ans, en formation ou jeune diplômé **inscrivez-vous dès à présent** pour participer aux différentes sélections régionales qui se tiendront au cours du premier semestre 2018 [info@jeunestalentsescoffier.com](mailto:info@jeunestalentsescoffier.com)