

DOSSIER DE PRESSE

**Finale Internationale
Concours Jeunes Talents Escoffier**



Le 15 mars 2019 à

**Bordeaux Ecole
Supérieur de la Table**



SOMMAIRE

Communiqué de Presse.....	p 4
Les Disciples Escoffier.....	p 5
Le Concours.....	p 6
Les Sujets.....	p 7
Les Présidents de Jury.....	p 8
Les Jurés.....	p 9
Portraits des Candidats Cuisine.....	p 10
Portraits des Candidats Service.....	p 11
Remise des Prix.....	p 12
Prochaines Etapes.....	p 13
Les Partenaires.....	p 14

Communiqué de Presse

Finale Internationale

Le Sud Ouest accueil le monde en Terroir Gourmand

Après des sélections nationales à travers le monde, riches en créations et en rencontres, cinq binômes représenteront en salle et en cuisine leurs pays pour le concours Jeunes Talents Escoffier. C'est dans le Sud-Ouest, à Bordeaux, le 15 mars 2019 à BEST Bordeaux Ecole Supérieure de la Table, que nous accueillerons nos jeunes talents venus d'Asie, de Suisse, d'Italie ou bien encore du Benelux qui aspireront à remporter cette étape finale! Une expérience unique de rencontres et d'échanges autour d'une même passion.

Quand en cuisine il faudra briller sur le thème « Terre & Mer » et sublimer la poularde fermière, la salle devra exceller en alliant esthétisme et savoir-faire à la française. Créativité, réactivité, précision et excellence seront les maîtres mots pendant les quatre heures d'épreuves. Ils seront jugés sous l'œil expert de professionnels reconnus dans leur domaine en qualité de chefs Meilleur Ouvrier de France, chefs étoilés, directeurs de salle d'établissements plus prestigieux les uns que les autres. A ce jour, le concours est heureux d'accueillir pas moins de 25 étoiles au Guide Michelin et une quinzaine de Meilleurs Ouvriers de France. A leur tête présideront Monsieur *Jean Denis Le Bras*, chef étoilé de la « Grande Maison » Bernard Magrez à Bordeaux et Madame *Véronique Vigne*, première femme MOF Maître d'Hôtel et arts de la table en 2004.

Un vivier de talents internationaux vous donne rendez-vous le 15 mars 2019, à l'Ecole BEST de Bordeaux, une expérience unique pour ces jeunes candidats, amenés demain, à travailler pour nos plus grandes tables.

LES DISCIPLES ESCOFFIER

Les « Disciples Escoffier International » est une association Loi 1901 à but non lucratif créée en 1954 et comptant aujourd'hui plus de 30 000 Disciples présents sur les cinq continents.

En France, les Disciples Escoffier représentent 4 000 membres, répartis sur 14 délégations régionales.

Tous les Disciples Escoffier sont unis par l'Esprit Escoffier.

- > Égalité et Apparence, les Disciples Escoffier n'ont pas de différence, leur intronisation est identique.
- > Connaissance et Transmission, les Disciples Escoffier s'efforcent de partager et transmettre leurs connaissances.
- > Culture et Modernité, les Disciples Escoffier respectent l'histoire culinaire et prônent une perpétuelle évolution.
- > Générosité et Solidarité, les Disciples soutiennent une cause caritative.



Une fois par an depuis 2003, les Disciples Escoffier International organisent un concours de cuisine, 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 jeune génération.

Le concours Jeunes Talents Escoffier (ouvert aux jeunes cuisiniers et serveurs de moins de 25 ans) célèbrera en 2019 sa 15ème édition. Chaque année, jusqu'à huit jeunes en cuisine et huit en service, venus du monde entier, se retrouvent pour une journée de compétition. Depuis 2008, le concours se déroule une année en France, une année à l'étranger, toujours dans une ville au fort patrimoine gastronomique.

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.

LE CONCOURS

Initié par les Disciples Escoffier et dans une démarche d'accompagnement, de transmission et d'échange, le concours International « Jeunes Talents Escoffier » s'est aujourd'hui fait une place dans les rendez-vous de la Gastronomie. Il se caractérise sur le plan mondial par sa volonté de mettre en avant la jeunesse (concours accessible uniquement jusqu'à 25 ans) mais aussi par sa diversité avec une catégorie cuisine et une catégorie service, qui propose en binôme leur savoir-faire.

D'édition en édition le concours a su convaincre les grands noms de la Gastronomie et de la salle tout comme les professionnels nous offrant des partenariats d'exception.

Une année sur deux, la Finale Internationale du concours Jeunes Talents Escoffier a lieu en France et l'autre en Europe ou au-delà des océans.

En 2019, la France est pays hôte en la belle ville de Bordeaux. Forte d'un patrimoine et d'une empreinte gastronomique et oeno-touristique importante, c'est tout naturellement que le concours s'y implante pour sa dernière étape.



En France, chaque région qui souhaite participer au concours, procède à ses propres sélections.

La finale du Pays France se déroule chaque année dans une école hôtelière différente: en 2016 à La Rochelle, en 2017 à Lille et en 2018 à La Guerche de Bretagne.

La volonté du concours est de conserver la pluralité et la richesse gastronomique de chaque région française avec une mise en avant obligatoire dans les sujets proposés sur chaque étape du concours.

LES SUJETS

Sujet Cuisine : 4 heures à feu vif !

A chaque année son thème imposé, aux candidats de sublimer les produits du pays, de la région ou de la ville accueillant la Finale Internationale. Cette année le sujet choisi « Alliance Terre & Mer », mettra en valeur la poularde fermière.

Ils auront pour mission de sublimer ce produit à travers des consignes bien précises, la réinterprétation de la « Poularde Demi-Deuil » selon le Guide Culinaire Escoffier.

A cet effet, ils auront la possibilité de magnifier des produits tels que la truffe, l'artichaut, les langoustines et en accompagnement la libre interprétation des cromesquis.

Avec la qualité attendue lors de cette Finale Internationale, les candidats devront s'acquitter d'une seconde épreuve : « Cuisine Contemporaine ». Pour cette dernière épreuve d'une heure, ils devront créer un plat autour du caviar d'Aquitaine et le mettre en scène avec des produits régionaux: l'huitre « Marennes Oléron », le magret de canard du Sud-Ouest ou bien encore le cœur de rumsteck de bœuf Blonde d'Aquitaine.

La valorisation des produits et le respect des techniques d'exécution feront partie intégrante des critères de notation pour le jury, ainsi qu'un aspect cher aux Disciples Escoffier: éviter et lutter contre le gaspillage alimentaire par la « Maîtrise du Geste », « Maîtrise des déchets », « Maîtrise de l'eau » et la « Maîtrise de la consommation d'énergie ».

FINALE INTERNATIONALE
ESCOFFIER
YOUNG TALENTS ESCOFFIER

Sujet Service: On joue avec les éléments !

La catégorie Service est divisée en plusieurs ateliers sur deux heures d'épreuve et deux heures de service en restaurant.

Comme leur binôme en cuisine, les candidats au titre devront jouer entre Terre & Mer pour respecter le thème imposé.

Pendant 30 minutes, ils devront faire face à leur premier atelier en dressant une table de prestige sur le thème imposé.

Puis sur un atelier dit « d'office », où il leur faudra réaliser et mettre en place une salade tiède aux agrumes, noix de Saint-Jacques et langoustines sautées.

Suivra une analyse sensorielle autour de deux vins de Bordeaux qu'ils devront déguster et analyser. Ils devront alors proposer aux membres du jury la bouteille qui selon eux accompagnera au mieux le plat de leur binôme.

Epreuve périlleuse mais non des moindres, un atelier dégustation autour d'un produit de luxe présent sur les meilleures tables mondiale: le caviar.

Outre des connaissances sur des produits et des compétences bien spécifiques, les candidats seront également notés sur leur culture générale gastronomique en lien avec l'actualité.

L'épreuve de service en restaurant durera deux heures, pendant lesquelles un programme bien précis attend nos candidats, dont : l'accueil des clients, l'explication des menus, la présentation et le service des vins, la présentation et l'explication du plat réalisé par le binôme « cuisine »....

LES PRESIDENTS DE JURY PORTRAIT



Cuisine

Jean Denis Le Bras, originaire de Bretagne, suite à une formation à Brest, le chef officie tout d'abord en tant que second de cuisine du chef doublement étoilé Patrick Jeffroy à Carantec. Puis en 2015, il rejoint l'équipe du célèbre Pierre Gagnaire, meilleur chef du monde.

Depuis plus de 10 ans, il excelle dans son art à travers différentes maisons de renom et ce aux quatre coins du globe.

De Londres à Hong-Kong, Jean Denis Le Bras pose ses valises dans la ville de Bordeaux pour rejoindre une nouvelle aventure et surtout un nouveau challenge dans l'établissement « La Grande Maison » Bernard Magrez, déjà doublement étoilé aux côtés de Pierre Gagnaire.



JEUNES TALENTS
ESCOFFIER
YOUNG TALENTS ESCOFFIER



Service

Brillante étudiante dans le nord de la France, **Véronique Vigne** devient la première femme à recevoir le titre de Meilleure Ouvrier de France dans la catégorie Maître d'Hôtel et Arts de la table en 2004.

Après avoir exercée auprès des plus grands, elle enseigne avec passion aux jeunes du Lycée Professionnel Jean Monnet au Puy en Velay.

LES JURES

Jury Service

- **Franck Bourgines**, MOF, Enseignant.
- **Michel Widehem**, MOF, Enseignant.
- **Laurent Delarbre**, MOF, Enseignant.
- **Vincent Clarinard**, Directeur de salle Le Prince Noir.
- **Jean Michel Bodinaud**, Directeur d'Hôtel, Château de Nieul.
- **Loic Glevarec**, Commissaire Concours, Membre du Comité d'Organisation, MOF.
- **Olivier Medel**, Directeur de restaurants GHB Bordeaux.
- **Olivier Paultes**, Directeur Distilleries Cognac Hennessy.
- **Rachid El Idrissi**, Maitre d'Hôtel Le Richelieu.
- **Didier Lasserre**, Directeur Lycée des Métiers Arcachon.

Jury Technique Cuisine

- **Jean Michel Bardet**, Chef étoilé du Moulin de l'Abbaye.
- **Olivier Cloteau**, Chef Le Richelieu.
- **Alexandre Baumard**, Chef étoilé au Logis de la Cadène.
- **Pierre Alain Favre**, Commissaire Concours Disciple Escoffier.
- **Stéphane Augé**, MOF Disciple Escoffier.
- **David Charrier**, Chef étoilé Les Belles Perdrix.
- **Loic Muller**, Chef au Fouquet's.

Jury Dégustation

- **Eric Robert**, MOF, Conseillé culinaire.
- **Fabrice Prochasson**, MOF, Conseillé culinaire.
- **Vivien Durand**, Chef Etoilé Le Prince Noir.
- **Julien Lefebvre**, Chef Etoilé à Cordeillan Bages.
- **Nicolas Masse**, Chef 2 Etoiles La Grande Vigne.
- **Xavier Taffart**, Chef Etoilé, L'Aquarelle.
- **Jean Luc Danjou**, MOF, Maison Rougié.
- **Thomas Morel**, Chef Etoilé, Pavillon des Boulevards.
- **Ronan Kervarrec**, Chef 2 Etoilé au Relais&Château l'Hostellerie de Plaisance.
- **Johan Leclerre**, MOF et Chef Etoilé, La Suite.
- **Jean Jacques Massé**, MOF, Conseillé culinaire.
- **Anthony David**, chef Pressoir d'Argent.
- **Loic Lecoin**, Chef Etoilé Domaine des Etangs.
- **Thierry Verrat**, Chef Etoilé, La Ribaudière.
- **Jean Marie Gauthier**, MOF, Chef Etoilé Hôtel du Palais.
- **Stéphane Carrade**, Chef Etoilé, Le Skiff Club Haitza.
- **Jean Marie Le Rest**, représentant Escoffier Italie.
- **Martin Kobalt**, représentant Escoffier Afrique du Sud.
- **Piet Lecot**, représentant Escoffier Benelux.
- **Jean Marc Mompach**, Président de l'Académie Nationale de cuisine.
- **Nicolas Sale**, Président Internationale Disciple Escoffier, représentant Escoffier France.
- **Nobuhiko Fukuda**, Président Japon Disciple Escoffier.
- **Emmanuel Soulière**, représentant Escoffier Asie.
- **Julien Krauss**, représentant Escoffier Suisse.

Les Candidats Cuisine



ITALIE— Lorenzo Micolucci, étudiant en 5ème année à l'Institut Arma Di Taggia en Ligurie.

Pourquoi participer à ce concours?

« J'ai décidé de participer à cette compétition pour faire face à une réalité différente de celle de l'Italie et connaître un contexte international. Je présente avec fierté les produits de ma terre, l'Italie et les connaissances acquises à l'Institut Hôtelier de Arma di Taggia. »

Quelle sera votre force pendant l'épreuve pour vous distinguer et viser la première place?

« Ce qui me différencie, c'est l'amour des produits de la terre et l'attention à les traiter avec le plus grand respect. Je crois aussi que la connaissance de la matière première est essentielle pour bien cuisiner. »



FRANCE—Grégory Dattiches, en 3ème année d'apprentissage au Centre de Formation de Cahors.

Pourquoi participer à ce concours ?

« Soutenu par mon coach et professeur de cuisine Dominique CAMPERGUE, je me suis lancé dans l'aventure Jeunes Talents Escoffier. Après une timide implication les premières semaines, j'ai vite pris goût au concours et je me suis engagé à 100% pour aller au bout de mes objectifs. Ma rapide progression à travers les étapes n'a fait qu'accentuer cette envie de gagner et de progresser, avec comme moteur un solide esprit de compétition. »

Quelle sera votre force pendant l'épreuve pour vous distinguer et viser la première place?

« Je ne serais sûrement pas le plus talentueux ou le plus expérimenté, mais je serais sans doute le plus déterminé. Envie, passion et plaisir m'ont mené à Bordeaux. Aujourd'hui je vais allier mon savoir-faire et ma passion pour atteindre mon objectif et récompenser mon travail. »



ASIE- Neo Jun Hao, en apprentissage chez Collin's.

Pourquoi participer à ce concours?

« En cuisine, Escoffier a toujours été une référence pour moi et être capable de participer à une compétition a été mon but dès le premier jour où j'ai porté ma veste blanche. Cette compétition au niveau international sera le pilier de toutes mes compétitions futures et de la progression de ma carrière. »

Quelle sera votre force pendant l'épreuve pour vous distinguer et viser la première place?

« Pour sûr, tester toutes les étapes et chaque ingrédient de ma recette. Mais le seul facteur qui me distinguera des autres sera la rigueur et la répétition de mes entraînements sur les derniers mois.»



SUISSE- Camilla Scalzone, apprentie à la Clinique Générale de Fribourg.

Pourquoi participer à ce concours?

« C'est un grand honneur pour moi de pouvoir participer à ce concours de renom. J'ai la chance de représenter mon pays natal et d'être jugée sur ma cuisine. Cela me motive à m'investir, cœur et âme, à donner le meilleur de moi-même. Grâce à cette expérience, j'apprends beaucoup de choses et cela me permet d'évoluer. »

Quelle sera votre force pendant l'épreuve pour vous distinguer et viser la première place?

« Je m'accoutume, régulièrement, à la pratique de la méditation et du yoga. Cela m'aide, au quotidien comme au travail, à pouvoir gérer le stress et ainsi rester dans le moment présent. Je pense qu'être consciente de cela est une des clés de la réussite. »



BENELUX-Thibo Bomberna, en spécialisation en Haute Gastronomie à l'Ecole Hôtelière Spermalie à Bruges.

Pourquoi participer à ce concours?

« C'est une opportunité unique de pouvoir participer à un concours international, une expérience dans laquelle je vais beaucoup apprendre et pouvoir pousser toujours plus loin mes limites. »

Quelle sera votre force pendant l'épreuve pour vous distinguer et viser la première place?

« Ma plus grande force est de rester calme, ne pas paniquer et avoir confiance dans mes capacités pour obtenir un bon résultat. Je serais seulement content de moi-même quand je recherche la perfection dans mes plats. Aussi mon coach et l'école me donnent tellement de soutien et confiance. »

Les Candidats Service



ITALIE— Stefano Balbo, étudiant à l'Ecole Ruffni en 5ème année de service.

Pourquoi participer à ce concours?

« Je participe à ce concours car c'est une excellente opportunité pour moi de montrer mon expérience et ma technique.

D'un autre côté, ce concours est une expérience significative pour m'améliorer et apprendre. C'est une expérience incroyable qui va me permettre de rencontrer de nouvelles cultures et de nouvelles personnes. »

Quelle sera votre force pendant l'épreuve pour vous distinguer et viser la première place?

« Je pense que ma force est mon sens du détail et mon originalité culinaire. L'an passé j'ai appris comment améliorer ma technique et autre toujours attentif aux moindres détails pour présenter un service impeccable. »



FRANCE—Rose Bailleul, étudiante au Lycée Hôtelier Sainte-Thérèse de la Guerche de Bretagne en 3ème année de bac professionnel commercialisation et services en restaurant (Bac Pro CSR).

Pourquoi participer à ce concours ?

« Ma motivation première est de représenter ma région et mon pays mais j'ai choisi de participer également pour prouver que malgré un très jeune âge on peut réaliser de grandes choses lorsqu'on a de la détermination. »



FRANCE- Mathéo Nicolas, étudiant au Lycée Notre Dame de Nazareth à Douvre la Délivrance en BTS 2ème année.

Pourquoi participer à ce concours?

« Je participe à ce concours mes compétences ainsi que mes connaissances personnelles. Je souhaite acquérir et partager de nouvelles expériences avec les professionnels du métiers. Métier qui est une véritable passion. »

Quelle sera votre force pendant l'épreuve pour vous distinguer et viser la première place?

« Pendant les épreuves ma principale force sera mon contact client , atout majeur pour moi, j'aime sentir que mon client est à l'aise et passe un bon moment et qu'il ressorte avec le sourire. »



SUISSE— Antonia Eugster, en apprentissage à l'Hôtel Hof Weissbad à Appenzell.

Pourquoi participer à ce concours?

« Cette profession doit vivre et le concours Jeunes Talents permet de la mettre en avant. Là est ma motivation.»

Quelle sera votre force pendant l'épreuve pour vous distinguer et viser la première place?

« Mon implication et mon amour de la profession.»



SUISSE— Shania Colombo, en 2ème année d'apprentissage au restaurant Hof Zu Wil dans le canton de St. Gall.

Pourquoi participer à ce concours?

« Je participe à ce concours, car j'aime relever des défis en plus du fait d'être en apprentissage. Je veux montrer ce que je sais déjà faire, même si je suis seulement en deuxième année. »

Quelle sera votre force pendant l'épreuve pour vous distinguer et viser la première place?

«Même en étant une des plus jeunes de ce concours, mon courage, ma volonté d'apprendre et de réussir dans cette profession, seront mes meilleurs atouts. »

Remise des Prix



La soirée de remise des prix sera l'occasion à la fois de récompenser et annoncer le palmarès de cette grande Finale Internationale mais également d'ouvrir officiellement les XIIèmes Rencontres Internationales des Disciples Escoffier.

Un rassemblement annuel de près de 200 congressistes du monde entier, venant échanger autour des différents projets menés tout au long de l'année et discuter des actions à venir pour leurs délégations.

Une soirée sur invitation sous les étoiles du Sud-Ouest pour célébrer le savoir-faire français et international.



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique



DEPUIS 1924
REYNAUD
PARIS



NESPRESSO.



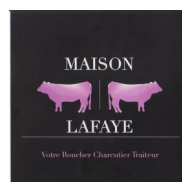
LILLET
Maison fondée en 1872



Huîtres
Yves Papin



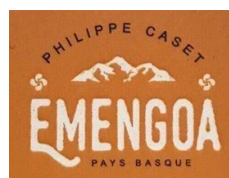
Caillor
Trésors de Cailles



SORBET d'AMOUR
1935
ARTISAN GLACIER



Elle & Vire



LES VIGNERONS DE
TUTIAC
BORDEAUX



PROCHAINES ETAPES

Lancement de la 16ème Edition 2019-2020, avec pour la France des sélections régionales qui ont débuté par les Hauts de France le 12 janvier 2019, une Finale Nationale puis un départ pour l'Asie au printemps 2020 pour la grande Finale Internationale. Découvrez l'agenda.

Calendrier Concours Jeunes Talents Escoffier

Pays France

- **28 mars 2019**, Sélection Régionale Normandie Grand Ouest au Lycée Hôtelier Georges Baptiste, Canteleu.
- **2 avril 2019**, Sélection Régionale Lyon– Bourgogne-Alpes au Lycée Hôtelier François Rabelais, Dardilly.
- **2 avril 2019**, Sélection Régionale Centre Pays de Loire au Lycée Notre Dame de la Riche ,Tours.
- **5 avril 2019**, Sélection Régionale Grand Sud Ouest à l'Ecole Hôtelière du Périgord, Boulazac.
- **25 avril 2019**, Sélection Régionale Provence Grand Est au Lycée Auguste Escoffier de Cagnes sur Mer.
- **3 mai 2019**, Sélection Régionale Alsace Grand Est.

- **22 novembre 2019**, Finale Nationale au Lycée Notre Dame de la Riche, Tours.

Pays Asie

- **Juin 2019**, Sélections Nationales sur tout le territoire (9 sélections nationales, 9 pays).
- **Septembre 2019**, dernière phase de sélection pour le binôme qui partira à l'International.

Pays Suisse & Benelux

- **Novembre 2019**, Sélections Nationales.

Pays Italie

- **Décembre 2019**, Sélections Nationales.

PARTENAIRES



BRAGARD

DEPUIS 1924
REYNAUD
PARIS



ÉDITIONS SUD OUEST





Disciples Escoffier Pays France
Patrick Guat
Président France Disciples Escoffier
Responsable du Concours France et International
06 15 24 55 12– patrick.guat@me.com
www.jeunestalentsescoffier.com

Disciples Escoffier Pays France
Jade Ricbourg
Chargée de Projet France-Disciples Escoffier
Concours Jeunes Talents Escoffier France
projets@jeunestalentsescoffier.com
www.jeunestalentsescoffier.com

Disciple Escoffier International
secretariat@disciples-escoffier.com - 04 92 02 70 42
www.disciples-escoffier.com