



Benallal Akrame est le parrain de la soirée blanche des Disciples Escoffier Paris

Les Disciples Escoffier Paris se sont réunis pour leur incontournable Soirée Blanche organisée au Pavillon Cambon Capucines par Potel et Chabot. Cette grande fête des cuisiniers a réuni plus de 1000 personnes pour célébrer l'intronisation des nouveaux membres, dont Benallal Akrame, qui a accepté de parrainer la soirée et la promotion,

succédant à Alain Dutournier, Olivier Roellinger et Michel Troisgros. Un événement très attendu par les cuisiniers comme une clôture de la saison avant les congés. Ce chapitre de l'été fut l'occasion d'introniser 34 chefs, amis des Disciples et partenaires.. Pleine de gaieté et de convivialité, la soirée a été organisée autour du thème La Transat 2016..



Benallal Akrame a été intrônisé avant de parrainer la soirée Photo Sylvain Monjanel

34 nouveaux disciples ont été intronisés, adoués par la cuillère de bois géante de **Jean-Pierre Biffi**, chef de Potel et Chabot, **Yann Lainé**, chef exécutif de Michel Rostang, **Gérard Guy**, (la cuisine des poètes)

Selon la tradition, la cuillère en bois a encore frappé rituellement les épaules des

impétrants, plus ou moins fortement, en signe de camaraderie avant de se voir décerner l'écharpe rouge (métiers de bouche), verte (les producteurs) violette (métiers de salle), ou bleue (amis gastronomes), le diplôme et l'insigne de l'Ordre International des Disciples d'Auguste Escoffier. C'est à la fois dans un esprit convivial et pourtant solennel que se déroule le rituel des intronisations rendant hommage à l'esprit d'Auguste Escoffier

Jean-Pierre Biffi a rappelé les prochains rendez-vous et souligné le succès du dernier Congrès qui s'est tenu en [Alsace en mars dernier](#).

Et comme chaque année, les Disciples d'Auguste Escoffier ont fait de ce moment de partage un moment de générosité en organisant une grande tombola au profit d'une cause liée aux enfants et à l'alimentation : l'association des POIC (Pseudo Obstructions Intestinales Chroniques).

13 400 € euros ont été ainsi récoltés grâce à de généreux donateurs : Mandar qui a offert un voyage à New-York en clin d'œil au thème de la soirée, Laurent-Perrier, Relais & Châteaux, Le Ritz, Pierre Gagnaire, Alain Dutournier, Guy Martin (pour ses 3 maisons), Maison Rostang, le Plaza Athénée, William Ledeuil, Le Baudelaire (Burgundy), Christophe Hay (La Maison d'à Côté), Bauscher Hepp France, Société Eberhardt frères, Maisons Joseph Perrier, Moët & Chandon, Veuve Clicquot, Nespresso, Nestlé Professional, The World Menu et le restaurant Julien Binz à Ammerschwih

Encore bravo pour les bénévoles de l'opération de la galette du cœur du 9 janvier 2016 qui a permis de récolter 12.000€ au profit notamment de l'association **Zazakely Sambatra** (enfants de Madagascar) en hommage à **Véronique Geoffroy de Bourgies**, journaliste et épouse du photographe culinaire **Stéphane de Bourgies**, disparue lors des attentats en France du 13 novembre 2015.



Yves Camdeborde, Chef propriétaire du Comptoir du Relais Saint-Germain - Paris a été intronisé Photo Sylvain Monjanel

Akrame Benallal rejoint l'association des Disciples Escoffier Paris qui lui ont demandé de succéder à Alain Dutournier.

« Akrame, depuis tes 14 ans tu vis pour la cuisine. Tes bases tu les apprends chez Pierre Gagnaire et Ferran Adrià. Ton passage est particulièrement apprécié par ces deux géants de la gastronomie.

Et te voilà, 9 ans plus tard, en 2006, aux commandes de ton propre restaurant à Tours où tu te forges un style unique mélangeant tradition et innovation. Tu as d'abord conquis Paris avec Akrame qui a été rapidement étoilé et l'Atelier Vivanda rue Lauriston, puis un deuxième Atelier rue du cherche midi et un troisième rue des Archives. Tu t'implantes aussi à l'international : Hong-Kong, Manille et Bakou. Tu symbolises par ton travail, ta rigueur et ta créativité la nouvelle génération montante de cuisiniers. Akrame, c'est un grand plaisir de t'accueillir parmi nous. Bienvenue chez les disciples d'Auguste Escoffier.

«J'ai été surpris» tout d'abord, «Puis j'ai accepté avec grand plaisir, c'était un honneur», rajoute celui qui a réalisé le dernier diner EPICURE chez Castel, aux

cotés de Thierry Burlot, membre du bureau. Cette partition en noire dans cette antre mythiques des nuits parisiennes a marqué les esprits. Le nouveau disciple escoffier à Paris, qui a créé un pop up de son adresse éponyme, va encore nous surprendre avec une actualité intense. Lire aussi

Au menu de la soirée : un black vol aux vent surf & turf, la selle de veau paquebot France, crème de fevettes et rhubarbe et le dessert « sous le lustre » a été réalisé par **Potel et Chabot** représenté par **Maria Soria, JP Ducrot, Olivier Masso et Marc Rivière.**



1200 participants réunis au Pavillon Cambon Capucines

L'Association des Disciples d'Auguste Escoffier regroupe 35 000 Disciples à travers le monde (30 pays), dont 2000 en France. L'association des Disciples d'Escoffier a été créée en 1954 pour la transmission et l'évolution de la cuisine.

L'Esprit Escoffier, c'est l'égalité entre Disciples, sans distinction de grade, la transmission des connaissances, le respect de la culture et de l'évolution perpétuelle de la cuisine, la recherche et la réalisation d'actions pour une cause caritative.

Depuis mai 2014, la présidence de la délégation Paris-Ile de France est assurée par **Thierry Burlot** qui a pris la suite de **Pierre Miécaze**, devenu directeur général des **Cuisiniers de France**.

Les intronisés

Mathieu Bourgois, Photographe culture et gastronomie - Paris

« Mathieu, depuis tout jeune tu es passionné de gastronomie. Tu as choisis la voie de la photographie liée à l'univers de la culture mais la cuisine t'a rattrapée. Tu as immortalisé de nombreux chefs et des instants précieux des Escoffier. Aujourd'hui tu t'es rapproché du monde de l'huile d'olive et du cognac et tu vis pleinement l'expérience du monde de la gastronomie. Tu as converti ton fils qui, à seulement 11 ans, est déjà très au fait des produits. Mathieu, c'est un grand plaisir de t'accueillir parmi nous. Bienvenue chez les disciples d'Auguste Escoffier »

Alexia Charraire, Directrice générale des Vergers de Saint-Eustache, Primeur à Paris

« Alexia, comme tu aimes le dire, tu es née dans une fraise puis tu as été élevée à la soupe de légumes de qualité. Digne héritière d'une lignée de maraîchers tu facilites au quotidien notre vie de cuisinier avec ton camion du comptoir des producteurs qui amène le marché directement au pied du restaurant. Aujourd'hui grâce à ta force de travail et ton investissement dans ton métier tu es à la direction générale des Vergers de Saint Eustache, l'un des plus beaux primeurs de Rungis. Alexia, c'est un grand plaisir de t'accueillir parmi nous. Bienvenue chez les disciples d'Auguste Escoffier. »

Olivier Gourmelon, Directeur consultant en Marketing

« Olivier, après une maîtrise de management tu t'occupes de communication dans un grand groupe international. En 2002 tu montes ton entreprise Kings of kitchen et tu te spécialises dans un domaine que tu affectionnes particulièrement : la gastronomie. Depuis tu es un soutien infailible pour les chefs. Tu es sur tous les fronts : le SIAL, Euro-toques, le Club de la table française ou encore le festival gastronomy by the Seine. Tu cherches des partenaires, tu organises des congrès,

t'occupes de la communication ... Sans toi tout cela n'aurait pas lieu. Olivier, c'est un grand plaisir de t'accueillir parmi nous. Bienvenue chez les disciples d'Auguste Escoffier. »

Christian Tribot, Directeur de Régie - Groupe Lagardère

« Christian, aujourd'hui tu es directeur de régie au Figaro Magazine et au Parisien entre autre. Tu as également fondé la compagnie média en 2009 que tu présides depuis. C'est grâce au rugby que ton histoire d'amour avec la gastronomie et le vin est née. De rencontre en rencontre avec des chefs comme Jean Pierre Vigato, Michel Rostang et Alain Dutournier tu as affûté et affiné ton palais, tu as appris à déguster, à aimer, à associer. Un jour tu t'es décidé à te mettre au piano de cuisine où tu as rythmé à ta cadence des repas entre amis. Et c'est là que tu as compris cette sensation que nous cuisiniers recherchons tant, le plaisir de ceux qui mangent à notre table et les émerveiller tout en les surprenant. Christian, c'est un grand plaisir de t'accueillir parmi nous. Bienvenue chez les disciples d'Auguste Escoffier. »

Cyril Zesker, Photographe culinaire à Paris

« Cyril, gourmand de nature c'est ce qui t'a poussé à choisir la voie de la photographie culinaire. Tu combines ton art à celui des chefs pour offrir des clichés d'une qualité rare. Cette année tu as d'ailleurs remporté la photographie de l'année avec ta série de transparence réalisé avec certains des chefs qui sont ici même. Aujourd'hui tu es des nôtres. Cyril, c'est un grand plaisir de t'accueillir parmi nous. Bienvenue chez les disciples d'Auguste Escoffier. »

Hermès Agboton, Pâtissier au Palais de Tokyo

« Hermès, tu as toujours été gourmand et le métier de pâtissier te va à merveille. Après ta mention complémentaire en chocolaterie tu es passé par le Bristol à Paris, et d'autres Maisons de renom. En 2004 tu arrives dans la boutique de Pierre Hermé où tu apprends à élever ton métier au rang d'art. Aujourd'hui tu es toujours aussi gourmand et c'est au Palais de Tokyo que chaque jour tu apportes du bonheur aux clients.

Hermès, c'est un grand plaisir de t'accueillir parmi nous. Bienvenue chez les disciples d'Auguste Escoffier. »

Juan Arbelaez, Chef de cuisine à l'hôtel Marignan - Paris

« Juan, ton parcours est semé d'étoiles depuis que tu as quitté l'école Cordon Bleu. Tu as d'abord travaillé chez Pierre Gagnaire, puis au Georges V et enfin chez Eric Frechon. Après un passage remarqué dans top chef tu ouvres ton restaurant Plantxa avant de devenir chef exécutif à l'hôtel Marignan Champs-Élysées. D'origine colombienne c'est toujours en pensant à ta famille que tu cuisines avec tant d'amour et de conviction.

Juan, c'est un grand plaisir de t'accueillir parmi nous. Bienvenue chez les disciples d'Auguste Escoffier. »

Sarah Baraudon, Chef de cuisine au restaurant Aux verres de contact - Paris

Guillaume Delage, Chef de cuisine au restaurant Aux verres de contact - Paris

« Sarah, tu as toujours été passionnée de cuisine et c'est dans la Vienne que tu décroches ton CAP-BEP.

Guillaume, à 16 ans tu rentres au lycée hôtelier de Quercy dans le Périgord où tu te passionnes pour la grande cuisine française. Tous deux vous gagnez de l'expérience dans des maisons de prestige, Sarah chez Taillevent et Hélène Darroze et Guillaume chez Frédéric Anton et Pierre Gagnaire.

C'est au restaurant Jadis que vous vous rencontrez, Sarah tu es chef pâtissière et Guillaume tu es chef de cuisine et gérant. Puis vous décidez d'unir votre amour pour la cuisine en ouvrant Aux verres de contact dans le 5ème arrondissement. Votre carte mélange harmonieusement vos styles que vous accordez avec une carte des vins de premier choix. Sarah, Guillaume, c'est un grand plaisir de vous accueillir parmi nous. Bienvenue chez les disciples d'Auguste Escoffier.

Arnaud Belaem, Second chez Potel et Chabot - Paris

Arnaud, depuis que tu as obtenu ton Bac pro tu as écumé les restaurants étoilés, du Café Royal de Michel Guérard à Londres au restaurant Maxim's de Guy Savoy. Aujourd'hui tu honores l'amitié Franco-Argentine en étant chef à l'ambassade de nos amis Sud-américains. Dynamique, tu es le ciment de ta brigade que tu estimes au plus haut point. Ta femme et tes enfants sont une motivation et te permettent de toujours t'améliorer. Arnaud, c'est un grand plaisir de t'accueillir parmi nous. Bienvenue chez les disciples d'Auguste Escoffier.

Xavier Bouriot, Chef de cuisine à l'école Ritz Escoffier - Paris

« Xavier, pendant 15 ans tu as sillonné les restaurants gastronomiques comme le Lucas Carton avec Alain Senderens ou le restaurant Guy Savoy, à Paris. Fort d'une solide expérience tu transmets aujourd'hui ce métier qui est l'un des plus beaux que l'on puisse enseigner. C'est à l'école Ritz Escoffier que tu formes chefs et néophytes de tous âges, toujours avec le sourire. Xavier, c'est un grand plaisir de t'accueillir parmi nous. Bienvenue chez les disciples d'Auguste Escoffier. »

Yves Camdeborde, Chef propriétaire du Comptoir du Relais Saint-Germain - Paris

Yves, c'est à 14 ans que tu te lances dans la belle aventure qu'est l'apprentissage de la cuisine. Quelques belles maisons plus tard comme le Ritz, la Tour d'Argent et le Crillon, tu t'installes dans le 14ème arrondissement de Paris et ouvre la Régalade. Ton ambition est de rendre la grande cuisine accessible à tous, la bistronomie est née. Et te voilà aujourd'hui à gérer plusieurs restaurants, écrire des livres et t'investir dans des causes qui t'importent, toujours avec le même

amour de la cuisine qu'à tes débuts.

Yves, c'est un grand plaisir de t'accueillir parmi nous. Bienvenue chez les disciples d'Auguste Escoffier.

Romain Cotillon, Second de cuisine au restaurant le Saint-Julien - Médoc

« Romain, après un BEP et un Bac professionnel tu décides de partir faire tes premières armes sur l'île de lumière : Oléron. C'est au restaurant de la Gaieté que tu travailles durant deux saisons, gaité un adjectif qui te sied comme un gant. Puis en 2009 tu rencontres Claude Broussard dans le Médoc. Depuis tu cuisines à ses côtés dans son restaurant gastronomique le Saint Julien. Aujourd'hui tu continues de l'épauler en tant que second, fidèle au poste. Romain, c'est un grand plaisir de t'accueillir parmi nous. Bienvenue chez les disciples d'Auguste Escoffier. »

Lucas Felzine, Chef Cuisinier au restaurant UMA - Paris

« Lucas, ton parcours est exemplaire. Après être sorti major de promotion de l'école Ferrandi tu as travaillé avec des chefs de renom comme Yannick Alléno, Anne Sophie Pic ou encore Alain Passard. Aujourd'hui c'est dans ton propre restaurant Uma dans le premier arrondissement de Paris que tu t'épanouis. Tu es passionné de voyages et c'est notamment de tes périples en Asie que tu rapportes tes inspirations pour ton restaurant.

Lucas, c'est un grand plaisir de t'accueillir parmi nous. Bienvenue chez les disciples d'Auguste Escoffier. »

Cyril Horcholle, Chef consultant chez Coup de Pâte

« Cyril, tu es un exemple à suivre pour nous tous. En plus d'avoir cuisiné en tant que chef dans des entreprises de prestige notamment pour le siège d'une société pharmaceutique tu es également adjudant-chef en tant que sapeur-pompier volontaire. Ton courage et ta bravoure t'ont valu de nombreuses récompenses. Aujourd'hui tu travailles chez Coup de Pâte mais également à ton compte comme chef à domicile. Tu es également investi dans des associations qui valorisent notre patrimoine gastronomique comme la confrérie du brie de Meaux ou la confrérie des trousseurs de volaille du Gâtinais. Cyril, c'est un grand plaisir de t'accueillir parmi nous. Bienvenue chez les disciples d'Auguste Escoffier. »

Denny Imbroisi, Chef cuisinier du restaurant Ida - Paris

« Denny c'est en Italie, ton pays d'origine que tout commence pour toi lorsque ton père t'apprend à faire des tomates confites. Après une brillante formation tu écumes les étoiles italiens. Tu fais également un passage remarqué en Espagne,

chez El Poblet, triplement étoilé. En 2008 tu arrives en France, au Mirazur à Menton. Puis après un an chez William Ledeuil tu participes à Top chef ou tu finis parmi les meilleurs. Aujourd'hui tu voles de tes propres ailes dans ton restaurant Ida aux influences bistronomiques et italiennes.

Denny, c'est un grand plaisir de t'accueillir parmi nous. Bienvenue chez les disciples d'Auguste Escoffier. »

Jérôme Joubert, Chef du restaurant le Rive Gauche - Joigny (Bourgogne)

« Jérôme, cela fait maintenant 20 ans que tu as commencé ta carrière de cuisinier suite à un BEP au Mans. Après avoir gravi les échelons chez Georges Blanc puis travaillé pour le chef étoilé Stéphane Derbord à Dijon tu arrives à Joigny chez Jean-Michel Lorain. Depuis 2006 tu es chef dans une de ses maisons : le Rive Gauche où tu mets la transmission au cœur de tes préoccupations, ce qui t'a valu d'être nommé meilleur maître d'apprentissage de l'Yonne. Jérôme, c'est un grand plaisir de t'accueillir parmi nous. Bienvenue chez les disciples d'Auguste Escoffier. »

Jean Lapoujade, boulanger

« Jean, tu es un boulanger poète. Pendant 24 ans tu as été directeur général délégué des boulangeries Poilâne. Tu as également utilisé de ta plume pour écrire des rubriques dans Cigale mag, le site web paris bistro, ou encore pour parler de ta passion : le rugby. Aujourd'hui tu possèdes deux boulangeries mais tu continues de partager ton savoir-faire boulanger avec la maison Moisan et du Carré français de Rome.

Jean, c'est un grand plaisir de t'accueillir parmi nous. Bienvenue chez les disciples d'Auguste Escoffier. »

Nicolas Ledean, Chef de cuisine chez Dassault Aviation - Paris

« Nicolas, en 18 ans de carrière tu es devenu un chef accompli. Le monde dans lequel tu évolues est celui des grandes entreprises comme le club de direction de Roland Garros, et aujourd'hui la table du président de Dassault aviation. C'est à toi qu'incombe la réussite de nombreux repas d'affaires. Excellence et technicité sont tes mots d'ordre que ta brigade partage. Nicolas, c'est un grand plaisir de t'accueillir parmi nous. Bienvenue chez les disciples d'Auguste Escoffier. »

Olivier Lesage, Professeur de cuisine en CFA - Saint-Germain-Laval

« Olivier, c'est à 16 ans que tu commences ta formation en cuisine, un choix certainement dû à ta gourmandise et ton goût pour la rigueur. Après être passé

par tous les postes que l'hôtellerie restauration offre, de serveur à chef en passant par réceptionniste et assistant de direction tu trouves ta véritable vocation : l'enseignement. Aujourd'hui la transmission est ta priorité et tu es véritablement engagé dans la formation des cuisiniers de demain au CFA de Saint-Germain-Laval. Olivier, c'est un grand plaisir de t'accueillir parmi nous. Bienvenue chez les disciples d'Auguste Escoffier. » **Rosette Loko, Second de cuisine chez Potel & Chabot - Paris**

« Rosette, après un premier poste au Plaza Athénée, tu quittes Paris pour le Sud. Tu fais un passage remarqué à l'Olivier à Pertuis puis tu pars pour la Fenièvre de Reine Sammut à Lourmarin. Tu reviens à Paris chez Flora Mikula où tu continues à apprendre cette cuisine du soleil qui te plait tant. Aujourd'hui tu es sous-chef chez Potel et Chabot où tu peux profiter pleinement du bon esprit d'équipe qui règne tout en continuant d'être rigoureuse et appliquée dans ton travail. Rosette, c'est un grand plaisir de t'accueillir parmi nous. Bienvenue chez les disciples d'Auguste Escoffier. » **Carlos Marsal, Chef de cuisine à la Préfecture de Police - Paris**

« Carlos, tu es un cuisinier voyageur dans l'âme et tu es l'ambassadeur de la cuisine française à l'étranger. Le Qatar, la Russie, les terres Australes, la Géorgie, l'Algérie, la Bulgarie et bien d'autres pays encore ont reconnu ta valeur en tant que chef. Ta droiture et ton travail dans les ambassades t'ont valu la médaille d'or de la Défense Nationale. Aujourd'hui tu t'es posé dans la capitale et chaque jour tu régales le préfet de police de Paris. Carlos, c'est un grand plaisir de t'accueillir parmi nous. Bienvenue chez les disciples d'Auguste Escoffier »

Romain Meder, Chef de cuisine au Plaza Athénée - Paris

« Romain, diplômé dans trois domaines complémentaires, la cuisine, la boucherie et le métier de traiteur tu démarres ta carrière dans la discrète ville de Vesoul. Après ton service militaire tu redoubles d'efforts et de travail chez Hélène Darroze, Potel et Chabot, Fauchon jusqu'à arriver au Plaza Athénée. Là-bas tu peaufines ta technique et tes connaissances sur la cuisine méditerranéenne. Aujourd'hui tu développes une cuisine de la naturalité, ce qui fait de toi un pionnier dans le domaine grâce à tout ton labeur et ta technique de haut niveau. Romain, c'est un grand plaisir de t'accueillir parmi nous. Bienvenue chez les disciples d'Auguste Escoffier »

Toyomitsu Nakayama, Chef propriétaire du restaurant Toyo - Paris

« Toshi, venu du Japon c'est en France que tu as décidé d'apprendre la cuisine. Aujourd'hui, après avoir travaillé avec certains des plus grands chefs parisiens comme Alain Passard, Eric Briffard ou encore David Toutain, avant de travailler à l'Agapé. C'est là que tu rencontres Shawn Joyeux avec qui tu as imaginé le restaurant Alliance, à Paris dans le 5ème : un équilibre parfait entre ta cuisine et

sa prestance en salle. Ta cuisine d'instinct et subtile régale les plus fin gourmets de la capitale. Toshi, c'est un grand plaisir de t'accueillir parmi nous. Bienvenue chez les disciples d'Auguste Escoffier. »



Fabrice Prochasson, (2ème en partant de la gauche) Chef

responsable des licences Lenôtre, Président de l'académie culinaire a été intronisé

Lionel Passe-Coutrin, Chef de cuisine en collectivité - Paris/ île de France

« Lionel, après un apprentissage riche au Plaza Athénée sous la direction d'Alain Ducasse, c'est auprès des jeunes que tu t'es engagé. Depuis tes débuts comme cuisinier dans une crèche, tu as toujours fait de ton mieux et tu as réussi à démontrer qu'avec de la volonté il est possible de faire disparaître les boîtes de conserve des cuisines collectives. Cuisinier de la République, tu t'appliques à représenter dignement la gastronomie de notre pays. Lionel, c'est un grand plaisir de t'accueillir parmi nous. Bienvenue chez les disciples d'Auguste Escoffier » **Jean Baptiste Picquart, boulanger à la Grande Epicerie - Paris**

« Jean-Baptiste, tu as grandi au cœur de la boulangerie familiale. Après ton CAP boulanger tu quittes Saint-Malo pour plusieurs saisons en Savoie avant d'arriver à Paris. Tu as notamment travaillé pour Fauchon, le groupe Ducasse et Bread and Roses. Aujourd'hui tu conserves ton amour pour le bon pain et pour le travail bien fait. A ton poste actuel à la Grande épicerie de Paris tu fais profiter de ton savoir faire à tous les gourmands du quartier. Jean-Baptiste, c'est un grand plaisir de t'accueillir parmi nous. Bienvenue chez les disciples d'Auguste Escoffier. » **Fabrice Prochasson, Chef responsable des licences Lenôtre, Président de l'académie culinaire - Paris**

« Fabrice, pour toi tout commence à Blois quand tu passes ton CAP-BEP cuisine. Puis les évènements s'enchaînent. A force de travail tu deviens Meilleur ouvrier de France 1996, en 2013 tu coaches l'équipe de France du Bocuse d'Or qui remportera le concours et en 2015 c'est la consécration quand tu deviens président de l'académie culinaire de France. Aujourd'hui tu es également directeur des licences Lenôtre. Ton engagement, ton niveau technique et ton amour de la gastronomie honorent la profession. Fabrice, c'est un grand plaisir de t'accueillir parmi nous. Bienvenue chez les disciples d'Auguste Escoffier »

Emilien Rouable, Chef de cuisine au Carré gourmand de l'hôtel Clarion Suite Sénart - Paris

« Emilien, voilà maintenant 14 ans que tu as obtenu ton BEP-CAP. Pourtant tu as toujours une soif d'apprendre. Et c'est régulièrement que tu te formes, une fois aux coté d'Olivier Roellinger pour en savoir plus sur la vanille, une autre fois avec Pierre Hermé autour de la pâtisserie. Tu fais tout pour apporter du bonheur aux clients du carré gourmand de l'hôtel Clarion Suite Sénart dont tu es le chef, par amour pour ton métier. Emilien, c'est un grand plaisir de t'accueillir parmi nous. Bienvenue chez les disciples d'Auguste Escoffier »

Toshitaka Omiya, Chef co-propiétaire du restaurant Alliance - Paris

« Toyomitsu, c'est au Japon, ta terre natale, que tu as fait tes armes, dans un restaurant français. Tu arrives à Paris et deviens chef dans un restaurant japonais prestigieux, le Isse. Tu es repéré par le célèbre couturier Kenzo Takada pour devenir son cuisinier privé. Au même moment tu ouvres ton restaurant Toyo où ta maîtrise des cuisines française et japonaise apporte aux plats une finesse et une élégance rare dont toi seul a le secret.

Toyomitsu, c'est un grand plaisir de t'accueillir parmi nous. Bienvenue chez les disciples d'Auguste Escoffier. »

Jérémy Valdes, Chef de cuisine à la Grande Epicerie - Paris

« Jérémy, tu commences ta carrière au Meurice avec Marc Marchand. Tu apprends les bases, à être exigeant avec toi-même et rigoureux dans ton travail. Ces qualités te suivront tout au long de ton parcours, au fur et à mesure que tu gravis les échelons de la brigade. Et te voilà aujourd'hui chef de cuisine à la Grande Epicerie de Paris où tu manages d'une main de fer dans un gant de velours 35 collaborateurs qui apprécient au quotidien ta philosophie de travail. Jérémy, c'est un grand plaisir de t'accueillir parmi nous. Bienvenue chez les disciples d'Auguste Escoffier. »

Emilien Windels, Chef de Cuisine à la Grande Epicerie - Paris

« Emilien, ton parcours est un sans-faute. Tu as travaillé dans des restaurants de premier ordre comme le George V avec Philippe Legendre et le Négresco avec Jean-Denis Rieubland. Tout ce savoir-faire accumulé et les concours auxquels tu as participé t'ont permis d'être polyvalent et organisé. Aujourd'hui tu es chef des restaurants de la Grande épicerie, où ta brigade apprécie ton soutien sans faille et le respect que tu leur portes. Romain, c'est un grand plaisir de t'accueillir parmi nous. Bienvenue chez les disciples d'Auguste Escoffier. »



Sandrine Kauffer a été intronisée, entourée de Jean-Pierre Biffi et Guillaume Gomez

Sylvain Erhardt, producteur d'asperges - Bouches du Rhône

« Sylvain, en 2009 tu décides d'arrêter la production de salades et de melons pour te consacrer aux asperges. Aujourd'hui nous ne pouvons que te féliciter de ce

choix. Les asperges vertes que tu cultives sur ton terrain à Sénas dans les Alpilles sont d'une qualité incomparable. Ce sont plus de 80 chefs et 70 tables étoilés qui te font confiance et apprécient tes produits, gourmand et généreux à ton image. Sylvain, c'est un grand plaisir de t'accueillir parmi nous. Bienvenue chez les disciples d'Auguste Escoffier » **Sandrine Kauffer, Journaliste et fondatrice du journal de Julien Binz - Alsace, Paris et la Touraine**

« Sandrine, ton amour pour les métiers de l'hôtellerie restauration a débuté lorsque tu es devenue conseillère d'éducation du lycée hôtelier de Strasbourg. Aujourd'hui tu t'investis dans la valorisation de ces métiers ainsi que du patrimoine gastronomique d'Alsace, avec ton mari Julien Binz dans votre établissement. Avec les nouvelles gastronomiques d'Alsace et de Paris tu régales nos yeux et nourris notre esprit. Sandrine, c'est un grand plaisir de t'accueillir parmi nous. Bienvenue chez les disciples d'Auguste Escoffier. **Crédit photos Sylvain Monjanel**

Photo de Une : Les intronisés de la soirée blanche Escoffier 2016 à Paris Photo Sylvain Monjanel