



Concours Culinaire Ethic Océan / Lycée Golf-Hôtel. 5 équipes ultra-motivées!

Dans le cadre de la préservation des ressources halieutiques en Méditerranée, le troisième édition du concours culinaire organisé par l'association Ethic Océan et le Lycée professionnel du Golf Hôtel de Hyères a eu lieu le 28 mars dernier sous le parrainage de Christophe Pacheco, chef exécutif des Îles Paul Ricard. Cinq équipes Cuisine-Salle étaient en compétition

autour d'un menu entrée-plat, de la mise en place et du dressage des tables et du service. Un concours complet, donc, qui a vu s'affronter des jeunes ultra-motivés, face à un jury aussi bienveillant qu'exigeant. Le Lycée Hôtelier Anne-Sophie Pic de Toulon rafle les deux premières places devant les équipes du Lycée Golfe-Hôtel qui n'ont certes pas démerité.

Une journée fertile en émotions, pendant laquelle les élèves des cinq équipes se sont surpassés pour proposer à un jury de professionnels une entrée et un plat, conçus, cuisinés et servis selon les règles de l'art. Au delà des épreuves pratiques, les candidats ont planché sur des épreuves orales et écrites, avec, notamment, un Questionnaire à Choix Multiple très fortement orienté sur la maîtrise des ressources marines.

C'est **Laurent Ferry**, professeur au Lycée Hôtelier Golf-Hôtel de Hyères, qui a orchestré cette troisième édition d'un concours dont la notoriété va croissant. Le partenariat avec l'association **Ethic Océan**, représentée par **Elisabeth Vallet**, n'y est certainement pas pour rien, ainsi que le soutien sans faille du proviseur **Patrice Mascarte**.

Le Palmares

Première place:

Candidat Cuisine **Nicolas Escande**

Commis Cuisine **Pauline Barbero**

Candidat Service **Alisa Sacuiu**

Commis Service **Oumaima Oujit**

Lycée Anne.Sophie Pic (Toulon)

Deuxième place:

Candidat Cuisine **Jessica Dupré**

Commis Cuisine **Jade Calabrese**
Candidat Service **Nicolas Rommeveaux**
Commis Service **Océane Durand**
Lycée Anne.Sophie Pic (Toulon)

Troisième place:

Candidat Cuisine **Lilian Dalmasso**
Commis Cuisine **Hermela Baullah**
Candidat Service **Laurine Chaumeil**
Commis Service **Thomas Salandres**
Lycée Golf Hôtel (Hyères)

Quatrième place:

Candidat Cuisine **Svetla Andreeva**
Commis Cuisine **Maxime Biau**
Candidat Service **Tanguy Montdor**
Commis Service **Thomas Roure**
Lycée Golf Hôtel (Hyères)

Cinquième place:

Candidat Cuisine **Elise Poilane**
Commis Cuisine **Sevrin Petra**
Candidat Service **Justine Bezombes**
Commis Service **Lisa Holstei**
[Lycée Golf Hôtel (Hyères)]i

Le Jury

Président: Christophe Pacheco - MOF. Les Iles Paul Ricard

Président d'honneur: Francis Belloumeau

Epreuves écrites. QCM

Brigitte Hiltenbrand - Lycée Golfe Hôtel

Patrick Moulin - Lycée Golfe Hôtel

Epreuve Argumentaire Oral

Emmanuel Bevelet. Directeur de la restauration. Abbaye de la Celle. Groupe Ducasse

Mickael Reano. MOF. Maitre d'hôtel. Lycée Bonneveine Marseille

Franck Alary. Port Cros. Chargé de mission

Marjory Mongodin. Ethic Océan. Communication

Eric Feraud. Pêcheur Professionnel. Zone du Brusq

Jean-Baptiste Gailly. Enseignant commercialisation et service en restauration. Dinard.

Michel Mouisel. Trésorier Ethic Océan. Ancien responsable du développement international Ferrandi. Paris

Jérémy Capitano. Journaliste.

Raymond Macario. Chef de Cuisine et Président des Disciples Escoffier du Var et Alpes du Sud

Julie Bianco. Responsable du rayon marée. Promocash La Garde

Epreuve pratique Cuisine

Julien Richard. Second du Chef Pacheco. Prix Taittinger 2016 et Trophée Prosper Montagné 2018

Nathalie Baeza. Chef de Cuisine

Christophe Carlotti. Vice Président Disciples Escoffier Bouches du Rhône.

Jean-Philippe Hiard. Chef. « La Rascasse ». Giens

Epreuve Pratique Salle

Mireille Guidub Aldi. Fleuriste

Damien Piffet. Directeur de la Restauration. Hôtel Le Provençal. Giens

Fabrice Roy. Consultant Hôtellerie - Restauration. Directeur des Nouvelles Gastronomiques Côte d'Azur et Monaco

Emmanuel Bevelet. Directeur de la restauration. Abbaye de la Celle. Groupe Ducasse

Mickael Reano. MOF. Maitre d'hôtel. Lycée Bonneveine Marseille

Audrey Baudinat. MAF. Sommelière Conseil.

Jean-Baptiste Gailly. Enseignant commercialisation et service en restauration. Dinard.

Raymond Macario. Chef de Cuisine et Président des Disciples Escoffier du Var et Alpes du Sud

Julien LeGoff. Chef de Cuisine. Le Mas des Langoustiers.

Michel Mouisel. Trésorier Ethic Océan. Ancien responsable du développement international Ferrandi. Paris