



Elise DERRAC et Michael VANDERHAEGHE ont remporté le Trophée Jeunes Talents Escoffier

Vendredi 24 février 2017 s'est déroulée la Finale Internationale du Trophée Jeunes Talents Escoffier au Lycée Hôtelier Guillaume Tirel, à Paris (14ème). Pour la partie CUISINE, Le Jury était présidé par Nicolas Sale, chef exécutif du Ritz Paris, récemment promu au palmarès

Michelin de « 3 étoiles » (2+ 1) et Denis Courtiade, directeur du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée à Paris a présidé la finale SERVICE

Michael VANDERHAEGHE (Pays Benelux) a remporté la finale CUISINE et Elise DERRAC (Pays Catalan et Occitane) la finale SERVICE.

Le PALMARES CUISINE

1er Pays Benelux

Michael VANDERHAEGHE

Coach - Formateur : Daniel LASSAUT

2 ème Pays France (Région Nord Hauts de France)

Nelson GOSSELIN

Coach - Formateur : Laurent DUCROQC

3ème Pays Catalan et Occitan

Léo ACHILLE

Coach - Formateur : Stéphane DAUGE

4ème ex-aequo

Pays Chine

Junting SHAO

Coach - Formateur : David-Jean MARTEAU

Pays Italie

Riccardo CURTI

Coach - Formateur : Danilo BUGNOLO

Pays Suisse

Melissa GABBANI

Coach - Formateur : Saverio PEZZI

Le PALMARES SERVICE

1ère Pays Catalan et Occitanie

Elise DERRAC

Coach - Formateur : Carlos MARQUES

2ème Pays France Région Normandie Grand Ouest

Morgan DIROU

Coach - Formateur : Ludovic MANDINE

3ème Pays Suisse Pays Suisse

Tatjana CAVIEZEL

Coach - Formateur : Martin ERLACHER

4ème ex-aequo

Pays France Région Grand Sud-Ouest

Stéphanie MATEUS

Coach - Formateur : Xavier TAMBOISE

Pays Italie

Fabio FIORI

Coach - Formateur : Alfredo SOLA



Michael VANDERHAEGHE en cuisine

Après avoir remporté chacun leur finale régionale, puis leur finale nationale, les candidats, venus avec leur coach, se sont affrontés pour les épreuves internationales.

Ce concours s'adresse uniquement aux élèves ou apprentis âgés de moins de 23 ans. Il comporte deux sections : « cuisine » et « service », sous la présidence de Denis Courtiade qui a offert à la gagnante des épreuves SERVICE un accompagnement à vie dans la formation. « Je serai toujours disponible pour la former, l'accompagner dans ses concours et la conseiller dans ses choix », souligne **Denis Courtiade**.

vidéo Nicolas Sale présente le sujet

Le thème cette année : les Daurades royales

Durée de l'épreuve : 3 heures, envoi compris. Les candidats ont réalisé quatre daurades farcies à base de légumes en optimisant l'utilisation des produits. Le mode de cuisson était libre mais un beurre, un jus ou une sauce doit accompagner le plat. Pour la garniture, la première était à base d'artichauts ou de topinambours et une autre est autour de la pomme de terre Anna selon la recette du Guide Culinaire, et aromatisée au safran.

« J'ai accepté de présider ce trophée en l'honneur de **Jean-Pierre Biffi et Michel Roth** qui m'ont parrainé chez les Disciples Escoffier en 2002", souligne **Nicolas Sale**. Cette présidence avait pour moi un sens et une valeur par rapport à tous les moments de transmission et de partage que j'essaie aussi de mettre en place au **Ritz Paris**. De plus, je suis sensible à la démarche éco-responsable. Pour notre avenir, il faut sensibiliser les jeunes cuisiniers. L'idée était de réaliser un thème qui permettrait aux candidats d'exprimer leurs talents de cuisiniers, tout en prenant en compte la gestion des produits afin de limiter le gaspillage. Pour cela, nous avons demandé l'utilisation de toutes les denrées possibles pour la réalisation de leurs plats.

Et enfin, au-delà d'un concours c'est aussi un moment de partage avec l'ensemble du jury technique, dégustation et convives ».

« 2 candidats se sont démarqués avec leur plat » reconnaît **Jérôme Banctel**, membre du jury dégustation (La Réserve à Paris, 2* Michelin). Nous avons noté en gardant à l'esprit que certains candidats avaient 17 ans et que la plupart c'était leur première concours. « Ils n'ont pas démerité », poursuit **Maria Soria**, membre du jury technique (Potel et Chabot à Paris) « Ils ont découvert un poste de travail dans lequel les premiers temps ils sont perdus. Pour d'autres, il y avait la barrière de la langue quand ils avaient besoin de demander un ustensile. Mais ils ont su surmonter toutes ces difficultés et s'adapter ».



De G à D : Jean-Pierre Biffi, Nicolas Sale, Michel Roth et Patrick Guat

Le jury cuisine

Jury technique Cuisine

Jean Claude CHANROUX, Administrateur des Cuisiniers de France,
Jean François GIRARDIN MOF,
Pierre MIECAZE, Directeur des Cuisiniers de France,
Maria SORIA, Chef Potel & Chabot,
Michel VOYER, Chef au Ritz Paris.

Jury dégustation Cuisine :

Jérôme BANCTEL, Hôtel La Réserve à Paris,
Jean Pierre BIFFI, Potel et Chabot, Past Président International,
Thierry CHARRIER, Chef du Quai d'Orsay,
Paul DAI, représentant le Pays Chine,
Brice DUCOS, Président du Pays Catalan et Occitanie,

Martin ERLACHER, Représentant le Pays Suisse,
Daniël LASSAUT, Président du Benelux,
Hiroshi NOSE, représentant le Japon,
Christophe RAOUX MOF, Chef Exécutif du Peninsula à Paris,
Pierre RESIMONT, Restaurant L'Eau Vive à Profondeville en Belgique, Eric
ROBERT, MOF,
Michel ROTH MOF Hôtel Président WILSON à Genève,
Marie SAUCE, Présidente des Toques Françaises,
Simone ZANONI, Chef du George, Hôtel George V à Paris.

Le comité d'organisation était composé de Pierre Alain Favre Président Suisse,
Loic Glevarec MOF Maître d'Hôtel, Patrick Guat Président France et Michel
Receveur Past Président France.



Elise DERRAC réalise son cocktail sans alcool

Coté salle, le thème « Il était une fois le service de demain » se composait d'une addition de plusieurs ateliers techniques suivis d'une épreuve de services.

Du **dressage d'une table** de 4 couverts agrémenté d'un chef-d'œuvre centre de table, à **l'atelier « office »** où le candidat devait préparer 3 bouchées apéritives différentes/personne aux ateliers professionnels (accord vins/fromages, atelier linguistique, atelier « chercher les erreurs » pour rendre un BAT d'une carte à imprimer, aux questions de culture générale et gastronomique (exemple; quel est le plat typique Ecossais ? Dans quelle céréale trouve-t-on principalement du gluten ? Quelle est la capitale de la Norvège ? Quel est la fonction du Chasseur dans un hôtel ?) en intégrant une épreuve bar avec l'élaboration d'un cocktail sans alcool.



Stephanie assaisonne et fait le service de la salade Caesar

Ensuite, les candidats ont été confrontés à l'épreuve de service en salle d'une table de 4 couverts, disposant et argumentant leur centre de table, leur préparation personnelle des 3 amuse-bouches et leur cocktail.

Puis, tous les candidats ont servi au guéridon une Salade Caesar, une daurade grillée, ses Pommes à l'Anglaise et son beurre blanc.

S'ensuit un assortiment de 4 fromages « Je vous les ai disposés par ordre de puissance et de dégustation » précise Stéphanie en BTS dans le Sud-Ouest. Ses stages chez Michel Bras et au Mas de Candille lui ont permis de réaliser un service avec aisance et sourire. Après avoir servi à l'assiette le Baba au rhum, sa crème chantilly et le sirop au rhum, elle a proposé une boisson chaude et des chocolats de sa région.

Ils ont été noté par :

Jury technique Service :

Jean Marie ANCHER, Directeur de Salle Le Taillevent à Paris,

Philippe CASADAMONT, Ecole Hôtelière de Genève,

Joseph DESSERPRIX, Directeur de restaurant l'Abeille at Shangri-La Hôtel à Paris,

Emmanuel FOURNIS, Consultant et Ambassadeur Ô Service,

Stéphane GUENAUD, Argentier de l'Elysée,

Stéphane LOPEZ, Superviseur, Four Seasons Hôtel George V Paris,

Hervé PARMENTIER, Directeur du Restaurant Pierre Gagnaire à Paris, Simon

PESKINE, Directeur du restaurant Ledoyen à Paris. **Jury convives Service**

Anne Laure ALLIEN (Thermomix),

Sandrine KAUFFER (Le Journal de Julien Binz),

Hélène BINET (Un œil en Salle),

Frédéric BERGERON (Négociant en vins, Maison Louis Mousset),

Denis BREILLAT (MACIF),

Alain BRUNIER (Délégation Suisse),

Pascal BROUARD (PDG Bragard),

Patrick DESMASURES (Pomona Passion Froid),

Emmanuel DUBS (Directeur Général Staub),

Anne EVEILLARD (L'Hôtellerie Magazine),

Cyril HORCHOLLE (Coup de Pates),

Bernard-Louis JAUNET (Secrétaire International Disciples Escoffier),

Paule NEYRAT (Auteur culinaire, Disciple Escoffier),

Fabrice NOURY (DG R Ventes Chomette),

Evelyne OLAYAT (Proviseur Lycée Guillaume Tirel),

Michel OLIVER (Chef de Cuisine retraité),

Audrey OZNOBICHINE (Académie du Goût),

Olivier QUINAULT (Nestlé Professionnel),

Olivier PAULTES (Directeur des Distilleries, Communication & savoir-faire eaux-de-vie)

Dominique RENAUD (Directeur RHF Bridor),

Elise RONDEPIERRE (Pomona Terre Azur),

Hervé SAISON (Directeur Commercial Chomette),

Thierry SCHLATTER (Délégation Suisse).

« Sur mes jours de congés, je me rends toujours disponible pour apporter ma contribution aux concours », précise **Stéphane Guenaud** Argentier à l'Elysée. Il a noté avec bienveillance les candidats; « Il faut les encourager à se présenter aux concours, qui toujours très formateurs. Nous avons été attentifs aux découpes et dressages sur assiette, mais aussi à ce qu'ils servent à bonne température les mets et boissons. Leur relation aux clients est primordiale, tout comme l'originalité de leur proposition créatrice pour leur décor de table et la personnalisation de leur service. »

La cérémonie fut chargée d'émotions, de drapeaux de pays hissés, de bonne humeur, d'amitié professionnelle, de partage et de transmission, des valeurs chères aux Disciples d'Escoffier.

Par Sandrine Kauffer

crédit photos Sandrine Kauffer Album photos à suivre

www.disciples-escoffier.com



Denis Courtiade et Nicolas Sale ont chacun annoncé les résultats « Service » et « Cuisine »



Elise DERRAC et Michael VANDERHAEGHE ont remporté le Trophée Jeune Talent Escoffier



le jury cuisine