

La finale nationale des Disciples d'Escoffier au lycée hôtelier



Alain-François Lesacher, directeur du lycée hôtelier ; Jean-François Baux, professeur de cuisine ; Christian Louvigné, président de la délégation Mayenne Pays de Loire et Patrick Guat, président des Disciples d'Escoffier pour la France.

Le lycée hôtelier Sainte-Thérèse se prépare à accueillir le trophée national du concours des Jeunes talents d'Escoffier, ouvert aux jeunes en formation dans le secteur de l'hôtellerie, du CAP au BTS. La compétition aura lieu vendredi 23 novembre. Elle est organisée par Les Disciples d'Auguste Escoffier.

Un précurseur

« Auguste Escoffier (1846-1935) est un illustre cuisinier qui a fait l'essentiel de sa carrière en France et en Angleterre », raconte Christian Louvigné. Il a dirigé les cuisines d'établissements prestigieux, dont le Ritz à Paris. À cette époque, alors que les repas pantagruéliques étaient servis dans un désordre incroyable, il a classifié les différents mets. Il a également instauré les brigades de cuisine et défini les postes.

« Sa réputation est due aussi à la préoccupation qu'il a eue dans le bien-être de ses collaborateurs. On lui doit, enfin, la célèbre pêche Melba en l'honneur de la princesse du même nom. »

Ce mouvement des Disciples d'Escoffier a été créé dans le souci « de transmettre les valeurs de partage du Maître, de la défense du bel artisanat et des beaux produits mais aussi d'assurer la transmission des savoirs envers les jeunes ».

Olivier Novelli et Virginie Basselot

Vendredi dernier, Patrick Guat, président national des Disciples d'Escoffier ; Alain-François Lesacher, directeur du lycée hôtelier, et Christian Louvigné ont signé la convention de partenariat pour l'organisation du trophée national.

Le concours des Jeunes talents a la particularité d'associer la cuisine et le service, en binôme. Ces binômes, représentant les régions de France, seront sélectionnés au niveau régional. Les jurys en cuisine et en salle réuniront des chefs et directeurs de salle étoilés.

Olivier Novelli, ancien directeur de salle du restaurant Epicure de l'hôtel Bristol, à Paris, aujourd'hui, directeur de restaurant à la maison Pic à Valence, présidera le jury en salle. En cuisine, Virginie Basselot, chef de restaurant le Loti du palace La Réserve, à Genève, est également annoncée.

Pour Alain-François Lesacher, recevoir cette finale est « un grand honneur et une reconnaissance de ce qui se passe au lycée hôtelier de La Guerche ».