

La Guerche-de-Bretagne

Le partenariat de la finale Escoffier 2018 a été conclu



Alain-François Lesacher, directeur du lycée hôtelier ; Christian Louvigné, président de la délégation Escoffier Mayenne pays de Loire, et Patrick Guat, président de l'association Escoffier international France.

L'événement

C'est officiel : le lycée hôtelier Saint-Thérèse accueillera, vendredi 23 novembre, le concours culinaire national des Jeunes espoirs Escoffier. Cette finale verra s'affronter huit binômes, sélectionnés par les délégations régionales des Disciples d'Escoffier. Le duo gagnant représentera la France à la finale internationale, programmée le 15 mars 2019, à Bordeaux.

« C'est une joie et un honneur d'accueillir un tel concours, dont la notoriété n'est plus à démontrer, se réjouit Alain-François Lesacher.

C'est l'occasion pour nous et pour les jeunes en formation de côtoyer des personnalités du monde de la restauration. Nous attendons un nombre impressionnant de chefs étoilés, de Meilleurs ouvriers de France, qui évoluent, entre autres, dans des maisons prestigieuses comme le Plaza Athénée, le Louis XV de Monaco, la Maison Loiseau de Saulieu. »

Les jurys seront présidés par Olivier Novelli, directeur de salle de la Maison Pic, à Valence, pour la partie service, et par le chef breton Nicolas Conraux (restaurant La Butte à Plouider dans le Finistère), en cuisine.