

## Lycée hôtelier : Escoffier à l'honneur



Alain-François Lesacher, Christian Louvigné et Jean-François Baux.

L'illustre cuisinier Auguste Escoffier était à l'honneur, jeudi dernier, dans le cadre du programme des soirées thématiques du lycée hôtelier. Le menu avait été choisi par Jean-François Baux, professeur de cuisine, et aussi disciple d'Escoffier. « C'est la première phase d'une année particulière pour nous, puisque nous avons l'honneur d'organiser le trophée national 2018 des jeunes talents d'Escoffier », confie Alain-François Lesacher, le directeur.

### Soufflé d'écrevisse et pêche melba

La finale est programmée le 23 novembre. Ce concours a la particularité d'associer la cuisine et le service en binôme. Ces duos, représentant les régions de France, sont sélectionnés au niveau régional. Les jurys en cuisine et en salle réunissent des chefs et directeurs de salle d'établissements étoilés.

Ainsi, Olivier Novelli, ancien directeur de restaurant de la maison Pic, à Valence, présidera le jury en salle.

L'équipe pédagogique, très impliquée dans le projet, avait concocté un repas dont toutes les recettes sont issues du *Guide culinaire*, un des ouvrages d'Auguste Escoffier : royale de chou-fleur et consommé de volaille, soufflé d'écrevisse, paleon cuit à basse température (pendant 55 heures), un fromage anglais servi avec un sablé au romarin et une pêche melba, une des célèbres créations du maître, sublimée en une version revisitée par l'équipe de mention en pâtisserie de Vincent Boué.

Christian Louvigné, président de la délégation Mayenne des Disciples d'Escoffier, était là pour mieux faire connaître la philosophie du mouvement.