

DOSSIER DE PRESSE



16ème Finale Internationale Concours Jeunes Talents Escoffier

École Hôtelière et de Tourisme de Nice
Paul Augier

Sous la Présidence d'honneur de Nicolas Sale,
Président Association Disciples Escoffier International

Jacques Maximin, MOF 1979, Président du Jury Cuisine
Denis Férault, MOF 2007, Président du jury Service

07/10/2022



Communiqué de Presse

Finale Internationale Jeunes Talents Escoffier Une 16ème Edition haute en couleurs.

Le 7 octobre 2022, 1^{er} jour des Rencontres Internationales à Nice, 14 jeunes cuisiniers et serveurs venus du monde entier s'affronteront en vue de décrocher la 1^{ère} place de la Finale Internationale du Concours Jeunes Talents Escoffier à l'École Hôtelière et de Tourisme de Nice Paul Augier.

Un terroir riche en saveurs pour les cuisiniers qui mettront à l'honneur des produits régionaux d'exception tels que le loup de méditerranée qui sera farci en croûte de feuilletage, le citron ou un « capoun » revisité.

Mais le Sud, c'est aussi une terre de senteurs, pour les candidats en salle, une expérience autant olfactive que visuelle pour s'évader, autour du thème imposé « L'été indien sur la Côte d'Azur ».

Un jury composé des plus grands professionnels de la région mais aussi de Disciples Escoffier venu du monde entier sera en charge de juger ces talents de demain.

Nous vous invitons à vivre ce voyage le 7 octobre 2022 au Novotel Arénas Aéroport de Nice pour une retransmission en direct des épreuves, qui se dérouleront à l'École Hôtelière et de Tourisme de Nice Paul Augier sous l'œil avisé du Chef Jacques Maximin, MOF, Président du Jury Cuisine et de Denis Férault, MOF, Président du jury Service.



Contact : Coralie Jouannet, Chargée de projet Concours Jeunes Talents Escoffier International
jte@disciples-escoffier.com

INVITATION

Conférence de presse

Vendredi 7 octobre 2022 à 9h30

En présence de Nicolas Sale, Michel Escoffier, Jean Claude Brugel, Jacques Maximin et Denis Férault.

Diffusion en live de la Finale Internationale du
Concours Jeunes Talents Escoffier
Novotel Arénas Aéroport Nice

Les Disciples Escoffier de la délégation Riviera Côte d'Azur, Corse, Monaco auront le plaisir de vous accueillir au Novotel Arénas pour vivre ensemble ce grand moment de transmission des valeurs d'Auguste Escoffier.

Village Concours
Dès 9h et jusqu'à 15h
Novotel Arénas Aéroport
455 Promenade des Anglais - 06200 Nice

Retrouvez l'intégralité des portraits des candidats ici :



Contact Concours
Coralie Jouannet
Chargée de Projet
Concours Jeunes Talents Escoffier
+33 4 92 02 70 42
jte@disciples-escoffier.com

Contact presse
Stéphane Piernet
Responsable Presse
Disciples Escoffier International
+33 6 75 75 95 50
presse@disciples-escoffier.com



Disciples Escoffier International

Association pour la transmission et l'évolution de la Cuisine

Qui sont-ils ?

« Disciples Escoffier International » est une Association Loi 1901 qui fut créé en 1954 par Pierre Sauvan sur une initiative de Jean Ducroux, chef de cuisine à Nice.

Depuis 2017, le président international est Nicolas Sale. Il fût le dixième chef à exercer au Ritz Paris après Auguste Escoffier.

Le siège de l'association internationale est situé à Villeneuve Loubet, dans la maison natale d'Auguste Escoffier où se situe également le Musée Escoffier de l'Art Culinaire. Depuis 1954 les membres de notre Association Internationale perpétuent dans le monde « *L'Esprit Escoffier* ». Cette association est la seule à regrouper tous les métiers liés à la gastronomie.

« L'Esprit Escoffier » :

Égalité et Apparence

Les Disciples Escoffier n'ont pas de différence de grade, leur intronisation est identique.

Connaissance et Transmission

Les Disciples Escoffier s'efforcent de partager et transmettre leur connaissance.

Culture et Modernité

Les Disciples Escoffier respectent l'histoire culinaire et prônent une perpétuelle évolution.

Générosité et Unité

Les Disciples Escoffier soutiennent une cause caritative.



Jeunes Talents Escoffier

Une fois par an depuis 2003, l'association Disciples Escoffier International organise un concours de cuisine et de service, d'envergure internationale, en marge de leur congrès annuel, les Rencontres Internationales des Disciples Escoffier.

Une occasion de se rencontrer et de débattre sur des sujets variés touchant à la gastronomie, mais surtout de transmettre à la jeune génération les valeurs d'Auguste Escoffier.

Le concours Jeunes Talents Escoffier ouvert aux jeunes cuisiniers et serveurs de moins de 25 ans célèbre en 2022 sa 16ème édition.

Chaque année, jusqu'à huit jeunes en cuisine et huit en service, venus des sélections organisées sur les 5 continents, se retrouvent pour une journée de compétition. Depuis 2008, le concours se déroule une année en France, une année à l'étranger, toujours dans une ville au fort patrimoine gastronomique.

Face à l'engouement grandissant, des sélections régionales, puis des sélections nationales et continentales ont été mises en place.

D'édition en édition le concours a su convaincre les grands noms de la Gastronomie et de la salle tout comme les professionnels nous offrant des partenariats d'exception.



Le Concours Coté Cuisine

Le Président Jacques Maximin



À partir de la seconde moitié des années 70, Jacques Maximin a été l'un des premiers étoilés à donner leurs lettres de noblesse aux saveurs de la Méditerranée.

Après un passage au Moulin de Mougins, dirigé par Roger Vergé, pilier de la « nouvelle cuisine » et du renouveau azuréen, puis à la Bonne Auberge de Jo Rostang, à Antibes, c'est dans le palace niçois du Négresco, à la tête du restaurant le Chantecler, que Jacques Maximin s'affirmera comme l'un des plus fougueux talents de sa génération (MOF

en 1979, double macaron Michelin, désigné « cuisinier de l'année » en 1982, par Gault & Millau).

Il ouvre ensuite un spectaculaire restaurant-théâtre (rue Sacha Guitry, à Nice), puis officie à Vence, et enfin au Bistrot de la Marine, à Cagnes-sur-Mer, jusqu'en 2016, tous ces projets étant récompensés par des Etoiles au fameux Guide Michelin. Dès 2007 il travaille avec Alain Ducasse sur le concours des Meilleurs Ouvriers de France Cuisinier. Depuis 2020, il est Conseiller Culinaire et Chef en résidence pour l'École Ducasse installée à Meudon.

Les Sujets Cuisine

Sur le thème « La Côte d'Azur de la mer à la terre »

L'épreuve se déroulera en deux phases distinctes :

- Une première phase de 3 heures et 30 minutes « Cuisine Classique » :

« Le Loup de Méditerranée farci en croûte de feuilletage » pour 8 personnes

Accompagné :

- d'un chou farci de légumes racines anciens, façon « CAPOUN végétal » (spécialité de la cuisine Niçoise)

- d'un cannelloni vert libre

- d'une garniture libre à base de fenouil

- d'une sauce Hollandaise – Guide Culinaire Escoffier page 33

- Une seconde phase d'1 heure « Cuisine Contemporaine » :

« La tartine végétale » pour 4 personnes

Les candidats, dans les deux concours devons, tout au long de l'épreuve, éviter/lutter contre le gaspillage alimentaire par la « Maîtrise du geste », la « Maîtrise des déchets », la « Maîtrise de l'eau », et la « Maîtrise de la consommation d'énergie ».

L'interprétation de leurs recettes et créations doit laisser la possibilité au candidat de donner libre court à son imagination et à sa créativité.

Les Jurés Cuisine

Jury technique Cuisine

Patrick Raingeard* Cap Estel Eze	Didier Anies MOF Château de la Tour Cannes	Gilles Brunner Président du Grand Cordon d'Or
Christophe Grégoire Le Très Bon Bungendore Australie, Président délégation Australie	Helena Loureiro Le 360 Québec Canada, Présidente délégation Canada	Eric Maio Le Bô M Montauroux

Jury dégustation Cuisine Classique

Nicolas Rondelli * Les Pêcheurs Juans les Pins	Thomas Prod'homme* Le Strato Courchevel	Christian Morrisset* Le Figuier St Esprit Antibes	Arnaud Faye** MOF La Chèvre d'Or Eze
Virginie Basselot* MOF Le Negresco Nice	Franck Cerruti Ex Chef exécutif Hôtel de Paris Monaco	Christophe Cussac Le Métropole Monaco	Jean Marc Delacourt MOF Consultant

Jury dégustation Cuisine Contemporaine

Abderrazak Kaddachi Institut Pyramides Tunisie, Président délégation Tunisie	Emmanuel Lorieux Chef Exécutif Groupe Nestlé Monde	Jean Marc Beltramo Villa Savoia Abidjan Côte d'Ivoire	Philip John Golding Dirigeant Golding Hospitality Group Manille Philippines Vice Président délégation Philippines
Olivier Haar Professeur de cuisine Président délégation Nouvelle Calédonie	Thea Hauser Chef Koppert Cress	Alessio Zappala Daisy Scheidgen Luxembourg	Anneli Sofia Gustafsson Cuisines Centrales Stockholm Suède

Responsables Comité Concours Jeunes Talents Escoffier International

Patrick Guat, Vice Président International pour la Zone France
Pierre Alain Favre, Vice Président International pour la Zone Europe

Commissaires Cuisine

Serge Robin
Jérôme Boules
Jérôme Rigaud
Daniel Haouidech

Le Concours Côté Salle:

Le Président Denis Ferault



A 18 ans, il s'engage dans la Marine nationale, devient major de sa promotion à l'école des maîtres d'hôtel de la marine nationale de Saint Mandrier. Il passe trois années à découvrir les cinq continents et met en exergue le raffinement du "service à la française" en servant des hôtes prestigieux.

À 22 ans, il retourne à la vie civile avec un premier poste sur l'île d'Oléron. Il continue sa carrière dans les relais et châteaux et commence en Angleterre au « Manoir aux Quat' Saisons ». Après une immersion en terre bourguignonne à la Côte Saint-Jacques à Joigny, il retourne à Paris pour un nouveau

challenge. Participer avec succès à l'obtention de deux étoiles pour la première grande table d'hôtel à Paris avec le Clos Lonchamp au sein du Méridien Étoile.

Après avoir appris presque tout, tout seul, il a envie de transmettre et d'enseigner.

Il commence par Calais puis Le Touquet, Tahiti, Auxerre, Thonon-les-Bains. La compétition lui manque et il décroche le prestigieux titre de MOF Maître d'Hôtel en 2007.

Depuis 2017, il est le Proviseur du Lycée des métiers Hôtellerie Restauration Paul Augier à Nice.

Les Sujets Service

Sur le thème « L'été indien sur la Riviera »

Atelier n°1 : La Table de Prestige

Atelier n°2 : Création d'un centre de table sur le thème de l'été indien sur la Côte d'Azur.

Atelier n°3 : Travail d'office confectionner 5 smoothies

Atelier n°4 : Auguste Escoffier – Questionnaire sur un menu Escoffier en anglais

Atelier n°5 : Vérification de la mise en place et explication du thème choisi

Atelier n°6 : Epreuve de Service en Restaurant

Les candidats, dans les deux concours devons, tout au long de l'épreuve, éviter/lutter contre le gaspillage alimentaire par la « Maîtrise du geste », la « Maîtrise des déchets », la « Maîtrise de l'eau », et la « Maîtrise de la consommation d'énergie ».

L'interprétation de leurs recettes et créations doit laisser la possibilité au candidat de donner libre court à son imagination et à sa créativité.

Les Jurés Service

Atelier et service en restaurant

Antonio Focchi

Méridien Beach Plaza Monaco

Joséphine Grégoire

Le Très Bon Bungendore Australie

Marion Cirino

Hostellerie Jérôme La Turbie

Roger Martins

La Flibuste Villeneuve Loubet

Christophe Prosper

Le Plongeur Nice

Emmanuel Barge

Ex Martinez Cannes

Epreuve de service en restaurant

28 convives sectionnés parmi nos partenaires, les institutionnels et journalistes seront conviés à vivre l'épreuve de service en restaurant, ils n'auront pas à juger les candidats.

Responsables Comité Concours Jeunes Talents Escoffier International

Patrick Guat, Vice Président International pour la Zone France

Pierre Alain Favre, Vice Président International pour la Zone Europe

Commissaire Service

Loic Glévarec MOF

Martin Erlacher

Arnaud Douilly

Les Candidats



Représentants la Zone Afrique Océan Indien,
la délégation Réunion et son président Yves Bouvier.

Roman DUBOURG Côté Cuisine


Roman est âgé de 24 ans et nous vient de Saint Gilles, Ile de la Réunion. Après un BTH au Lycée Hôtelier « la Renaissance » de la Réunion il est aujourd'hui Sous-Chef Cuisine à l'Archipel, Résidence Hôtelière.

Finale Internationale Nice 2022

Meet
**Roman
Dubourg**
Challenger
Cuisine



24
from Saint Gilles, REU



"Ma motivation: concourir pour ma Région, mon Ile, pour les Disciples de la Zone Afrique Océan Indien"

Meet **Lorenza Payet**

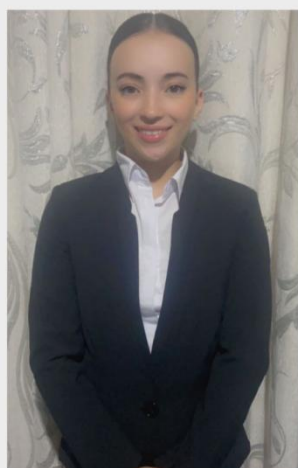
Challenger
Service

22

from St Pierre, REU



"Mon point fort c'est ma rigueur, mon envie constante d'apprendre et de transmettre."



Lorenza PAYET Côté Service

Lorenza est âgé de 22 ans et nous viens de Saint Pierre, Ile de la Réunion. Elle vient d'achever son BTS Management en alternance dans un établissement dans le sud de l'île de la Réunion à St-Pierre.

Les Candidats

Représentants la Zone Afrique Océan Indien,
la délégation Maroc et son président Lahcen Hafid.

Finale Internationale Nice 2022

Meet
**Fatiha
Ikhench**
Challenger
Cuisine

22
from Agadir, MA



*"La concentration et
l'organisation sont mes
mots d'ordre."*



Fatiha IKHENCH Côté Cuisine
Fatiha est âgée de 22 ans et nous viens
d'Agadir au Maroc.
Cette jeune cuisinière travaille au Hyatt
Place Taghazout, Agadir après sa
formation de Technicien en Cuisine à
I.S.H.R (Maroc).

Abdelaziz ELMARTOUB Côté
Service
Abdelaziz est âgé de 24 ans et nous
viens d'Agadir, au Maroc.
Après une formation de service à l'I.S.H.R
(Maroc), aujourd'hui ce jeune serveur
travaille au Hyatt Place Taghazout.

Finale Internationale Nice 2022

Meet
**Abdelaziz
Elmartoub**
Challenger
Service

24
from Agadir, MA



*"La motivation, la
détermination et l'organisation
sont mes points forts pour
décrocher la 1ère place."*



Les Candidats

Représentants la Zone Europe,

la délégation Suisse et son président Pierre-Alain Favre.

Finale Internationale Nice 2022

Meet
Markus Schmidt
Challenger
Cuisine

19
from Schwellbrunn, AR-CH



"It's an honor for me to represent Switzerland"



Markus SCHMID Côté Cuisine

Markus est âgé de 19 ans et nous viens de Schwellbrunn, Suisse.

Après une formation en cuisine de 2019 à 2022, Markus s'est lancée dans une formation de boucher qui s'achèvera en 2024

Jennifer BIELMANN Côté Service

Jennifer est agée de 17 ans et nous vient de St. Gallen, en Suisse.

Depuis 2020, elle travaille à l'hôtel Einstein à St-Gallen dans le cadre de son apprentissage en tant que spécialiste de la restauration.

Finale Internationale Nice 2022

Meet
Jennifer Biemann
Challenger
Service

17
from St Gallen, CH



"Je veux mettre en œuvre ce que j'ai appris. J'ai investi beaucoup de temps pour ce concours et sa préparation. Cela m'a rendue plus forte et m'a prouvé que je devrais croire en moi."



Raphael BOSSERT Côté Service

Raphael est âgé de 19 ans et nous viens de Zurich, en Suisse.

Ayant tout juste fini son apprentissage en service, Raphael a d'abord effectué son alternance au Blaiche Resort près de Zurich durant 3 ans, puis a intégré par la suite les équipes du restaurant Walsmansburg en tant que chef de rang.

Finale Internationale Nice 2022

Meet
Raphael Bossert
Challenger
Service

19
from Zurich, CH



"Servir mes convives et les rendre heureux avec un bon repas et des boissons a toujours été un plaisir pour moi."



Les Candidats

Représentants la Zone France,
la délégation Grand Lyon Ain Loire et
son Président Christophe Geoffroy.

Anaïs ESTEVE Côté Cuisine

Anaïs est âgée de 20 ans et nous viens de Lyon.
Elle est en 3^{ème} Année du Bachelor Arts Culinaires
et Entreprenariat de l'Institut Paul Bocuse à Lyon.

Finale Internationale Nice 2022

Meet
**Anaïs
Esteve**

Challenger
Cuisine

20
from Grand Lyon, FR



*"Ma singularité, l'envie de
réussir et la volonté de gagner
seront les moteurs de ma
performance."*



Finale Internationale Nice 2022

Meet
**Ivan
Uzel**

Challenger
Service

20
from Grand Lyon, FR



*"La coopération, la communication,
la connaissance du produit,
l'organisation et ma créativité sont
mes points forts."*



Ivan UZEL Côté Service

Ivan est âgé de 20 ans et nous viens de Lyon.
Il est en 3^{ème} année de Bachelor International
de Management de la Restauration à l'Institut
Paul Bocuse à Écully (Lyon). Il aime tellement les
challenge qu'il a récemment ouvert son propre
établissement !

Les Candidats

Représentants la Zone France,

la délégation Grand Sud-Ouest et son Président Patrick Guat.

Finale Internationale Nice 2022

Meet
**Mateo
Grignard**
Challenger
Cuisine

20
from Grand Sud Ouest, FR



*"La force de travail et la force
psychologique seront des
points essentiels pour obtenir
la première place."*



JEUNES TALENTS
ESCOFFIER
YOUNG TALENTS ESCOFFIER

Matéo GRIGNARD Côté Cuisine

Matéo est âgé de 20 ans et nous viens du Grand Sud-Ouest.

Il a obtenu son BTS Management en Hôtellerie Restauration option cuisine cette année et s'intéresse désormais au monde de la glace chez le maître artisan glacier Frédéric Guenand.

Léa BARD Côté Service

Léa est âgée de 23 ans et nous viens du Grand Sud-Ouest.

Après un BTS MMR, elle travaille aujourd'hui chez Franck Putelat MOF 2018 et 2* Michelin à Carcassonne.

Finale Internationale Nice 2022

Meet
**Léa
Bard**
Challenger
Service

23
from Grand Sud Ouest, FR



*"Mon point fort c'est ma
rigueur, mon envie constante
d'apprendre et de transmettre."*



JEUNES TALENTS
ESCOFFIER
YOUNG TALENTS ESCOFFIER

Les Candidats

Représentant la Zone Europe,
la délégation Benelux et son
président Daniel Lassaut.

Evelien FIERS SNOECK Côté Cuisine


Evelien est âgée de 23 ans et nous viens de Zele en Belgique. Après l'obtention de son diplôme en 2018 à l'École Hôtelière de Bruges «Ter Groenepoorte» (Belgique), elle travaille aujourd'hui au Restaurant Fleur de Lin* à Zele (Belgique).

Finale Internationale Nice 2022


Meet
**Evelien
Fiers-Snoeck**

Challenger
Cuisine

23
from Zele, BE



*"Je participe pour vivre ce que
tout le monde aime le plus.
Cuisiner, manger, boire et
surtout apprécier."*



Représentant la Zone Japon et son
président Nobuhiko Fukuda.

Ryo IKEDA Côté Cuisine

Ryo est âgé de 26 ans et nous vient de la ville de Fukuoka, au Japon. Titulaire d'un diplôme de cuisine, il est depuis 2017 chef au sein de l'hôtel Nikko de Fukuoka où il s'est spécialisé en cuisine française.

Finale Internationale Nice 2022

Meet
**Ryo
Ikeda**

Challenger
Cuisine

26
from Fukuoka, Japon



*"J'ai fait de ma passion
mon métier, une envie
de transmettre, le
plaisir de partager."*



Représentant la Zone Asie
Pacifique, la délégation
Cambodge et son président
Bruno Cardone.

Bo NARINNY Côté Service

Bo est âgée de 26 ans et nous vient de la ville de Phnom Penh, au Cambodge. Aujourd'hui, elle travaille pour le Groupe Thalias Hospitality à Phnom Penh.

Finale Internationale Nice 2022


Meet
**Bo
Narinny**

Challenger
Service

26
from Phnom Penh, KH



*"Je crois qu'il faut toujours
faire de son mieux, on m'a
formée et appris à travailler
avec passion tous les jours."*



Un grand merci à nos Partenaires



VILLE DE NICE



LE NEGRESCO



Essentiel pour moi

