



DOSSIER DE PRESSE

JEUNES TALENTS ESCOFFIER

CUISINE ET SERVICE EN ÉQUIPE

Sur le chemin de l'excellence le concours devient le Championnat de France Jeunes Talents Escoffier en équipe. Un concours unique dans la lumière d'Auguste Escoffier.

Flashez-moi





SOMMAIRE

Communiqué de presse.....	p 3
Les Disciples Escoffier.....	p 4
Championnat de France Jeunes Talents Escoffier...p	5
Agenda des sélections.....	p 6
Partenaires Premium.....	p 7
Contacts.....	p 8



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

La tête dans les étoiles - Le concours Jeunes Talents Escoffier devient Championnat de France

L'année 2020 marquera un tournant historique pour le concours Jeunes Talents Escoffier. Après l'entrée des métiers de salle venant compléter ce concours de "cuisinier" ce rendez-vous a su s'imposer comme la référence française du concours en équipe. Cette singularité et la qualité acquise au fil des années réunissent aujourd'hui de nombreux professionnels nationaux, les plus grands chefs français ainsi que les plus grands professionnels des métiers de la salle et du service.

Pour les jeunes participants c'est un titre qu'ils pourront désormais revendiquer après avoir passé les sélections régionales dans un des huit centres en France puis remporter la finale nationale du Championnat. Cette finale sera le rendez-vous à ne pas manquer pour tous les professionnels invités et pour les membres de l'association des Disciples Escoffier se retrouvant à cette occasion.

L'esprit du concours et ses valeurs restent les mêmes. La volonté est désormais d'harmoniser les éléments du concours afin de donner les mêmes chances à tous les candidats de décrocher un titre, celui de Champion de France. Les candidats travailleront tous sur un même sujet, seront notés sur les mêmes critères et devront se référer à un règlement unique.

Le Championnat de France Jeunes Talents Escoffier est une excellente référence dans les concours, une aventure professionnelles intense mais surtout une aventure humaine. Des rencontres entre gens de passion, passionnés par l'envie de transmettre et partager. C'est pourquoi chez les Disciples Escoffier, les jeunes sont accompagnés et parrainés de façon bénévole par des professionnels dans le début de leur carrière.

Le Championnat de France à la volonté de se hisser comme "le" concours pour les jeunes de moins de 25 ans en équipe.

Contact : Jade RICBOURG
Chargée de projet Championnat de France Jeunes Talents Escoffier
projets@jeunestalentsescoffier.com

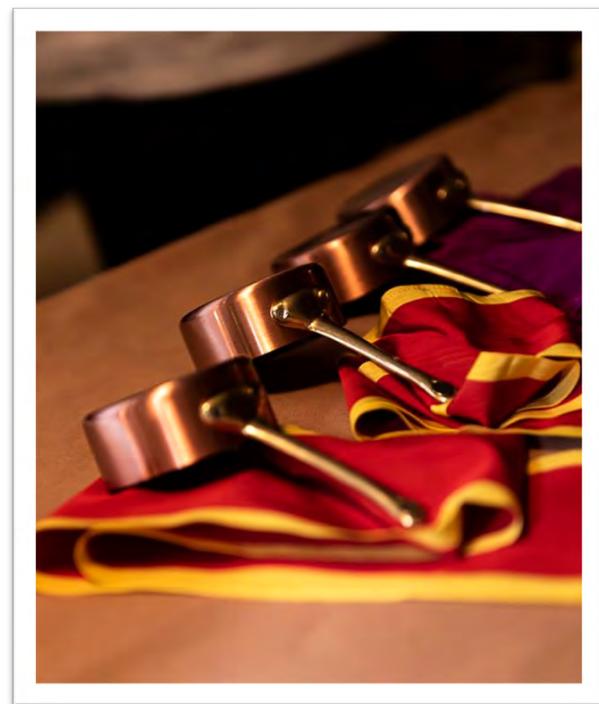
Disciples Escoffier

Association pour la transmission et l'évolution de la Cuisine

Le concours Jeunes Talents Escoffier est une émanation des « Disciples Escoffier International », une association loi 1901 à but non lucratif créée en 1954. Elle a intronisé plus de 30 000 Disciples sur les cinq continents depuis sa création. Elle compte à ce jour 10 000 actifs. En France, ce sont plus de 4 000 membres répartis sur 14 délégations régionales.

Tous les Disciples Escoffier sont unis par l'Esprit Escoffier.

- > ÉGALITÉ et APPARENCE.
- > CONNAISSANCE et TRANSMISSION, partage auprès des jeunes générations et du public.
- > CULTURE et MODERNITÉ, respecter l'histoire et soutenir l'évolution.
- > GÉNÉROSITÉ et SOLIDARITÉ, les Disciples soutiennent une cause caritative.



Chaque année les Disciples Escoffier International organisent leur congrès annuel les « Rencontres Internationales des Disciples Escoffier ». Une occasion de se rencontrer, de débattre sur des sujets variés touchant à la gastronomie mais surtout de transmettre leurs valeurs et connaissances à la nouvelle génération à travers le concours international Jeunes Talents Escoffier.



Ce concours ouvert aux jeunes cuisiniers et serveurs de moins de 25 ans est réalisé aux quatre coins du monde sur des finales nationales succédant à des sélections régionales. Ces différentes étapes permettent donc à chaque pays d'être représenté par une équipe au niveau international. En 2019 le concours a célébré la 15ème édition de sa finale internationale lors d'une grande journée de compétition. Celle-ci se déroule une année en France, une année à l'étranger, toujours dans une ville au fort patrimoine gastronomique.

Cette organisation respecte un calendrier bien précis en fonction des pays. Pour la France en 2020, les sélections régionales auront lieu dans le premier trimestre de cette année. Au mois de novembre aura lieu la finale nationale et au printemps 2021 aura lieu la finale internationale.



1^{er} Championnat de France Jeunes Talents Escoffier

Concours en équipe cuisine et service XVIIème Edition

Sujet officiel régional

Thème cuisine

Sur le thème du pintadeau farci, les candidats devront exprimer leur créativité et leur talent en réalisant autour de cette volaille une recette pour 8 personnes.

Ils devront suivre une technique issue du Guide Culinaire Auguste Escoffier en appliquant une cuisson dite "poêler". Une sauce à base de vin rouge leur sera demandée. Ils accompagneront la volaille de talmouses individuelles à base d'orange et de fonds d'artichauts farcis selon une technique du Guide Culinaire Auguste Escoffier.

Afin de personnaliser leur recette ils auront la possibilité de d'inclure deux produits emblématiques de leur terroir régional.

Il est demandé au cuisinier de présenter son plat non pas à l'assiette mais sur plateau, un champ de mars rectangulaire permettant à son binôme en service d'effectuer un service au guéridon.

Les candidats doivent impérativement respecter un budget bien précis ainsi que éviter le gaspillage alimentaire par la "Maitrise du geste", la "Maitrise des déchets", la "Maitrise de l'eau" et la "Maitrise de la consommation d'énergie".

Thème service

Pour la salle, l'amour est au rendez-vous et les candidats devront travailler sur le thème de la Saint-Valentin. Durant 3h30 ils devront enchaîner de nombreux ateliers qui mettront leur compétences théoriques et pratiques en compétition.

Après avoir dressé une table de prestige pour quatre invités sur le thème ils devront préparer dans l'office un cocktail à base de champagne puis argumenter et préparer le fromage servi lors de l'épreuve de service en restaurant. Enfin, ils seront jugés sur la mise en place des différents éléments à la réalisation de leur dessert effectué devant le client en respectant les principes de la Charte du Service à la Française.

Tous les candidats en région seront jugés par un panel de professionnels sélectionnés pour le concours.



Agenda 2020

6 mars 2020

Sélection Paris Ile de France, Lycée René Auffray à Clichy

12 mars 2020

Sélection Provence, Alpes, Côte d'Azur, Corse, Lycée professionnel Auguste Escoffier à Cagnes sur mer

17 mars 2020

Sélection Lyon, Bourgogne, Alpes, Lycée hôtelier François Rabelais à Dardilly

27 mars 2020

Sélection Alsace Grand Est, Lycée hôtelier Illkirch Graffenstaden à Strasbourg

03 avril 2020

Sélection Grand Sud Ouest Occitanie, Ecole hôtelière du Périgord à Boulazac

10 avril 2020

Sélection Centre Val de Loire, Lycée hôtelier de l'Orléanais à Olivet

2020

Sélection Normandie Grand Ouest

20 novembre 2020

Finale nationale Championnat de France Jeunes Talents Escoffier



PARTENAIRES PREMIUM

DEPUIS 1924
REYNAUD
PARIS

ANDROS
Chef


NESPRESSO


PassionFroid
groupe pomona

CHEF

Elle & Vire
PROFESSIONNEL

GRANDS VINS DE LA VALLEE DU RHONE
BOISSY & DELAYGUE
DEPUIS 1894


Nestlé
Waters


BRIDOR

Coup de pâtes
TRADITION & INNOVATION

Good  epices



NOUS CONTACTER

Patrick GUAT-Président France Disciples Escoffier
Responsable Championnat France et concours International
06 15 24 55 12- patrick.guat@me.com

Jade RICBOURG-Chargée de projet
Championnat de France Jeunes Talents Escoffier
projets@jeunestalentsescoffier.com

Retrouvez-nous aussi sur www.jeunestalentsescoffier.com

et sur  