

# NEWSletter

Institution **NOTRE-DAME LA RICHE** à Tours



## ESCOFFIER

### PRINCIPE DU CONCOURS

“ Initié par les Disciples Escoffier et dans une démarche d’accompagnement, de transmission et d’échange, le Concours International « Jeunes Talents Escoffier » s’est aujourd’hui fait une place dans les rendez-vous de la Gastronomie.

Il se caractérise sur le plan mondial par sa volonté de mettre en avant la jeunesse (concours accessible uniquement jusqu’à 25 ans) mais aussi par sa diversité avec une catégorie cuisine et une catégorie service qui proposent en binôme leur savoir-faire.

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

Le concours s'articule autour de plusieurs temps forts.



Dans un premier temps, les candidats participent aux sélections régionales qui définiront un binôme (candidat cuisine / candidat service) pour représenter sa région à la Finale Nationale. Suite à cette Finale Nationale, le meilleur candidat cuisine et le meilleur candidat service reconstitueront un binôme pour représenter la France à la Finale Internationale, qui a lieu un an sur deux, à l'étranger.

**PLUS D'INFO sur**  
[www.jeunestalentsecoffier.com](http://www.jeunestalentsecoffier.com)



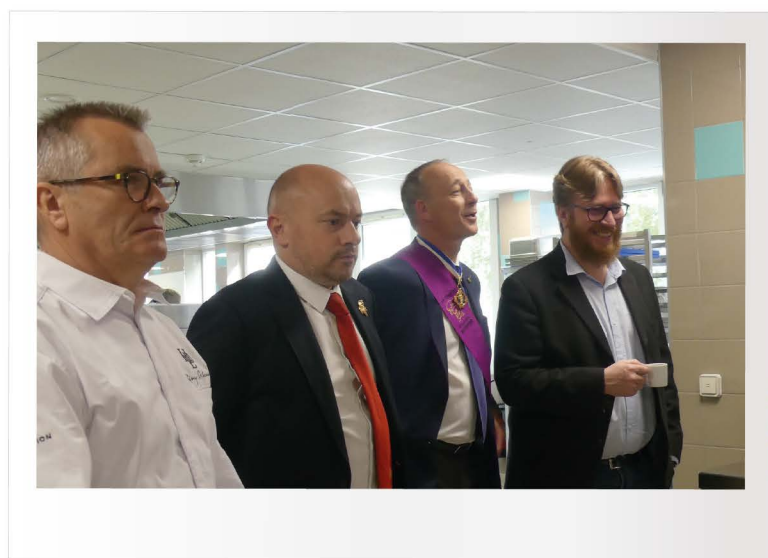
**Le 7 mai dernier ont donc eu lieu les Sélections Régionales Centre Pays de la Loire, que la Gabarre a eu l'honneur d'accueillir.**

Des sélections où se sont confrontés deux binômes ; l'un du lycée hôtelier l'Orléanais, Marc Antoine Ferrer pour le service et pour la cuisine Rodolphe Godin tous deux d'Olivet, le deuxième de l'École Hôtelière Notre-Dame La Riche à Tours avec Clémence Deiss en cuisine et Benjamin Audet en service, coachés tous les deux par Frédéric POUTET.  
Retour sur le déroulement de leur journée



## LE DÉROULEMENT DU CONCOURS

Clémence est en bac professionnel OPC (Organisation de la Production Culinaire), Benjamin est en BTS MHR (Management en Hôtellerie-Restauration). Tous deux ont été recrutés pour leurs compétences afin de représenter NDLR et leur École Hôtelière pour la 16e édition du concours «Jeunes Talents Escoffier».



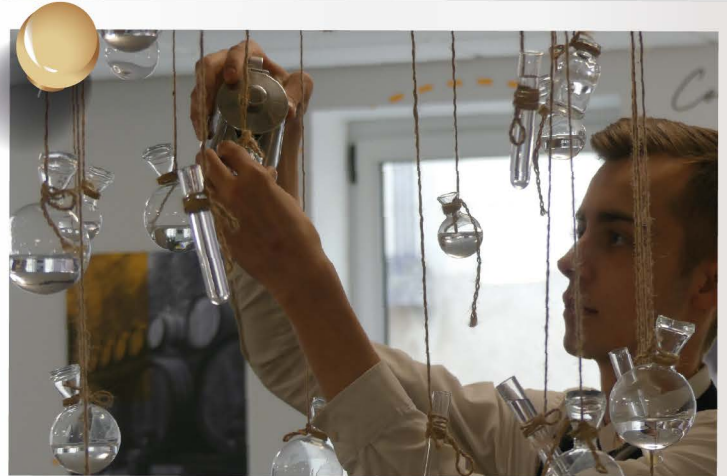
8h30

L'équipe hôtelière accueille les participants d'Olivet ainsi que les membres des différents jurys : Présidents de Jury David Fontaine (président de l'Union de la Sommellerie Française, région Val de Loire Centre) en service et Remy Giraud (Chef et double étoilé Michelin au prestigieux relais château Domaine des Hauts de Loire) en cuisine



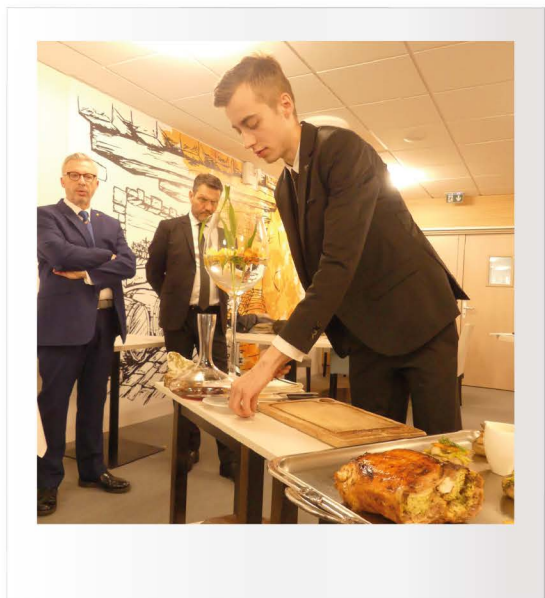
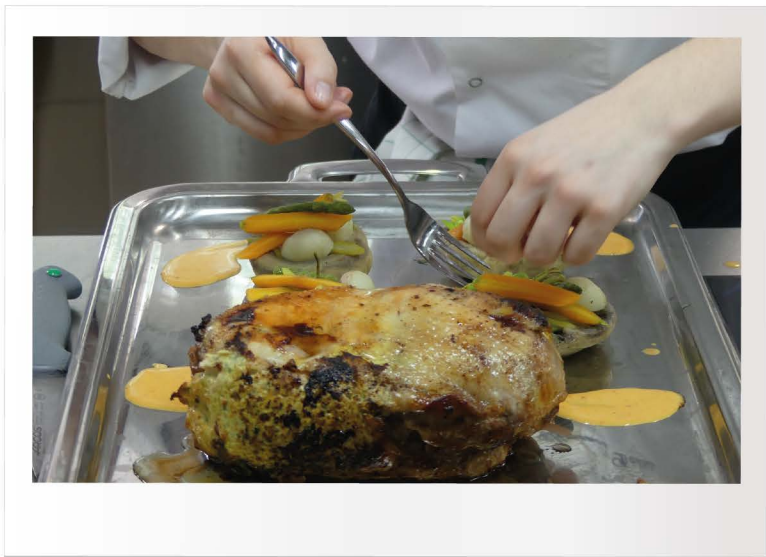
## 9h-12h

Clémence entre en cuisine et Benjamin commence le dressage de sa table. Clémence a 3h pour faire le plat principal. Dans le même temps Benjamin devra dresser sa table en 30 minutes, préparer ses entrées et son dessert qu'il dressera au dernier moment devant la clientèle.



# 12h15-14h

Le service en salle est lancé, pendant que Benjamin monte les entrées devant la clientèle juge et le Grand Jury Service, Clémence présente le plat principal devant le Grand Jury Cuisine.





15h30

Remise des prix. C'est avec beaucoup de fierté que l'École Hôtelière Notre-Dame La Riche annonce sa participation à la finale nationale qui aura lieu le 22 novembre prochain à la Gabarre, et sera représentée par ses talentueux apprentis Clémence DEISS et Benjamin AUDET.



Les mentors sont aussi récompensés



L'Institution est officiellement nommée « établissement ambassadeur » du concours des "Jeunes Talents Escoffier".



NDLR nommée « établissement ambassadeur »