

DATE :  
EVENEMENT :  
LIEU :

7 au 8 février 2009  
L'OCI partenaire des Escoffier pour les concours  
internationaux  
Ecole hôtelière de Genève

RESTAURATION PAGE 4

LE TROPHÉE  
'LE DISCIPLE  
ESCOFFIER'  
A COURONNÉ  
FRANCK  
GIOVANNINI

M 01692 3121 F. 3,00 €

19 FÉVRIER 2009 N° 3121

# L'Hôtellerie Restauration

ANNONCES  
CLASSÉES  
À PARTIR DE  
LA PAGE 12

3€

L'HEBDO DES C.H.R.

L'HOTELLERIE-RESTAURATION.FR

3€

5, RUE ANTOINE BOUDELLE - 75737 PARIS CEDEX 15 - TÉLÉPHONE : 01 45 48 64 64 - FAX : 01 45 48 04 33 - E-MAIL : jperrot@lhotellerie-restauration.fr - ISSN 1151-2601

PREMIÈRE EDITION DU CONCOURS

## Le trophée des Disciples Escoffier a couronné Franck Giovannini

Genève (Suisse) Le congrès des Disciples Escoffier international a accueilli le tout premier trophée Escoffier destiné à prendre place parmi les plus grands concours pour les professionnels.



Franck Giovannini, en poste à l'Hôtel de Ville de Crissier, en Suisse, vainqueur du 1<sup>er</sup> Disciple Escoffier.



Le jury.

Genève a accueilli la 2<sup>e</sup> Rencontre internationale des Disciples Escoffier international, association présidée depuis 2007 par Jean-Pierre Biffi, chef exécutif de Pétel & Chabot. Sa mission ? Moderniser les Disciples et les engager dans un véritable "Esprit Escoffier", qui se définit par ces quelques mots : "Égalité et apparence (les Disciples n'ont pas de différence de grade, leur instrumentation est identique), Connaissance et transmission (les Escoffier s'efforcent de partager et de transmettre leurs connaissances), Culture et modernité (les Escoffier respectent l'histoire culinaire et proposent une perpétuelle évolution), Générosité et unité (les Disciples soutiennent une cause caritative)". Plusieurs chantiers ont été engagés, d'autres ont vu le jour comme le concours Le Disciple Escoffier, sous la houlette de Philippe Gardette, directeur des concours internationaux Escoffier.

### Carton plein pour la Suisse

Deux concours : l'un pour les pros confirmés, l'autre, pour les jeunes (moins de 25 ans), se sont déroulés à l'École hôtelière de Genève. L'événement, c'est le 1<sup>er</sup> trophée d'art culinaire "Le Disciple Escoffier" remporté par Franck Giovannini, en poste à l'Hôtel de Ville de Crissier, en Suisse. L'épreuve durait 4 heures, sur le thème "Une recette de haute gastronomie innovante et inédite, inspirée du guide culinaire, à base de poissons; Skrei de Norvège, Saint-Jacques, pour 8 personnes avec 4 garnitures ; à base de légumes frais, à base de fruits frais, à base de féculents et, la dernière, laissée au choix du candidat. Franck Giovannini a convaincu le jury, présidé par Alain Dutournier, avec un Skrei de

Norvège grillé façon niçoise. Le Français Emmanuel Jacob, de l'Hostellerie de Tourgeville, dans le Calvados, qui a proposé un Pavé de Skrei en escalles de Saint-Jacques et de truffes, prend la 2<sup>e</sup> place. Il devance Lencarcovic Hrvoje, The Grand Hotel à Hasenbourne, en Angleterre. La Suisse s'adapte également le prix du jeune talent Escoffier 2009, grâce à Juan Ignacio Gomez Vara, de l'Auberge de l'Oncle à Saint-Saphorin, avec un Turbot à la lyonnaise "façon onde". Les Pays-Bas montent sur la 2<sup>e</sup> marche avec Robert Hartelman, Restaurant Het Jochtuin à Hoog Soeren. Tandis qu'André Jacquier, du LTH Jehanne de France à Lyon, montait sur le podium pour la 2<sup>e</sup> place avec son Turbotin soufflé Reynière.

### 2<sup>e</sup> rencontre internationale

200 professionnels de la gastronomie ont suivi les conférences et débats organisés à l'occasion de la 2<sup>e</sup> rencontre internationale des Disciples Escoffier international, à l'Hôtel InterContinental de Genève. Conférence sur la gastronomie moléculaire, avec démonstrations ; l'histoire de la cuisine française était évoquée par l'écrivain Patrick Rambourg, au cours d'une conférence-débat, puis s'ensuivit les assemblées générales et les intronisations où les nouveaux disciples prononcent la formule immuable : "Je fais



Jean-Pierre Biffi, président des Disciples Escoffier international, et président de la région Paris-Île-de-France.

le serment de transmettre, de servir et d'honorer la cuisine, sa culture et son évolution permanente." Le congrès se clôture par le traditionnel dîner de gala, exécuté, cette année, par Didier Quenel, le chef exécutif de l'InterContinental Genève.

Une rencontre conviviale qui permet, aussi, de lancer des projets et de savourer les réussites comme ce 1<sup>er</sup> concours Le Disciple Escoffier. Pour l'édition 2010, Jean-Pierre Biffi mettra en place des sélections en France en fin d'année. Le concours n'est pas réservé aux seuls Disciples. Tous les professionnels de plus de 25 ans peuvent s'y présenter. Les inscriptions seront ouvertes au printemps pour une finale internationale programmée en février 2010 à Biarritz.

Haïlou Lencarcovic

### Disciples Escoffier international

Plus de 10 000 membres dans le monde, dont 2 000 en France. 15 délégations : Chine, Hongrie, États-Unis, Italie, Japon, Benelux, Canada, Mexique, Océan indien, Portugal, Thaïlande, Allemagne, Afrique du Sud, Maroc et Russie.

DISCIPLES ESCOFFIER INTERNATIONAL  
PLACE DU GÉNÉRAL-DE-GAULLE  
08270 WILLENEUVE-LOUBET  
TÉL. : 04 62 11 03 03  
DISCIPLES-ESCOFFIER.COM



Retrouvez sur [lhotellerie-restauration.com](http://lhotellerie-restauration.com) :  
- d'autres conseils et reportages sur la Suisse ; cliquer sur "Conseils et reportages par pays"  
- les annonces d'emploi à l'international ; cliquer sur "Candidats à l'International"

## Ordre Culinaire International

Association régie par la loi du 1er juillet 1901 et le décret du 16 août 1901

Siège social : 11, rue Jacques Brel - 93330 NEUILLY-SUR-MARNE.

Tél. : 06.07.37.01.15. - Fax : 01.49.44.06.92

Courriel : [ph.gardette@hotmail.fr](mailto:ph.gardette@hotmail.fr) - Site Internet [www.ordreculinaire.com](http://www.ordreculinaire.com)

Pensez à l'environnement avant d'imprimer ce message

Ne pas jeter sur la voie publique