



Jeudi 28 octobre 2021
Communiqué de presse

Dîner d'Épicure à Saint-Emilion : une soirée caritative exceptionnelle au profit des Enfants de la Lune

A l'occasion du 175^{ème} anniversaire de la naissance du grand Maître de la gastronomie, Auguste Escoffier, les épicuriens et Disciples Escoffier du monde entier vont se réunir ce jeudi 28 octobre, sous un même menu, une même ambition, celle-là même rêvée 109 ans plus tôt par le « Cuisinier des Rois et Roi des Cuisiniers » : la promotion de l'excellence de la cuisine française dans le monde accompagnée d'une action de bienfaisance. Dans plus de 30 pays, près de 8 000 convives porteront un toast à Auguste Escoffier et à la Gastronomie Française.

C'est en préambule de cet événement gastronomique international que les vins de Saint-Emilion ont eu l'honneur d'accueillir le premier dîner d'Épicure dimanche 24 octobre 2021. La délégation Grand Sud-Ouest des Disciples Escoffier, présidée par Patrick Guat, également Vice-Président International et Président du Pays France, avait concocté un programme d'exception pour ses 250 invités.

La première partie de la soirée se déroulait dans le prestigieux cadre du Château Cheval Blanc. Après avoir été reçus par Pierre Lurton, directeur général du domaine, les convives pouvaient déambuler dans le cuvier et le chai puis assister à une cérémonie d'intronisation de six personnalités. Parmi elles, Pierre Lurton mais aussi Jérôme Delord, dirigeant de la maison d'armagnac Delord, Thierry Daugeron, Responsable Opérationnel Hôtellerie Restauration FERRANDI Campus de Bordeaux, Franck Binard, Directeur Général du Conseil des vins de Saint Emilion, Hervé Tan, CEO China Moutai France, ou encore Bernard Monblanc, de la maison Monblanc Traiteur, co-organisateur de la soirée, ont ainsi prêté serment de servir et d'honorer la Cuisine avec un grand « C » et d'œuvrer dans la délégation du Grand Sud-Ouest et au-delà de ses frontières. Après l'accolade fraternelle et la traditionnelle tape sur l'épaule avec une cuillère géante en bois, les nouveaux membres ont revêtu une écharpe de couleur différente selon leur domaine d'activité, sertie d'une petite casserole de lait.



Les Disciples Escoffier ont accueilli 6 nouveaux membres au château Cheval Blanc

La soirée s'est ensuite poursuivie au cœur de la cité, Salle des Dominicains, par le Dîner d'Epicure. Un dîner d'exception, imaginé par Nicolas Sale, Président des Disciples Escoffier International et signé par de nombreux chefs prestigieux, a été réalisé et servi par les équipes de Monblanc Traiteur et du Campus Ferrandi de Bordeaux. Un dîner digne des plus grands dans une ambiance conviviale propre aux disciples Escoffier et aux vins de Saint-Emilion. A son tour, la Jurade de Saint-Emilion a procédé à des intronisations afin d'honorer Patrick Guat, maître d'œuvre de la soirée, chef reconnu par ses pairs et professeur d'art culinaire parmi ses nombreuses distinctions, ainsi que son ami maître d'hôtel Loïc Glevarec, MOF, à la tête des sites de réception du Château de Bagnolet à Cognac.



Loïc Glevarec et Patrick Guat ont été intronisés par la Jurade de Saint-Emilion

Les Disciples Escoffier Grand Sud-Ouest avaient choisi l'association Les Enfants de la Lune, qui mène des actions d'information et de soutien auprès des familles ayant un ou des enfant(s) atteint(s) d'une maladie génétique liée à une hypersensibilité aux rayons Ultraviolets. Les bénéfices de la soirée et la grande tombola organisée avec le Conseil des Vins de Saint-Emilion et les partenaires privés des Escoffiers ont permis de récolter une somme de 10 000€ pour l'association.



L'association Les Enfants de la Lune a reçu un chèque de 10 000€ à l'issue la soirée