

Novembre 2026

François Adamski, Nouveau Président des Disciples Escoffier International

Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or, François Adamski prend la présidence des Disciples Escoffier International, dont il est membre depuis plus de vingt ans. Cette nomination valide un parcours marqué par l'excellence culinaire, la transmission et l'ouverture internationale. François Adamski souhaite construire avec le Conseil Magistral et les délégations les prochaines orientations de l'association, tout en faisant vivre l'héritage d'Escoffier dans les évolutions de la Gastronomie.

Créée en 1954, l'association des Disciples Escoffier International rassemble 10 000 membres, dont 7 000 chefs, au sein de 48 délégations présentes dans 35 pays, sur les cinq continents. Chefs, professionnels de la cuisine et de la salle, producteurs, étudiants et gastronomes s'y retrouvent avec un engagement commun : transmettre connaissances et savoir-faire pour participer au rayonnement de la gastronomie française. Fidèle à l'esprit d'Escoffier, l'association valorise également la créativité et l'ouverture aux cultures culinaires, qui nourrissent l'évolution des pratiques.

Construire les orientations de son mandat

François Adamski souhaite aller à la rencontre des Bureaux et des membres, en France comme à l'international. Comprendre leurs besoins, découvrir les initiatives engagées à travers le monde et recueillir leurs propositions permettront au nouveau président de dégager les axes d'amélioration et de développement du réseau.
La dimension internationale occupe une place importante dans cette démarche car elle permet également de confronter les cultures et les savoir-faire culinaires pour enrichir les pratiques de chacun. Dans ses fonctions de Corporate Chef de servair, François Adamski travaille avec des chefs de différentes cultures et contribue à adapter leurs créations aux attentes de voyageurs internationaux et aux contraintes de la restauration aérienne. Cette expérience nourrit sa connaissance des cuisines du monde et rejoint les missions de transmission et de partage des Disciples Escoffier.

> *« Je souhaite d'abord prendre le temps de rencontrer les délégations et d'écouter les membres. Chacun apporte une expérience, une sensibilité et des savoir-faire qui enrichissent l'association.*
> *C'est à partir de ces échanges que nous pourrons définir nos priorités et construire ensemble les projets à mener, en restant fidèles à l'esprit de partage et de transmission d'Escoffier. »*
>
> **François Adamski**, président des Disciples Escoffier International

Le respect des pratiques, l'exigence et le partage pour guider les choix

Pour définir les orientations de son mandat et les initiatives à accompagner, François Adamski entend s'appuyer sur des convictions fortes : le respect des pratiques, l'exigence, la bienveillance et le partage. Il souhaite ainsi soutenir les projets qui favorisent la qualité du travail en cuisine et la transmission des savoir-faire, aussi bien dans la pratique quotidienne des métiers que dans la formation des nouvelles générations.

L'héritage d'Auguste Escoffier éclairera également les choix du nouveau président par sa vision novatrice de la gastronomie. François Adamski souhaite encourager la connaissance et la transmission de ces fondations, notamment auprès des jeunes générations, pour permettre à chacun de développer sa propre vision. Les initiatives soutenues auront ainsi vocation à faire vivre cet héritage tout en l'enrichissant des nouvelles tendances.

François Adamski en quelques mots

Originaire de Berck-sur-Mer et formé à l'école hôtelière du Touquet, François Adamski a notamment exercé au *Plaza Athénée* et au *Ritz*.

Bocuse d'Or en 2001 et Meilleur Ouvrier de France Cuisine en 2007, il a dirigé les cuisines de restaurants étoilés à Bourges et à Bordeaux. Aujourd'hui Corporate Chef de servair et membre de son Studio Culinaire, il associe création culinaire, management et transmission dans un environnement international.

Disciple Escoffier depuis plus de vingt ans, il prend la présidence de l'association en 2026.