

DOSSIER DE PRESSE



17ème Finale Internationale
Concours Jeunes Talents Escoffier
15 novembre 2024

A l'École de Paris des Métiers de la Table



Avec le soutien de la Région Île-de-France



Jurys présidés par
Chantal Wittmann, MOF 2011 Service et Arts de la table,
Présidente du jury Service
Michel Roth, MOF et Bocuse d'Or 1991,
Président du Jury Cuisine



15/11/2024

Communiqué de Presse

Finale Internationale Jeunes Talents Escoffier Une 17ème Edition exceptionnelle pour célébrer les 70 ans de l'association Disciples Escoffier International.

Paris, 15 novembre 2024 – En cette année marquant le 70ème anniversaire des Disciples Escoffier, la Finale Internationale du Concours Jeunes Talents Escoffier se tiendra le 15 novembre à l'École de Paris des Métiers de la Table, avec le soutien de la Région Île-de-France. Cet événement, moment fort des Rencontres Internationales de Paris, réunira 16 jeunes talents de la cuisine et du service, venus des quatre coins du monde, pour une compétition qui mettra en lumière la nouvelle génération de professionnels de la gastronomie.

Un hommage aux saveurs et au terroir francilien

Les épreuves de cette finale mettront à l'honneur le riche terroir de la Région Île-de-France. Les candidats en cuisine devront sublimer des produits régionaux d'exception, témoignant de l'attachement à la qualité et à l'authenticité des ingrédients locaux, tout en apportant une touche culturelle propre à leur pays d'origine dans leurs créations.

De leur côté, les candidats en service auront la mission de présenter et valoriser ces recettes créées en Région Île-de-France, en intégrant une approche locale et en transmettant leur histoire, dans une ambiance inspirée du thème de la Belle Époque, une période qui a particulièrement rayonné à Paris et marqué l'histoire de l'art de vivre et de la gastronomie.

Un jury d'exception pour évaluer les talents de demain

Ce concours sera placé sous la supervision de grands professionnels de la région et de Disciples Escoffier venus du monde entier. Le jury sera présidé par deux figures emblématiques : Chantal Wittmann, Professeure et Meilleure Ouvrière de France en service et arts de la table, présidera le jury service, tandis que Michel Roth, Chef Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or, dirigera le jury cuisine. Leur regard expert et bienveillant accompagnera les jeunes candidats dans cette aventure vers l'excellence.

Invitation à vivre un moment unique

Nous vous invitons à suivre en direct cette journée de compétition, le 15 novembre 2024, de 10h à 14h, à l'École de Paris des Métiers de la Table, située au 17 rue Jacques Ibert, 75017 Paris.



Qui sont-ils ?

« Disciples Escoffier » est une Association Loi 1901 créée en 1954 par Jean Ducroux, chef de cuisine à Nice ayant travaillé avec Auguste Escoffier.

Depuis 2017, Le Président International est **Nicolas Sale**. Il fût le dixième chef à exercer au Ritz Paris après Auguste Escoffier.

Le siège de l'association internationale est situé à Villeneuve Loubet, dans la maison natale d'Auguste Escoffier où se situe également le Musée Escoffier de l'Art Culinaire.

Depuis 70 ans, les membres de notre Association Internationale perpétuent dans le monde « *L'Esprit Escoffier* ». Cette association est la seule à regrouper tous les métiers liés à la gastronomie.

L'histoire de l'association est le récit de la force collective, d'une passion partagée et d'une mission profonde pour que chaque Disciple soit un passeur des valeurs d'Auguste Escoffier à tous les acteurs du monde culinaire et surtout aux jeunes générations. Le concours Jeunes Talents Escoffier correspond à l'ADN de notre association.



Jeunes Talents Escoffier

Depuis 2003, l'association Disciples Escoffier International organise un concours de cuisine et de service, d'envergure internationale, en marge de leurs Rencontres Internationales.

Mettre les jeunes au cœur de leur avenir et favoriser les échanges entre cultures, métiers et générations est un investissement pour la pérennité de l'association et l'avenir de la profession.

Le concours Jeunes Talents Escoffier ouvert aux candidats cuisiniers et serveurs de 25 ans maximum célèbre en 2024 sa 17ème édition.

A chaque finale, huit jeunes en cuisine et huit en service, venus des sélections organisées sur les 5 continents, se retrouvent pour une journée de compétition. Depuis 2022, le concours se déroule tous les deux ans en France en alternance avec les sélections régionales, nationales et de zone.

Le Concours 2024 a lieu cette année à l'École de Paris des Métiers de la Table avec le soutien de la Région Île-de-France et de nombreux partenaires qui partagent les mêmes valeurs.

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.

Cette année, les Jurys service et cuisine sont présidés par Chantal Wittmann et Michel Roth.



La Région Île-de-France

Trois raisons de soutenir le Concours Jeunes Talents Escoffier



- Bien que l'Île-de-France soit principalement connue pour son urbanisation, elle abrite également une production agricole et alimentaire dynamique. Avec environ 50 % de sa surface consacrée à l'agriculture, la région combine des productions variées, allant des céréales aux produits maraîchers, en passant par la viticulture et l'élevage. Ce secteur est essentiel pour nourrir les Franciliens, réduire les importations, et contribuer à une alimentation locale et durable.
- Le Conseil Régional d'Île-de-France joue un rôle central pour accompagner et soutenir les jeunes dans les domaines de l'éducation, la formation, l'emploi, la culture et la mobilité.
- La Région Île-de-France est l'une des principales destinations touristiques mondiales.

Ces trois raisons justifient la participation de la Région Île-de-France au concours Jeunes Talents Escoffier. Mieux faire connaître les atouts de la Région Île-de-France auprès de 16 jeunes candidats, 200 disciples, 35 nationalités et 50 membres des Jurys.

« Pour valoriser et faire découvrir les richesses du patrimoine culinaire francilien et les savoir-faire qui le perpétuent, nous soutenons des événements gastronomiques d'envergure régionale, comme le Concours des Disciples Escoffier. Cet événement s'inscrit dans la continuité de toutes les actions soutenues par la Région pour faire de la gastronomie un pilier de notre identité et soutenir nos producteurs locaux. C'est aussi l'occasion de célébrer la créativité, le talent et la passion des jeunes formés aux métiers du tourisme et de l'hôtellerie, essentiels pour l'avenir de notre territoire ».

« Murielle BOURREAU, Déléguée spéciale à l'Artisanat et à la Gastronomie ».

Un prix spécial « Valorisation des produits de l'Île-de-France » sera attribué à un des candidats du concours Service et remis par la Présidente de la Région Île-de-France, Madame Valérie Pécresse ou sa représentante.

Un prix spécial « Développement durable » sera attribué à un des candidats du concours Cuisine et sera remis par le Président du marché de Rungis, Monsieur Stéphane Layani.

L'École de Paris des Métiers de la Table



Fondée en 1978, l'École de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie (EPMT) est une institution de formation professionnelle reconnue pour son excellence dans les secteurs de la gastronomie, de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme. Située à Paris, elle propose des cursus variés et adaptés aux exigences du marché, en alliant savoir-faire traditionnel et innovations modernes.

Ouverte à l'Internationale, équipée d'installations adaptés à un concours culinaire cuisine et service, motivée grâce à une équipe de Direction et Pédagogique enthousiaste et professionnelle, l'EPMT est un partenaire essentiel du comité d'organisation du concours Jeunes Talents Escoffier.

L'École de Paris des Métiers de la Table est présidée par Monsieur Dominique BENEZET et dirigée par Monsieur Ismaël MENAULT.



Le Concours Côté Cuisine

Le Président Michel ROTH



Michel Roth est une figure incontournable de la gastronomie française. Né à Sarreguemines, en Lorraine, il est reconnu pour son talent, sa rigueur, et sa créativité. Michel Roth est un chef exceptionnel qui incarne les valeurs de la gastronomie française. Avec un palmarès impressionnant et une carrière exemplaire, il a marqué le monde de la haute cuisine. En 1991, Michel Roth remporte le Bocuse d'Or, l'un des concours culinaires les plus prestigieux au monde. La même année, il obtient le titre de Meilleur Ouvrier de France (MOF), une reconnaissance de son excellence technique et de sa créativité. En 2001, il devient chef exécutif du **restaurant L'Espadon** au Ritz Paris, où il obtient deux étoiles Michelin.

Aujourd'hui, il continue d'inspirer de nouvelles générations de chefs, tout en faisant rayonner l'art culinaire français à travers le monde. Passionné par la transmission du savoir, Michel Roth forme de nombreux jeunes chefs dans les cuisines qu'il dirige.

Les Sujets Cuisine

Sur le thème « Paris la Belle Epoque »

L'épreuve se déroulera en deux phases distinctes :

- Une première phase « Cuisine Classique » :

« Le Filet de Bœuf en Croûte sauce Choron pour 8 personnes

Accompagné :

- Garniture de Champignons de Paris
- Pommes de terre belle de Fontenay fondantes
- Betteraves rouges crapaudines pochées au vin et épices

- Une seconde phase « Cuisine Contemporaine » :

« Le chou farci végétal » pour 8 personnes

Les candidats, dans les deux concours devront, tout au long de l'épreuve, éviter/lutter contre le gaspillage alimentaire par la « Maîtrise du geste », la « Maîtrise des déchets », la « Maîtrise de l'eau », et la « Maîtrise de la consommation d'énergie ». L'interprétation de leurs recettes et créations doit laisser la possibilité au candidat de donner libre court à son imagination et à sa créativité

Les Jurés Cuisine

Jury Technique Cuisine

- Sébastien LE TACON (Ancien Chef de cuisine et Directeur de formation pôle gastronomie à l'Université CY Cergy Paris)
- Lionel STRUB (Chef patron The Clarendon Yorkshire UK)
- Mathéo GRIGNARD (2nde place au JTE Nice 2022)
- Terry YEUNG (Chef de cuisine formateur Institut Disciples Escoffier, Hong Kong)
- Christophe QUANTIN (MOF cuisine et professeur de cuisine, Blois)
- David Jean MARTEAU (Chef exécutif Grand Shanghai Hyatt hotels – Chine)

Jury dégustation « Chou farci végétal »

- Gilles BRUNER (Ancien chef des cuisines du Palais Princier de Monaco)
- Alexander RAYMOND (Chef Exécutif Chula Vista Resort, Wisconsin USA)
- Evi CHIOTTI (Cheffe propriétaire La Maison Fleurie, Chypre)
- Romain Besseron (Chef des Cuisines de l'hôtel Matigon et du Premier Ministre, Paris)
- Jeff SCHUEREMANS (Chef de cuisine et formateur, Afrique du Sud)
- Martin Kobald (Chef de cuisine, Vice Président International WACS, Afrique du Sud)
- Antonio Boia (Chef de Cuisine, Porto, Portugal)

Jury dégustation « Filet de bœuf en croûte »

- Michel MASSONNEAU (MOF Boucherie Étal, Professeur Technique Cuisine ENSMV, Paris)
- Mariano GRECO (Ancien professeur de Cuisine, Sicile, Italie)
- Benoit SINTHON (Chef de cuisine, Le Gallo d'Oro 2* guide Michelin, 1* verte, Portugal)
- Carlos MARSAL (Chef des cuisines de l'Ambassade de France au Kazakhstan)
- Youssef AKIKI (Chef de cuisine BRÛT, Liban)
- Pierre BARDE (Ancien professeur de Cuisine, Ile de la Réunion)

Jury dégustation de la mise en bouche « croque-monsieur »

- Xavier THURET (MOF Fromager affineur)
- Stéphane TRAPPIER (Directeur de la Restauration la Tour d'Argent, Paris)

Jury Développement durable

- Abou FADI (CEO Less Save the Planet)

Le Concours Côté Salle:

La Présidente Chantal WITTMANN



Chantal Wittmann est une professionnelle émérite de l'hospitalité et de l'art de la table, reconnue en France et à l'international pour son expertise en service et sommellerie. Originaire d'Alsace, elle a fait de sa passion pour l'excellence du service et de la transmission du savoir-faire français une véritable vocation. Elle est aujourd'hui professeure au Lycée Hôtelier Alexandre Dumas à Illkirch.

En 2011, elle remporte le prestigieux titre de **Meilleur Ouvrier de France (MOF)** dans la catégorie Maître d'Hôtel, Service et Arts de la Table, une reconnaissance suprême dans le domaine de l'hôtellerie. Ce titre consacre sa technique irréprochable, et sa passion pour l'art du service. En tant que pédagogue, elle a formé et inspiré de nombreux professionnels, tant en France qu'à l'étranger. Son approche met l'accent sur la bienveillance, le respect du client, et la recherche de l'excellence dans chaque interaction.

Les Sujets Service

Sur le thème « Paris LA Belle Epoque»

Atelier n°1 : La Table de Prestige

Atelier n°2 : Atelier Culture générale, gastronomie et linguistique

Atelier n°3 : Ré-interprétation du Croque- Monsieur

Atelier n°4 : Atelier Cocktail sur le thème du « Grand Marnier

Atelier n°5 : Epreuve de Service en Restaurant

Les candidats, dans les deux concours devront, tout au long de l'épreuve, éviter/lutter contre le gaspillage alimentaire par la « Maîtrise du geste », la « Maîtrise des déchets », la « Maîtrise de l'eau », et la « Maîtrise de la consommation d'énergie ».

L'interprétation de leurs recettes et créations doit laisser la possibilité au candidat de donner libre court à son imagination et à sa créativité

Les Jurés Service

Atelier et service en restaurant

- Fabrice Friendrich Walter (Directeur de formation RSMA, Nouvelle Calédonie)
- Léa BARD (Gagnante JTE Nice 2022 service)
- Enzo Ferrantin
- Joseph DESSERPRIX MOF
- Yohann GREGORY MOF
- Daniel THOMET (Formateur en art de la table, Suisse)
- Sarahlena Barry

Epreuve de service en restaurant

32 convives sectionnés parmi nos partenaires, les institutionnels et journalistes seront conviés à vivre l'épreuve de service en restaurant, ils n'auront pas à juger les candidats.

Le Comité Organisation Concours

Président : Patrick GUAT,

Patrick GUAT est Président de la Délégation Disciples Escoffier Grand Sud-Ouest et Past Président de la zone France.

Professeur d'art culinaire au Lycée Hôtelier Saint Joseph L'Amandier à Saint Yrieix en Charente, il participe au lancement de la Licence professionnelle « Patrimoine gastronomique international Disciples Escoffier » créée par les Instituts Disciples Escoffier et CY Cergy Paris Université.

Patrick Guat est très impliqué dans la formation des jeunes, convaincu que la transmission de l'expérience et du savoir-faire est la clé de l'évolution des métiers de la gastronomie.

Commissaires Service

- **Loic GLEVAREC**, MOF Maître d'Hôtel, Arts de la table, Responsable accueil VIP pour Moët Hennessy à Cognac
- **Xavier TAMBOISE**, Professeur de service et commercialisation Lycée Quercy Périgord SOUILLAC

Commissaires Cuisine

- **Serge ROBIN**, Professeur de cuisine certifié, Directeur de l'éducation et du développement pour les Instituts Disciples Escoffier en Europe et Afrique
- **Frédéric AUTEF**, Chef de cuisine
- **Franck JACQUIER**, Chef de cuisine
- **Dominique CAMPERGUE**, Professeur de cuisine à l'École des métiers du lot à Cahors
-

Contact Concours

- **Jade RICBOURG**, Chargée de projet.
contest@disciplesescoffier.org - +33 06 78 80 09 12

Les Candidats

Représentants la Zone Afrique Océan Indien,
Délégation Tunisie et son président Abderrazak Kaddachi.

Finale Internationale Paris 2024 - 15/11/2024

Adem MIMOUNI Côté Cuisine

Adem est âgé de 21 ans. Participer à ce concours est l'occasion pour lui d'enrichir son expérience au niveau international.

Meet

Adem
MIMOUNI

Challenger
Cuisine

21

from Tunis TUNISIA



"He wants to make his country proud and discover other cultures through this international competition."



Finale Internationale Paris 2024 - 15/11/2024

Meet

Khalil
AWADI

Challenger
Service

21

from Le Kef TUNISIE



"Participating in this competition is an opportunity for him to enrich his experience at an international level."



Khalil AWADI Côté Service

Khalil a 21 ans. Participer à ce concours est l'occasion pour lui d'enrichir son expérience au niveau international.

Les Candidats

Représentants la Zone Amériques,
Délégation Canada et sa présidente Helena Loureiro

Roxane CASTONGUAY

Côté Cuisine

Roxane à 22 ans. Participer à ce concours lui permet d'apprendre, de se dépasser, et d'évaluer son niveau dans son parcours culinaire.

Finale Internationale Paris 2024 - 15/11/2024

Meet

Roxanne
CASTONGUAY

Challenger
Cuisine

22

from Quebec CANADA



"Her organization and creativity are her strong points. On that day, show the best of herself and prove that she has her place in the kitchen"



Finale Internationale Paris 2024 - 15/11/2024

Meet

Rachel
MENNESSON
BOUTET

Challenger
Service

20

from Quebec CANADA



"Her best ally that day, her strong determination. She will have to give it her all on D-Day"



Rachel MENNESSON

Côté Service

Rachel a 20 ans et elle voit le concours comme une opportunité d'apprentissage, d'amélioration et de promotion du métier de serveuse qu'elle affectionne profondément.



Les Candidats

Représentants la Zone Asie Pacifique, Délégation Indonésie et son président Gilles Marx.

Finale Internationale Paris 2024 - 15/11/2024

I Kadek SUMIARTA Côté Cuisine

Kadek est un chef culinaire passionné, inspiré par les histoires de son cousin travaillant dans un hôtel à Bali. Son amour pour l'art, notamment la sculpture et le dessin, profondément enraciné dans son héritage balinais, influence sa vision de la cuisine.

Meet

Kadek
SUMIARTA

Challenger
Cuisine

22

from Bali INDONESIA



"His creativity and mental readiness are his key strengths.."



Délégation Tahiti Polynésie Française et son président Pierre Lecorne.

Finale Internationale Paris 2024 - 15/11/2024

Thomas TEIKITHOE Côté Service, Sa

force réside dans sa capacité à allier tradition et innovation en puisant dans les richesses culturelles et culinaires de la Polynésie.

Meet

Thomas
TEIKITHOE

Challenger
Service

20

from Tahiti POLYNÉSIE FRANÇAISE



"Its strength lies in its ability to combine tradition and innovation by drawing on the cultural and culinary riches of Polynesia."



Les Candidats

Délégation Singapour et son président Daniele Sperindio.

Finale Internationale Paris 2024 - 15/11/2024

Meet

Jia Yi HO



Challenger
Cuisine

23

from SINGAPORE



"Her greatest strength lies in her belief that perseverance and dedication define success."



Jia Yi HO Côté Cuisine

Jia Yi, 23 ans, est une chef pâtissière passionnée. Son amour pour la pâtisserie et les cuissons a émergé durant son adolescence, la conduisant à étudier à l'Institut de l'Éducation Technique, où elle a perfectionné ses compétences et approfondi son appréciation des arts culinaires.



Benjamin ONG Côté Service

Benjamin, 21 ans, est diplômé d'un programme en Hôtellerie et Hébergement, et actuellement en service national à Singapour. Bien qu'il ne puisse pas travailler à temps plein dans un établissement gastronomique, il consacre ses jours de congé à acquérir de l'expérience au restaurant Odette.

Finale Internationale Paris 2024 - 15/11/2024

Meet

**Benjamin
ONG**



Challenger
Service

21

from SINGAPORE



"His passion for learning about wines, attention to detail, adaptability to different environments, and strong work ethic are key strengths that will help him stand out and aim for first place.."



Les Candidats

Représentants la Zone Europe,
Délégation Royaume Uni et son président Lionel Strub.

Finale Internationale Paris 2024 - 15/11/2024

Meet

**Daisy
OSBOND**

Challenger
Cuisine

19

from Epsom UNITED KINGDOM



"She has a fine eye for detail and enjoys cooking Michelin starred food that embraces culinary tradition with a modern twist."



EPMT
ÉCOLE DE PARIS
DES MÉTIERS DE LA TABLE

Daisy OSBOND Côté Cuisine

Daisy, 19 ans, vient de terminer ses études à la Royal Academy of Culinary Arts. Son parcours culinaire a commencé avec le programme du futur chef avec Spring Board. Puis s'est formé à l'hôtel Goring et au Rosewood London.

Laura FREND Côté Service

Laura, 19 ans, a passé les trois dernières années dans le cadre du programme de chef spécialisé de la Royal Academy. Elle est passionnée par l'hospitalité et vise à offrir aux clients une expérience de qualité constante.

Meet

**Laura
FREND**

Challenger
Service

20

from London UNITED KINGDOM



"Her expertise and dedication to hard work are her key strengths. She enjoys silver service and creating memorable moments for guests."



EPMT
ÉCOLE DE PARIS
DES MÉTIERS DE LA TABLE

Les Candidats

Représentant la Zone Europe,
Délégation Suisse et son président Thierry Fischer.

Finale Internationale Paris 2024 - 15/11/2024

Meet

Julia
BARTSCHER

Challenger
Service

20

from Kesswil SWITZERLAND



*" Her precision, conscientious
work ethic, ambition, and
perseverance will help her aim
for first place."*



Julia BARTSCHER Côté Service

Julia, 19 ans, vit à Kesswil, un petit village près du lac de Constance à l'est de la Suisse. Elle travaille comme spécialiste du service en restaurant au Landgasthof Seelust à Egnach. Passionnée par son métier, elle prend plaisir à rendre ses clients heureux.



Les Candidats

Représentant la Zone Japon et son président Akira Zenyogi.

Marin ARAKI Côté Cuisine

Marin, 26 ans, vit à Tokyo au Japon. Elle a rejoint l'hôtel Impérial Tokyo le 1er avril 2018 en tant que commis de cuisine au MF Kitchen et au room service. Le 1er mars 2023, elle a intégré le restaurant gastronomique « Les Saisons », et un an plus tard, elle est devenue demi-chef de partie dans ce même établissement.

Finale Internationale Paris 2024 - 15/11/2024

Meet

Marin ARAKI



Challenger
Cuisine

24

from Tokyo JAPAN



"Her main strength lies in her mental resilience. Determined, she never shies away from challenges."



Les Candidats

Représentants la Zone France,

Délégation Alsace Grand Est et son Président Jean Michel Mougard

Finale Internationale Paris 2024 - 15/11/2024

Alexandre ZOCCOLAN Côté Cuisine

Alexandre a 25 ans. Son calme, son organisation et ses expériences dans des concours précédents seront des atouts majeurs pour viser la première place.

Meet

Alexandre
ZOCCOLAN

Challenger
Cuisine

25

from Alsace FRANCE



"His experience in this type of competition makes him a calm and organized candidate."



Finale Internationale Paris 2024 - 15/11/2024

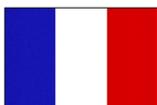
Meet

Axel
WANNER

Challenger
Service

25

from Alsace FRANCE



"He is aiming for 1st place and for that he can count on his rigor and discipline! Curious by nature, he will make the most of this strong point to win."



Axel WANNER Côté Service

Axel a 25 ans. Il souhaite se dépasser, perfectionner ses compétences en service, et partager les valeurs des Disciples d'Escoffier. Rigueur, discipline, curiosité et réactivité lui permettront de se distinguer durant l'épreuve.

Les Candidats

Représentants la Zone France,

Délégation Hauts de France et son Président Philippe Lor.

Finale Internationale Paris 2024 - 15/11/2024

Meet

Noé
LOOTVOET

Challenger
Cuisine

21

from Hauts de France FRANCE



"Above all, his passion and love for cooking, which has driven him since childhood, will shine through in his dishes."



Noé LOOTVOET Côté Cuisine

Noé, 21 ans, est originaire de Saint Omer, une petite ville des Hauts-de-France. Sa passion pour la cuisine lui a été transmise très jeune par sa mère, ce qui l'a conduit à étudier au Lycée Hôtelier du Touquet. Après cinq années d'études, il s'est installé à Paris pour se spécialiser dans ce qu'il aime le plus : l'élaboration de plats en croûte.

Finale Internationale Paris 2024 - 15/11/2024

Meet

Sarah
DELECAUT

Challenger
Service

21

from Hauts de France FRANCE



"Her strength during contest is to remember that it is necessary to take pleasure in every moment and to transmit it to her clients."



Sarah DELECAUT Côté Service

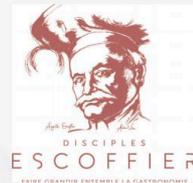
Sarah a 21 ans et a suivi une formation complète en hôtellerie et sommellerie. Elle voit le concours comme une opportunité de valoriser l'art de la table et le service à la française, ainsi que de maintenir les traditions.

L'action caritative

Pour continuer à défendre les valeurs d'Auguste Escoffier, nous avons souhaité poursuivre la démarche de lutte contre le gaspillage des denrées alimentaires, en nous associant pour l'occasion avec le Refettorio dont vous trouverez ci-joint le Flyer. Le Refettorio s'engage à récupérer les denrées alimentaires non transformées à l'EPMT que les chefs pourront réutiliser pour le restaurant sous la Madeleine. En pensant à ce non "Gaspillage Alimentaire", notre association contribue à nourrir de nombreuses personnes lors de cette action.



Refettorio
Paris



Nous récupérons et sublimons vos dons !

Afin de limiter le gaspillage alimentaire, le Refettorio Paris pourra récupérer les produits bruts que vous ne remportez pas à la suite du concours des jeunes talents des disciples d'Escoffier international.

Le Refettorio Paris est un restaurant gastronomique solidaire et antigaspillage, situé à La Madeleine, qui prépare tous les soirs de la semaine des repas exclusivement à partir d'invendus et de surplus pour environ 80 femmes, enfants et hommes en situation de précarité et d'exclusion sociale.

Que pouvez-vous donner ?

Tout ce qui n'a pas été ouvert dans le respect de la chaîne du froid.
Exemples : Légumes, fruits, protéines, produits frais, conserves, bouteilles, pain, etc.

REJOIGNEZ-NOUS!



@refettorioparis



refettorioparis@gmail.com

INVITATION

Diffusion en live de la Finale Internationale du Concours Jeunes Talents Escoffier

Nicolas Sale, Président International et le Comité d'Organisation du concours Jeunes Talents Escoffier seront très heureux de vous accueillir pour vivre ensemble ce grand moment de transmission des valeurs d'Auguste Escoffier.

Le Vendredi 15 novembre 2024

Dès 10h et jusqu'à 14h

A l'Ecole de Paris des Métiers de la Table
17, rue Jacques Ibert – 75017 PARIS

Un grand merci à nos Partenaires

