



Disciples Escoffier

Association pour la transmission et l'évolution de la Cuisine

Disciples Escoffier International

Villeneuve-Loubet - mai 2011

News des Escoffier

Point sur les activités des derniers mois.

- Les **Rencontres des Escoffier**, à Bruxelles, en février, furent un vrai succès grâce à la remarquable organisation de Daniel Lassaut, président Bénélux et de son équipe. Si vous n'y étiez pas, vous pouvez retrouver [là le reportage de notre ami Gérard Bernar](#). Un Conseil Magistral, suivi d'une Assemblée Générale se sont tenus. Vous en avez les compte-rendu dans les Actualités Internationale [du site des Escoffier](#). La page d'accueil du site est en remaniement. Vous en aurez bientôt une nouvelle, toute belle !

En Janvier

À Villeneuve-Loubet Vous n'êtes pas sans ignorer que c'est le village natal d'Auguste, que la Fondation qui porte son nom y est installée dans la maison où il vit le jour et que c'est aussi là qu'est le siège de l'association des Disciples Escoffier International.

En janvier et à l'occasion de la Galette des rois, une réception a été organisée par la Fondation, toujours présidée par Michel Escoffier et en présence de Richard Camou, Maire de Villeneuve-Loubet, Thérèse Dartois, sa première adjointe, Daniel Dorchie (qui a la double casquette Fondation / Disciples), Bernard-Louis Jaunet, Philippe Onofri, Michel Duhamel (Président Riviera Côte d'Azur) et beaucoup d'autres célébrités culinaires.

Le programme des manifestations prévues à la Fondation pour 2011 a été communiqué,

Richard Camou a annoncé la création d'un pôle culturel Auguste Escoffier.

Une plaque a été apposée à l'entrée du Musée de l'Art Culinaire qui rappelle que cette maison est aussi celle des Disciples. Et parce qu'elles œuvrent aussi amicalement pour les Disciples, Julie Durand, guide, adjointe à la conservation et Laurence Dancel, assistante de direction, les deux pierres angulaires de la Fondation ont reçu l'écharpe bleue des Amis d'Escoffier.





Disciples Escoffier

Association pour la transmission et l'évolution de la Cuisine



Disciples Escoffier International

À San Remo

Un grand Chapitre s'est tenu le 11 janvier où 30 nouveaux Disciples, venus de toutes les régions de la Botte, Émilie Romagne, Pouilles, Ligurie, Piémont, Marches, Ombrie, Toscane, et même de Sicile ont été intronisés par Francesco Ammirati, Président du Pays Italie et Antonio Torcasso, secrétaire. Le dîner s'est déroulé au restaurant Biribissi et le lendemain, tout ce beau monde s'est rendu à Villeneuve-Loubet, rendre hommage au Maître. Le 28 janvier, autre Chapitre à Naples avec de nombreuses intronisations.



À Paris

Les Escoffier de Paris Ile de France ont comme chaque année vendu plein de galettes de grands chefs et de grands pâtisseries, à Saint-Germain-des-Prés. Ils ont récolté 6500 € remis à l'association POIC, une triste maladie orpheline.

A Lyon Lors du SIRHA, 2ème Trophée national de cuisine Bernard Loiseau, organisé par le Pays Catalan et Occitan sous la houlette des Présidents Lucien Mongelli et Gérard Oudin et en présence, bien sûr, de Dominique Loiseau. Un plat à réaliser, soit un turbotin soufflé avec trois garnitures à la chair de poisson, à la chair de crustacés et aux légumes, nappés d'un sabayon aux saveurs libres. Un Jury de prestige (Biffi, Bertron, Marcon, Pourcel Thuriès etc.).



Disciples Escoffier

Association pour la transmission et l'évolution de la Cuisine



Disciples Escoffier International

Cinq candidats. Un gagnant : Romain Rivier, chef de partie chez Potel et Chabot à Paris.



En Février

En Provence Languedoc

La truffe à l'honneur, c'est la pleine saison. D'abord, la participation des Escoffier à la Fête de la truffe à Carpentras où Richard Bagnol a réalisé des omelettes et œufs brouillés à... la truffe évidemment ! Puis une sortie cavage le 7 février, sur les flancs du Mont Ventoux, réunissant une trentaine de Disciples. Ils ont soigneusement caché le fruit de leur récolte mais ont dégusté ensuite ces truffes lors d'un beau déjeuner à l'Oulo, chez Richard, joyeux et infatigable secrétaire général.





Disciples Escoffier

Association pour la transmission et l'évolution de la Cuisine

Disciples Escoffier International



Au Viêt-Nam

Premier Chapitre le 15 Février à Hô Chi Minh-Ville (ex Saigon) organisé par Didier Corlou (Président) et Thierry Pannier, secrétaire général. 5 chefs intronisés : Erwann Serene, Louis Poh Yu-Ming, Norbert Ehrbar, Stéphane Courtin, Van Son Dao. Et 5 épiciuriens : Paul Le, Gregory Fauvet, Huu Chung Nguyen, Thierry Cambassedes et Nicolas Delion.



En Mars

Les Normands au Salon de l'Agriculture

Comme chaque année, les disciples d'Escoffier Normandie Grand Ouest, emmenés par leur président Christian Girault, ont participé à des démonstrations culinaires au Salon international de l'agriculture. Ils en ont même fait une avec Hervé Morin, ex Ministre de la Défense mais Député de l'Eure.



À Chicago

10ème Chapitre au Mid-America Club en présence de Michel Bouit, Président délégué pour les USA. 4 nouveaux Disciples intronisés : Michael Ty, de Jesse Cobb, de Steven Jilleba et de John Kartje.



Disciples Escoffier

Association pour la transmission et l'évolution de la Cuisine



Disciples Escoffier International



À Cagnes-sur-Mer

Assemblée Générale Ordinaire de Riviera Côte d'Azur au Lycée Escoffier.
Le compte-rendu [est sur le blog...](#)



À Roubaix

21ème Chapitre de Nord Hauts de France. 120 Disciples présents, 16 intronisations; une soirée magnifique. Le récit se trouve là, [sur le blog...](#)



En Avril

À Carcassonne

12ème et somptueux Chapitre des Pays Catalan et Occitan à la Barbacane, le restaurant de l'Hôtel de la Cité. 120 convives, 7 intronisations.

Tous les détails se trouvent là, [sur le blog...](#)

Si ce message ne s'affiche pas correctement [cliquez ici](#) | [se désinscrire](#)

Enodis



ad~~del~~ice

