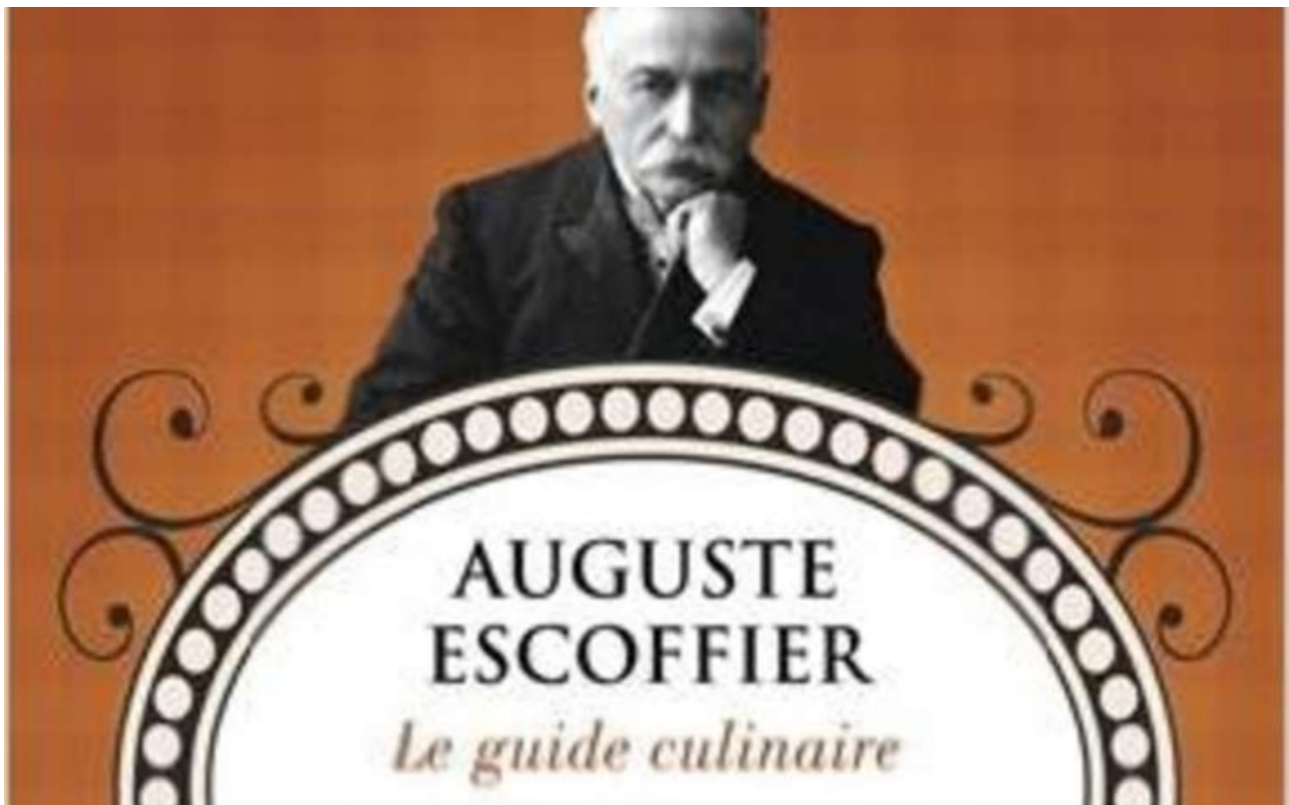


En poursuivant votre navigation sur ce site, vous acceptez l'utilisation de cookies pour vous proposer des publicités ciblées adaptées à vos centres d'intérêts et permettant la réalisation de statistiques d'audience. Pour en savoir plus (<http://www.mediametrie.fr/pages/cookies.php?page=194>) et paramétrer les cookies.

QUE FAIRE À HONG KONG ? (/HONG-KONG/A-VOIR-A-FAIRE)

# ESCOFFIER – un top chef en live et une soirée pour les gourmets

Par [Lepetitjournal Hong Kong \(/lepetitjournal-hong-kong-690\)](#) | Publié le 20/07/2017 à 17:39 | Mis à jour le 08/09/2017 à 19:55



Transmettre l'art de la gastronomie française, les disciples d'Escoffier s'y engagent et renouvellent leur compétition à Hong Kong. Young Talents Escoffier fêtera ses 10 ans et fera concourir huit jeunes chefs d'Asie au salon Restaurant & Bar. Un dîner de gala complétera la fête au profit de la French Chamber Foundation.

L'association des Disciples Escoffier International réunit des personnes passionnées par la gastronomie française. Ses membres s'attachent à promouvoir dans le monde un art qui respecte les techniques traditionnelles de la cuisine française et l'ouverture sur de nouvelles cuisines. La

transmission, qui est au cœur de leur mission, prend trois formes: l'apprentissage des jeunes, l'organisation de manifestations gastronomiques et le soutien d'oeuvres caritatives.

Ils sont 25.000 disciples dans le monde à s'être réunis autour d'une personne, Auguste Escoffier, ou plutôt d'un esprit, "l'esprit Escoffier". Ce grand chef du tournant du 19<sup>ème</sup> Siècle a de nombreux mérites. Il rationalisa les tâches dans les grandes cuisines, avec une répartition des rôles (la "brigade de cuisine") encore en vigueur aujourd'hui. Il écrivit un ouvrage de référence, le Guide Culinaire, considéré par certains comme la bible de la cuisine française et utilisé dans les cuisines des grands chefs et les écoles hôtelières. Ses engagements humanistes et sa promotion de l'art de vivre français parachevèrent son parcours.

En Asie, c'est le chef Robert Fontana qui a rassemblé les premiers membres, il y a plus de 10 ans. Aujourd'hui, l'association est présente dans plusieurs pays d'Asie et chaque année le tournoi Young Talents Escoffier au salon Restaurant & Bar de Hong Kong rappelle l'énergie de ses membres.

### **Un top chef devant les convives du salon Restaurant & Bar**

Du 5 au 7 septembre, l'association occupera un grand stand, le « théâtre » Escoffier, avec quatre stations de travail, sorte de mini-cuisines, pour une compétition chronométrée.

Les jeunes chefs en lice viennent de huit endroits différents : Chine, Hong Kong, Macao, Corée du Sud, Philippines, Singapour, Vietnam et Thaïlande. Ils ont moins de 25 ans et pas plus de 5 ans d'expérience. Ils ont fait l'objet d'une sélection dans chaque pays. Pour la Chine par exemple, le jeune chef est le gagnant d'une finale qui s'est tenue à Shanghai après des tournois dans cinq grandes villes.

Pendant deux jours, les jeunes chefs s'affronteront pour réaliser deux recettes sur quatre postes de cuisine devant le regard du public. Leur temps est minuté (première recette en 1 heure, la seconde en 3 heures), les aliments sont présélectionnés, et bien sûr la recette et les bases sont imposées. Tradition oblige et suspense garanti !

Un jury départagera les concurrents et le gagnant pourra affronter les autres finalistes en France en mars 2018. De quoi garantir un beau parcours et l'accès à de grands restaurants pour les lauréats.

Après les jeunes, place aux chefs aguerris. Une Chief Battle est organisée le 3<sup>ème</sup> jour avec les chefs représentant les huit délégations Escoffier d'Asie. Appelée la black box, le jeu consiste à réaliser le meilleur plat avec des aliments identiques qu'ils découvrent lors du top départ.

### **Un gala "Black & White Party" au profit de la French Chamber Foundation**

Pour célébrer le dixième anniversaire du Young Talents Escoffier, un dîner de Gala est également organisé au Hong Kong Jockey Club, le mardi 5 septembre.

S'adressant aux amateurs de gastronomie, le menu a été préparé par les chefs Robert Fontana et Christian Bruhns (chef du Hong Kong Jockey Club) qui ont revisité les recettes célèbres d'Auguste Escoffier autour de six plats.

Au cours du dîner, le peintre lyonnais, Henry Lamy, réalisera une œuvre pour une vente aux enchères

au profit de la French Chamber Foundation.

### Henri Lamy - Brazilian kids

Les disciples Escoffier ont décidé de s'associer avec la French Chamber Foundation qui soutient les travailleurs hongkongais vivant dans la précarité. Au travers de ses restaurants sociaux (les Lunch Club), elle offre des repas chauds et une aide aux travailleurs sociaux afin qu'ils trouvent un emploi décent et plus rémunérateur à Hong Kong.

Informations pratiques :

Restaurant & Bar Exhibition: du 5 au 7 septembre 2017 au Hong Kong Convention and Exhibition Center ? **site Internet de l'événement.** (<http://www.restaurantandbarhk.com/rbhk/>)

Gala Black & White Party - Young Talents Escoffier

Mardi 5 septembre dès 18h30 au Hong Kong Jockey Club

Prix (incluant les vins) : HK\$ 1,080/pers (membres Escoffier), HK\$ 1,380/pers (non membres), HK\$ 1,280/pers (pour une table de 10).


Réservation auprès de Raphaëlle MULLER par email: [bw2017@disciples-escoffier.asia](mailto:bw2017@disciples-escoffier.asia) (<mailto:bw2017@disciples-escoffier.asia>)

Marc Schildt ([lepetitjournal.com/hong-kong](http://lepetitjournal.com/hong-kong)) (<http://www.lepetitjournal.com/hong%20kong>) - vendredi 21 juillet 2017

## RUBRIQUES PARTENAIRES

 Alliance Française (<https://www.lepetitjournal.com/hong-kong/alliance-francaise-hong-kong>)  
香港法蘭西文化協會

 (<https://www.lepetitjournal.com/hong-kong/droits-fongs-lawyers>)

 OT&P (<https://www.lepetitjournal.com/hong-kong/sante-ot-p>)

 Dr. Susan Jamieson Integrative Medical Practice (<https://www.lepetitjournal.com/hong-kong/medecine-alternative>)

