

Une étape du concours au Lycée Escoffier Jeudi 15 février 2018

Le Silver fourchette tour a investi le Lycée en cette après-midi du jeudi 15 février.

Au programme :

- ⇒ un concours de cuisine destiné à des chefs de cuisine d'établissement accueillant des seniors
- ⇒ des ateliers de découverte gastronomique afin de faire patienter les supportrices et supporters des équipes en lice en attendant la proclamation des résultats



Deux chefs aux commandes des équipes : C. SENECHAL de l'EHPAD de Grasse et J-P BORDONARO de l'établissement Korian Sorgentino de Nice.

Ces deux chefs étaient épaulés de volontaires gastronomes (membre du personnel de différents établissements) et d'élèves de notre Lycée.

Dès 14 heures, nos deux chefs découvraient les cuisines et démarraient leurs préparations sous l'œil attentif du Chef L. PASSE-COUTRIN (membre des Cuisiniers de la République Française) et J-L GUIDO (professeur du lycée).



Pendant l'épreuve, les supportrices et supporters étaient nombreux pour encourager leur champion mais des animations leur étaient proposées afin de rendre l'attente des résultats moins insupportable.

Des élèves de 1ère Bac Professionnel encadrées par Mme ROSSI (professeur de service et commercialisation) proposaient des démonstrations de crêpes flambées, pommes flambées au Calvados, smoothies et cocktails sans alcool pour régaler les papilles et pour le travail de



l'esprit des quizz sur la reconnaissance des fromages.

Un vrai moment de convivialité et d'échanges intergénérationnels.



17 heures la tension monte, le jury dégustation est en place. Sous la présidence de C. DUFAU (chef étoilé des Bacchanales à Vence), résidents, diététicienne et candidates, le jury dégustation à la lourde charge d'évaluer les assiettes : café gourmand de la mer (cappucino de poisson, tagliatelles de Granny Smith et noix de St Jacques en ratatouille), œuf au plat outre océan (dôme de mangue sur une meringue), saumon de la mer à la rivière et duo de légumes cuits de deux manières, panna cotta aux fruits de la passion, groseilles et myrtille de noix de pécan caramélisées.



Après la dégustation et la délibération du Jury, l'annonce des résultats.

Les deux concurrents sont qualifiés mais un seul gagnant à 1 point du second.

C. SENECHAL avec ses saveurs maritimes a remporté la partie.



Encore une fois les équipes du lycée ont fait preuve de professionnalisme et démontré leurs compétences en ajoutant à ces échanges intergénérationnels une touche de convivialité et d'humanité.

Merci à tous les acteurs de cette journée.

