

Le Championnat de France des écaillers 2011 à Bercy Village : Le vendredi 7 octobre 2011 de 15h00 à 17h30

BERCY VILLAGE
28, rue François Truffaut
75012 PARIS

Pour sa 11^{ème} édition, les 12 meilleurs écaillers de France, sélectionnés sur la base des résultats obtenus aux concours régionaux, vont concourir pour le Championnat de France le 7 octobre prochain à Bercy Village durant la Fête de l'huître.

Le championnat se déroulera en deux épreuves :

- une **épreuve de vitesse**, durant laquelle les concurrents devront ouvrir 50 huîtres creuses et 50 huîtres plates en un minimum de temps
- et une **épreuve de présentation** durant laquelle les concurrents devront, en 20 minutes, composer le plus beau plateau de fruits de mer, avec la possibilité d'utiliser la glace, les algues et les citrons mis à leur disposition.

A l'issue de ces épreuves, une remise des prix aura lieu pour récompenser les meilleurs.

Le championnat a, non seulement, pour intérêt de mettre à l'honneur le secteur de la conchyliculture mais surtout, de valoriser le métier d'écailler.

Zoom sur la profession d'écailler.

Il gère les approvisionnements en fruits de mer d'un restaurant ou d'un groupe de restaurants. Il commande, réceptionne et contrôle la qualité des produits. Il ouvre les huîtres et autres coquillages et compose les plateaux de fruits de mer à la commande. Seul ou avec d'autres écaillers, il tient le banc de fruits de mer situé à l'extérieur du restaurant. Le chef écailler, quant à lui, dirige une équipe.

Le métier d'écailler requiert de nombreuses compétences : une bonne connaissance des fruits de mer, une bonne maîtrise des gestes techniques, une rapidité d'exécution et un bon contact avec la clientèle.

Les écaillers ont une influence très importante sur la réputation des établissements gastronomiques. Directement en contact avec les consommateurs, ils jouent un rôle essentiel pour faire connaître et faire apprécier les fruits de mer.

Contact presse CNC :

Maryline MAINGAM - communication@cnc-france.com - TEL. 01 42 97 97 55 / 48 44