

Communiqué de Presse
Paris, le 10 octobre 2011

M. Francisco PIRES (Restaurant L'huître) **Champion de France des Ecaillers 2011**

Le championnat de France des Ecaillers s'est déroulé à Bercy Village le vendredi 7 octobre 2011, de 15h00 à 17h30. Parmi les 12 meilleurs écaillers professionnels de France à concourir, M. Francisco PIRES, écailler au restaurant L'huître à Paris, a remporté cette édition 2011. Il a remporté à la fois l'épreuve de vitesse avec un temps de 5 min 33 et l'épreuve de présentation (*classement général détaillé ci-après*).

Le championnat s'est déroulé en 2 épreuves :

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

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.

Photos disponibles sur demande

CLASSEMENT GENERAL			
1er	Pires Franscisco	L'Huîtrier - Paris	
2è	Ananthakrishnan Suveetharn	L'Ecailler du Bistro- Paris	
3è	Sediki Boualem	Paris	
4è	Pezac Philippe	Le Wepler - Paris	
5è	Lenoir Mickaël	Poissonnerie Lucine - Arcachon	
6è	Lamine Jonathan	Le Bar à Huîtres Bastille - Paris	
7è	Guichard Ludovic	Coquillages Toinou - Marseille	
8è	Fitte-Duval Frédéric	Le Bistrot de Lyon - Lyon	
9è	Castro Eric	Nico Coquillages - Marseille	
10è	Arezki Ounissi	Café de la Paix - Paris	
11è	Pastor Laurent	Maison André - Nice	
12è	Bouraya Areski	Auberge Dabb - Paris	
CLASSEMENT VITESSE (temps incluant les pénalités)			
1er	Pires Franscisco	L'Huîtrier - Paris	5'33''
2è	Ananthakrishnan Suveetharn	L'Ecailler du Bistro- Paris	5'44''
3è	Guichard Ludovic	Coquillages Toinou - Marseille	6'15''
4è	Sediki Boualem	Paris	6'17''
5è	Lamine Jonathan	Le Bar à Huîtres Bastille - Paris	6'19''
6è	Arezki Ounissi	Café de la Paix - Paris	6'40''
7è	Pezac Philippe	Le Wepler - Paris	6'47''
8è	Castro Eric	Nico Coquillages - Marseille	6'51''
9è	Bouraya Areski	Auberge Dabb - Paris	7'36''
9è ex	Fitte-Duval Frédéric	Le Bistrot de Lyon - Lyon	7'36''
11è	Lenoir Mickaël	Poissonnerie Lucine - Arcachon	7'52''
12è	Pastor Laurent	Maison André - Nice	8'09''
CLASSEMENT PRESENTATION			
1er	Pires Franscisco	L'Huîtrier - Paris	
2è	Lenoir Mickaël	Poissonnerie Lucine - Arcachon	
2è ex	Ananthakrishnan Suveetharn	L'Ecailler du Bistro- Paris	
4è	Sediki Boualem	Paris	
5è	Pezac Philippe	Le Wepler - Paris	
6è	Pastor Laurent	Maison André - Nice	
7è	Fitte-Duval Frédéric	Le Bistrot de Lyon - Lyon	
8è	Castro Eric	Nico Coquillages - Marseille	
9è	Bouraya Areski	Auberge Dabb - Paris	
10è	Arezki Ounissi	Café de la Paix - Paris	
10è ex	Lamine Jonathan	Le Bar à Huîtres Bastille - Paris	
12è	Guichard Ludovic	Coquillages Toinou - Marseille	

Contact presse :

Maryline MAINGAM

Tel : 01 42 97 97 55 / 48 44

Mail : communication@cnc-france.com