

Communiqué de Presse  
Vendredi 10 octobre 2014

## M. FRANCISCO PIRES (L'Huître, à Paris) est Champion de France des Ecaillers 2014



Pour la 14<sup>ème</sup> édition, le championnat de France des écaillers s'est tenu à la Cité de l'huître, à Marennes (Charentes) ce jeudi 9 octobre matin.

Les 11 meilleurs écaillers professionnels de France, sélectionnés sur la base des résultats des sélections régionales, se sont affrontés autour de 3 épreuves.

Une nouvelle épreuve a vu le jour pour cette édition 2014 : **une épreuve théorique**, a permis de juger les candidats sur leur connaissance des produits avec une dizaine de questions ouvertes et fermées.

**Une épreuve de vitesse** qui consiste en l'ouverture de 50 huîtres creuses et 50 huîtres plates en un minimum de temps tout en respectant le produit. Toute huître abîmée lors cette épreuve vaut au candidat une pénalité de 4 secondes.

**Une épreuve de présentation** durant laquelle les concurrents devaient, en 20 minutes, composer le plus beau plateau avec les fruits de mer mis à leur disposition.

Sous la présidence de M. Bruno Gauvain, Meilleur Ouvrier de France Poissonnier-Ecaillers, le jury, composé de 6 professionnels de la filière dont M. Merle et M. Rousseau (maîtres écaillers) étaient en charge de noter à l'aveugle, les plateaux des 11 candidats.

**Pour cette 14<sup>ème</sup> édition, c'est M. Francisco Pires de L'Huître à Paris, qui arrache la totalité des 1<sup>er</sup> prix à ses concurrents : 1<sup>er</sup> prix pour le classement de l'épreuve de vitesse, 1<sup>er</sup> prix du classement de présentation et bien évidemment 1<sup>er</sup> prix du classement général.**

**Il remporte ainsi le titre de Champion de France des Ecaillers 2014 !**

M. Clément Marandon de L'Ecailler du Jutard (Lyon) et M. Rabah Guechoud de La Lorraine (Paris) ont obtenu respectivement la 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> place au classement général. **Tous les 3 se qualifient pour le Championnat Européen des Ecaillers qui aura lieu en Novembre à Bruxelles (date et lieu à venir).**

## LES RESULTATS DU CHAMPIONNAT DE FRANCE DES ECAILLERS 2014

<b>CLASSEMENT GENERAL</b>			
1er	Francisco Pires	L'huître (Ile-De-France)	
2è	Clément Marandon	L'écailler du Jutard (Rhône-Alpes)	
3è	Rabah Guechoud	La Lorraine (Ile-De-France)	
4è	Ludovic Guichard	Toinou (PACA)	
5è	Ludovic Coti	Toinou (PACA)	
6è	Xavier Xaintray	Tonton Louis (Poitou-Charentes)	
7è	Pierre Molini	Coquillages Pierrot (PACA)	
8è	Mikaël Lenoir	Poissonnerie Lucine (Aquitaine)	
9è	Jonathan Lamine	Bistro de Breteuil (Ile-De-France)	
10è	Marc Lande	Ets Lande (Poitou-Charentes)	
11è	Kevin Jerruz Perez	Oyster Bar (Aquitaine)	
<b>CLASSEMENT VITESSE</b> (temps incluant les pénalités)			
1er	Francisco Pires	L'huître	7'45
2è	Rabah Guechoud	La Lorraine	8'37
3è	Clément Marandon	L'écailler du Jutard	9'39
4è	Ludovic Guichard	Toinou Marseille	10'14
5è	Ludovic Coti	Toinou Aix en Provence	10'15
6è	Xavier Xaintray	Tonton Louis	10'31
7è	Pierre Molini	Coquillages Pierrot	11'11
8è	Jonathan Lamine	Bistro de Breteuil	11'16
9è	Kevin Jerruz Perez	Oyster Bar	12'21
10è	Mikaël Lenoir	Poissonnerie Lucine	12'31
11è	Marc Lande	Ets Lande	12'42
<b>CLASSEMENT PRESENTATION</b>			
1er	Francisco Pires	L'huître (Ile-De-France)	
2è	Clément Marandon	L'écailler du Jutard (Rhône-Alpes)	
3è	Ludovic Guichard	Toinou (PACA)	
4è	Rabah Guechoud	La Lorraine(Ile-De-France)	
5è	Mikaël Lenoir	Poissonnerie Lucine(Aquitaine)	
5è	Ludovic Coti	Toinou (PACA)	
7è	Pierre Molini	Coquillages Pierrot (PACA)	
8è	Jonathan Lamine	Bistro de Breteuil (Ile-De-France)	
9è	Marc Lande	Ets Lande (Poitou-Charentes)	
10è	Xavier Xaintray	Tonton Louis (Poitou-Charentes)	
11è	Kevin Jerruz Perez	Oyster Bar (Aquitaine)	

## LE METIER D'ÉCAILLER

L'écailler gère les approvisionnements en coquillages et crustacés 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 dirige une équipe.

Les compétences nécessaires au métier d'écailler:

- une bonne connaissance des fruits de mer,
- une bonne maîtrise des gestes techniques,
- la rapidité d'exécution,
- un bon contact avec la clientèle.

Les écaillers jouent un rôle primordial dans la réputation des établissements gastronomiques.

### Contact Communication

Maryline MAINGAM

Tel : 01 42 97 97 55 / 48 44

E-Mail : [communication@cnc.france.com](mailto:communication@cnc.france.com)

Site Internet : [www.huitres-et-ecaillers.com](http://www.huitres-et-ecaillers.com)

Communiqué de Presse  
Vendredi 10 octobre 2014

## M. FRANCISCO PIRES (L'Huître, à Paris) est Champion de France des Ecaillers 2014



Pour la 14<sup>ème</sup> édition, le championnat de France des écaillers s'est tenu à la Cité de l'huître, à Marennes (Charentes) ce jeudi 9 octobre matin.

Les 11 meilleurs écaillers professionnels de France, sélectionnés sur la base des résultats des sélections régionales, se sont affrontés autour de 3 épreuves.

Une nouvelle épreuve a vu le jour pour cette édition 2014 : **une épreuve théorique**, a permis de juger les candidats sur leur connaissance des produits avec une dizaine de questions ouvertes et fermées.

**Une épreuve de vitesse** qui consiste en l'ouverture de 50 huîtres creuses et 50 huîtres plates en un minimum de temps tout en respectant le produit. Toute huître abîmée lors cette épreuve vaut au candidat une pénalité de 4 secondes.

**Une épreuve de présentation** durant laquelle les concurrents devaient, en 20 minutes, composer le plus beau plateau avec les fruits de mer mis à leur disposition.

Sous la présidence de M. Bruno Gauvain, Meilleur Ouvrier de France Poissonnier-Ecaillers, le jury, composé de 6 professionnels de la filière dont M. Merle et M. Rousseau (maîtres écaillers) étaient en charge de noter à l'aveugle, les plateaux des 11 candidats.

**Pour cette 14<sup>ème</sup> édition, c'est M. Francisco Pires de L'Huître à Paris, qui arrache la totalité des 1<sup>er</sup> prix à ses concurrents : 1<sup>er</sup> prix pour le classement de l'épreuve de vitesse, 1<sup>er</sup> prix du classement de présentation et bien évidemment 1<sup>er</sup> prix du classement général.**

**Il remporte ainsi le titre de Champion de France des Ecaillers 2014 !**

M. Clément Marandon de L'Ecailler du Jutard (Lyon) et M. Rabah Guechoud de La Lorraine (Paris) ont obtenu respectivement la 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> place au classement général. **Tous les 3 se qualifient pour le Championnat Européen des Ecaillers qui aura lieu en Novembre à Bruxelles (date et lieu à venir).**

## LES RESULTATS DU CHAMPIONNAT DE FRANCE DES ECAILLERS 2014

<b>CLASSEMENT GENERAL</b>			
1er	Francisco Pires	L'huîtreier (Ile-De-France)	
2è	Clément Marandon	L'écailler du Jutard (Rhône-Alpes)	
3è	Rabah Guechoud	La Lorraine (Ile-De-France)	
4è	Ludovic Guichard	Toinou (PACA)	
5è	Ludovic Coti	Toinou (PACA)	
6è	Xavier Xaintray	Tonton Louis (Poitou-Charentes)	
7è	Pierre Molini	Coquillages Pierrot (PACA)	
8è	Mikaël Lenoir	Poissonnerie Lucine (Aquitaine)	
9è	Jonathan Lamine	Bistro de Breteuil (Ile-De-France)	
10è	Marc Lande	Ets Lande (Poitou-Charentes)	
11è	Kevin Jerruz Perez	Oyster Bar (Aquitaine)	
<b>CLASSEMENT VITESSE</b> (temps incluant les pénalités)			
1er	Francisco Pires	L'huîtreier	7'45
2è	Rabah Guechoud	La Lorraine	8'37
3è	Clément Marandon	L'écailler du Jutard	9'39
4è	Ludovic Guichard	Toinou Marseille	10'14
5è	Ludovic Coti	Toinou Aix en Provence	10'15
6è	Xavier Xaintray	Tonton Louis	10'31
7è	Pierre Molini	Coquillages Pierrot	11'11
8è	Jonathan Lamine	Bistro de Breteuil	11'16
9è	Kevin Jerruz Perez	Oyster Bar	12'21
10è	Mikaël Lenoir	Poissonnerie Lucine	12'31
11è	Marc Lande	Ets Lande	12'42
<b>CLASSEMENT PRESENTATION</b>			
1er	Francisco Pires	L'huîtreier (Ile-De-France)	
2è	Clément Marandon	L'écailler du Jutard (Rhône-Alpes)	
3è	Ludovic Guichard	Toinou (PACA)	
4è	Rabah Guechoud	La Lorraine(Ile-De-France)	
5è	Mikaël Lenoir	Poissonnerie Lucine(Aquitaine)	
5è	Ludovic Coti	Toinou (PACA)	
7è	Pierre Molini	Coquillages Pierrot (PACA)	
8è	Jonathan Lamine	Bistro de Breteuil (Ile-De-France)	
9è	Marc Lande	Ets Lande (Poitou-Charentes)	
10è	Xavier Xaintray	Tonton Louis (Poitou-Charentes)	
11è	Kevin Jerruz Perez	Oyster Bar (Aquitaine)	

## LE METIER D'ÉCAILLER

L'écailler gère les approvisionnements en coquillages et crustacés 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 dirige une équipe.

Les compétences nécessaires au métier d'écailler:

- une bonne connaissance des fruits de mer,
- une bonne maîtrise des gestes techniques,
- la rapidité d'exécution,
- un bon contact avec la clientèle.

Les écaillers jouent un rôle primordial dans la réputation des établissements gastronomiques.

### Contact Communication

Maryline MAINGAM

Tel : 01 42 97 97 55 / 48 44

E-Mail : [communication@cnc.france.com](mailto:communication@cnc.france.com)

Site Internet : [www.huitres-et-ecaillers.com](http://www.huitres-et-ecaillers.com)