

M. Rabah Guechoud (établissement La Lorraine) reprend son titre de champion de France des écaillers

Pour la 15^{ème} édition, le championnat de France des écaillers s'est tenu sur le parvis de la gare Montparnasse à Paris, le dimanche 27 septembre 2015, à l'occasion de la Fête de la Gastronomie.

Les 9 meilleurs écaillers professionnels de France, qualifiés sur la base des résultats des sélections régionales, se sont défiés autour de 3 épreuves :

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 6 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.

Une épreuve théorique d'une dizaine de questions a permis de juger les candidats sur leurs connaissances des produits.



Le jury était présidé par M. Bernard Gonthier, maître écailler et président de la Fédération de Ecaillers de France. Le championnat s'est déroulé en présence de M. Gérald Viaud, le président du Comité National de la Conchyliculture. Un invité surprise a également fait son apparition : le vent, en rafales, a fortement secoué le chapiteau monté pour la Fête de la Gastronomie, sans pour autant entamer la détermination des écaillers compétiteurs.

Avec un total de plus de 1 800 points, **M. Rabah Guechoud (établissement La Lorraine) a reconquis le titre de Champion de France des Ecaillers !**

M. Rabah Guechoud avait déjà remporté le titre de Champion de France des Ecaillers en 2013 et avait terminé à la 3^{ème} place du classement général en 2014.



M. James Leduc (Le Roy René) et M. Pierre Molini (Pierrot Coquillages) ont obtenu respectivement la 2^{ème} et 3^{ème} place au classement général.

Le prix de présentation a été attribué à M. Pierre Molini (Pierrot Coquillages) avec des notes technique et esthétique de 17/20 et 16,25/20.

Le prix de vitesse a été attribué à M. James Leduc (Le Roy René). Lors de cette épreuve de vitesse, les concurrents ont ouvert 100 huîtres dans un temps allant de 6 minutes et 47 secondes, pour M. James Leduc, à 9 minutes et 2 secondes.

Le championnat remercie la maison Reynaud pour ses produits de la mer.

Photo : Les gagnants du championnat de France des écaillers 2015. M. Rabah Guechoud (établissement La Lorraine), à droite, M. James Leduc (Le Roy René), à gauche, et M. Pierre Molini (Pierrot Coquillages), au centre.

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. Il fait donc le lien direct entre la production et la dégustation. 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 important pour l'exposition et la présentation des produits conchylicoles au grand public. Ils participent également à la réputation des établissements gastronomiques.

Pour en savoir plus :

Vidéo du championnat de France des écaillers 2015 :

<https://vimeo.com/140699215>

Sites Internet :

www.huitres-et-ecaillers.com (règlement du championnat, etc.)

www.huitre.com

www.cnc-france.com

Facebook :

<https://www.facebook.com/www.cncfrance.fr>

LES RESULTATS DU CHAMPIONNAT DE FRANCE DES ECAILLERS 2015

CLASSEMENT GENERAL

N°	Candidat - Nom	Candidat - Prénom	Etablissement	Classement Général
5	Guechoud	Rabah	La Lorraine	1
8	Leduc	James	Le Roy René	2
9	Molini	Pierre	Pierrot Coquillages	3
6	Ounissi	Arezki	Café de la Paix	4
1	Thiebaud	Olivier	La Cabane D'Hortense	5
7	Toutirai	Bruno	L'Européen	6
4	Guichard	Ludovic	Toinou Marseille	7
2	Lenoir	Mickael	Poissonnerie Lucine	8
3	Pineau	Kevin	Le Cardinal des Mers	9

CLASSEMENT PRESENTATION

N°	Candidat - Nom	Candidat - Prénom	Etablissement	Classement Présentation
9	Molini	Pierre	Pierrot Coquillages	1er
5	Guechoud	Rabah	La Lorraine	2e
8	Leduc	James	Le Roy René	3e
6	Ounissi	Arezki	Café de la Paix	4e
4	Guichard	Ludovic	Toinou Marseille	5e
1	Thiebaud	Olivier	La Cabane D'Hortense	6e
3	Pineau	Kevin	Le Cardinal des Mers	7e
7	Toutirai	Bruno	L'Européen	8e
2	Lenoir	Mickael	Poissonnerie Lucine	9e

CLASSEMENT VITESSE

N°	Candidat - Nom	Candidat - Prénom	Etablissement	Classement Vitesse
8	Leduc	James	Le Roy René	1er
5	Guechoud	Rabah	La Lorraine	2e
7	Toutirai	Bruno	L'Européen	3e
6	Ounissi	Arezki	Café de la Paix	4e
1	Thiebaud	Olivier	La Cabane D'Hortense	5e
4	Guichard	Ludovic	Toinou Marseille	6e
9	Molini	Pierre	Pierrot Coquillages	7e
3	Pineau	Kevin	Le Cardinal des Mers	8e
2	Lenoir	Mickael	Poissonnerie Lucine	9e