Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

(Vidéo) Cloé Blin et Louka Gritti ont remporté la 1re place de la finale régionale des jeunes talents Escoffier



La finale régionale du concours des jeunes talents Escoffier vient de se dérouler à l'Ecole Hôtelière d'Avignon. L'excellence culinaire et l'art du service étaient à l'honneur avec Cloé Blin (chef de rang à la Mirande, Avignon) et Louka Gritti (Restaurant Alexandre à Garons, à Nîmes) qui ont remporté la 1ère place au concours, tandis que Mylenne Gennesson (chef de rang) et Garis Gascuel (cuisinier) tous les deux à la Maison Chenet à Pujaut, et de l'Ecole hôtelière d'Avignon, ont remporté la 2e place.

Une présélection des candidats avait été faite en amont par dossiers présentés au concours. Quatre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

binômes (cuisine/salle) se sont affrontés pour réaliser et servir le menu : une Salade tiède aux agrumes et aux noix de Saint-Jacques ; un Bar à la trouvillaise ; les fromages proposés étaient un Cœur de Neufchâtel, un Beaufort et un fromage régional sélectionné par le binôme. Le dessert était un Baba au Rhum.

Un binôme de cuisinier et chef de rang

Le cuisinier de chaque binôme devait préparer le repas selon le thème du concours : «Puiser dans la tradition pour une cuisine créative» et le/la chef de rang devait décorer la table selon le thème «puiser dans la tradition pour innover en service».

De la théorie à la pratique

Chaque équipe a puisé dans ses connaissances pour appliquer les méthodes techniques de cuisine et de service apprises à l'école hôtelière et dans les restaurants où ils travaillaient en alternance. L'exercice a été réalisé sous le contrôle d'un jury composé de disciples d'Escoffier dont le jury cuisine était présidé par Michel Receveur et le jury salle par Yves Vanaert.

Les huit candidats

Les huit candidats étaient : Cloé Blin (salle – de la Mirande Avignon) et Louka Gritti (de chez Alexandre – Garons) qui ont remporté la 1ère place au concours ; Mylenne Gennesson (salle – maison Chenet à Pujaut) et Garis Gascuel (cuisine – de la maison Chenet à Pujaut) Ecole hôtelière d'Avignon ont remporté la 2e place ; Paloma Golera (salle) et Hugo Carvalho (cuisine) de l'école hôtelière de Nice sont arrivés en 3ème place et Mathilde Dissotto (maison Fourchette et couteau à Cairanne) et Gabriel Camagna-Pinto (maison la Chassagnette à Arles) école hôtelière d'Avignon ont été classés 4e.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



Copyright Ecole hôtelière d'Avignon

Des épreuves régionales, nationales et internationales

Les deux binômes arrivés 1er et 2e iront représenter le quart sud Est et concourir en novembre au Touquet pour la finale Nationale, où le duo gagnant sera alors confronté aux épreuves internationales.

L'enseignement selon Escoffier

L'ensemble de la délégation des disciples d'Escoffier félicite les huit candidats qui ont prouvé leur bon niveau de compétence lors de ce concours et souhaite le meilleur aux 2 binômes qui iront au Touquet en novembre prochain.

En savoir plus sur Auguste Escoffier

Auguste Escoffier (28 octobre 1846-12 février 1935) a été chef cuisinier, restaurateur et auteur culinaire. Il a été le premier après Marie-Antoine Carême (dit Antonin 8 juin 1783-12 janvier 1833) pâtissier –célèbre pour ses pièces montées- et chef français, à moderniser et codifier la grande cuisine, en fondant une nouvelle organisation 'la brigade de cuisine' qui intégra la notion d'hygiène, la toque et la tenue de cuisinier, la rationalisation des tâches, la conserverie alimentaire pour lutter contre le gaspillage… Auguste Escoffier a connu la construction des grands hôtels dans le monde industrialisé et le

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

développement des voyages grâce à l'essor du chemin de fer avec sa clientèle d'aristocrates et d'artistes.

Une aura nationale et internationale toujours présente

Il a dirigé de grandes cuisines en France et à l'étranger et inventé de nombreuses recettes restées fameuses dont il assurera la pérennité grâce à l'écriture d'ouvrages traduits et connus dans le monde entier, contribuant, dans un même temps, au développement touristique en France. Auguste Escoffier a également concocté les menus des Diners d'Epicure destinés à faire connaître l'excellence de la cuisine française. Son guide culinaire reste la bible des cuisiniers. Sa plus célèbre recette est la crêpe Suzette. Il a inventé le 'Lapin Gravelotte' durant la guerre de 1870. L'association gastronomique 'Les Disciples d'Escoffier' rassemble les cuisiniers, les professionnels de la salle, les sommeliers, les producteurs, les vignerons, les restaurateurs…