

Championnat de Paris des écaillers
28 février 2008

Paris, le 07 mars 2008

Xavier Caille, consultant de la Société Oyster, Champion des écaillers parisiens 2008

Le championnat de Paris s'est déroulé le jeudi 28 février 2008 au Salon de l'Agriculture de Paris Porte de Versailles sur le stand « Terre et Mer de Bretagne ». Les meilleurs écaillers professionnels de Paris étaient conviés à concourir.

Le championnat s'est déroulé en 2 épreuves :

- **La vitesse** : Les concurrents devaient ouvrir 25 huîtres creuses et 25 huîtres plates, en un minimum de temps.
- **La 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.

CLASSEMENT GENERAL

1er	Xavier CAILLE	Société Oyster
2è	André TRONSCORFF	Le Bar à Huître Montparnasse
3è	Francisco PEREZ	L'Huître

CLASSEMENT VITESSE
(temps incluant les pénalités)

1er	André TRONSCORFF	Le Bar à Huître Montparnasse	2'42"
2è	Xavier CAILLE	Société Oyster	2'43"
3è	Sami YOUSSEFF	La Mascotte	2'46"

CLASSEMENT PRESENTATION

1er	Francisco PEREZ	L'Huître
2è	Xavier CAILLE	Société Oyster
3è	Belaïde AZOUZ	Le Congrès

Le métier d'écailler

L'écailler **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, l'écailler tient le banc de fruits de mer situé à l'extérieur du restaurant. Le chef écailler dirige une équipe.

L'écailler possède :

- 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. Directement en contact avec les consommateurs, ils occupent une place essentielle pour faire connaître et apprécier les fruits de mer.

Communiqué
presse



Photos et vidéos sur demande
Agnès Bompeix et Lucie Hacquin
cnc@opinionvalley.com
Julie Dinimant / Communication
01 42 97 97 55
communication@cnc-france.com

