

Intronisés d'un coup de cuillère en bois à Reims

Source : Journal L'union - Par Marion Dardard | Publié le 23/10/2017 à 19h02



Tinqueux

De grands noms de la gastronomie étaient réunis, hier, à l'Assiette champenoise à Tinqueux, pour l'ouverture du 30e chapitre des Disciples Escoffier des Hauts de France, présidé par le chef lillois Philippe Lor. En tant que Disciple lui-même, Arnaud Lallement, le maître des lieux, était ravi d'accueillir cette cérémonie, point de départ d'une nouvelle aventure rémoise, au cours de laquelle cinq personnalités des mondes de la cuisine, de la sommellerie ou encore des produits régionaux, ont été intronisées.

Parrainé – on ne peut devenir Disciple que si l'on est coopté – par l'expert en spiritueux Éric Delrue, Jean-Yves Perard, producteur de champagne à Cernay-lès-Reims de génération en génération depuis 1635, a reçu la première écharpe et... les premiers coups de cuillère en bois sur les épaules de la part du président, en signe de camaraderie, comme le veut la coutume !

Puis ce fut au tour du charcutier-traiteur rémois Bruno Herbin, Meilleur ouvrier de France (parrainé par Arnaud Lallement), de Jérôme Feck, chef de l'Hôtel d'Angleterre à Châlons-en-Champagne (parrainé par le chef étoilé du Valenciennais Pascal Coulon), du chef sommelier des Crayères Philippe Jamesse (parrainé par le restaurateur-sommelier du Nord Jean-Marc Legleye) et du producteur haut-marnais de safran Sébastien Menassol (parrainé par Jacqueline Perard, du champagne Perard), de rejoindre la grande famille des Disciples d'Escoffier.

« *Auguste Escoffier était un grand chef de la fin du XIXe-début du XXe siècle, créateur notamment du Ritz, qui a écrit un guide culinaire à destination de tous les cuisiniers et dont se servent encore les écoles hôtelières* », rappelle Colette Pouille, chargée de communication. « *Les disciples respectent les valeurs fondamentales d'Escoffier, à savoir proposer une gastronomie de luxe, avec des produits simples, accessibles.* »

Les disciples sont aussi porteurs de valeurs sociales, puisque tous les deux ans, l'association, présente à l'international, s'engage dans une cause caritative, en écho à la générosité d'Escoffier, qui fournissait tous les restes de ses repas aux Petites sœurs des Pauvres. Il y a deux ans, l'élan s'est porté sur la recherche contre la maladie d'Alzheimer au Centre hospitalier régional de Lille (Nord).

Souvent appelés à intervenir « à l'extérieur » et auprès des jeunes pour transmettre leurs savoir-faire et leurs principes, les ambassadeurs des valeurs insufflées par Escoffier se retrouvent ainsi trois à quatre fois par an chez un restaurateur, lui-même Disciple. Objectif : « *Partager des moments de convivialité et maintenir ces valeurs d'accueil, de fraternité, de gastronomie et de partage des connaissances* », a poursuivi Mme Pouille tandis que les jeunes intronisés dans le salon capitonné de l'Assiette champenoise formulaient le serment de « *transmettre, de servir, et d'honorer la cuisine, sa culture et son évolution permanente* ». Ici, aujourd'hui. Et ailleurs, demain.