



*France Ecaille*

Lors du salon Exp'Hôtel à Bordeaux, **France Ecaille**, Syndicat National des écaillères et des écaillers, organisait le 1<sup>er</sup> Championnat du Monde des Écaillers. Ce concours international a brillamment mis en scène une compétition féroce entre représentants de neuf nations passionnées par l'art culinaire des fruits de mer. Les 9 pays participants : la France, les États-Unis, le Maroc, l'Algérie, l'Allemagne, la Suisse, la Lettonie, l'Inde, et l'Italie (Le Sri Lanka, le Togo et la Belgique forfait).

Au terme de trois épreuves exigeantes, évaluant la vitesse et la qualité d'ouverture d'huîtres, la cuisson et la dégustation de crustacés, ainsi que la création d'un buffet de fruits de mer, Kevin Di Sarno, fier représentant de la France, s'est hissé au sommet, décrochant le titre de Champion du Monde. Maxime Nourry a brillé pour l'Allemagne en se classant deuxième, suivi de près par le Letton Renars Purmalis en troisième position, coup de cœur du jury dégustation des crustacés. Celui-ci était composé des Chefs de l'Académie Culinaire de France dont son Président Fabrice Prochasson, Alain Caddy ACF, présidait le jury cuisson. Les plus grands MOF poissonnier-écailler et des Chefs Eurotoques composants le jury des autres épreuves.

C'est un grand Chelem pour Kévin Di Sarno qui a tout gagné cette année : Meilleur écailler Européen de l'année en décembre 2022 à Paris, en janvier 2023 : l'Écaille d'Or au Sirah à Lyon et la sélection Méditerranée du Championnat de France à Sète, puis il remporte à 1 point, la finale au salon de l'agriculture le 28 février, il est consacré Champion de France.

Les candidats, armés de produits exceptionnels provenant de toutes les côtes françaises (des huîtres & coquillages des 7 régions ostréicoles) et de pépites culinaires des autres nations, ont transformé cette journée en une véritable galerie d'œuvres d'art de la mer.

Dans la catégorie Meilleur Espoir Français, Jérémie Rubey a remporté le titre avec brio suivie de très près de Guillaume Gouverne et Benjamin Gilard se classant respectivement deuxième et troisième. Gwenaël Laville, nouveau MOF poissonnier-écailler, présidait tout le jury de ce concours : plateau à emporter emballé, ouverture d'huîtres vitesse et qualité et buffet.

Marcel Lesoille, Président d'honneur de France Ecaille, a attribué deux prix d'excellence : à Manu Bianchi sur la catégorie Meilleur Espoir, pour sa précision et son sérieux, et à Isabella Ravenel, la candidate des États-Unis pour le Championnat du Monde, pour son parcours et son amour du métier qui lui a fait traverser l'atlantique.

Nous exprimons notre gratitude envers nos précieux partenaires et producteurs, sans lesquels cet événement grandiose n'aurait pas été possible. Et à tous les élus du syndicat, les bénévoles tous passionnés du métier.

Rendez-vous en 2024 pour la deuxième édition du Championnat du Monde des Écaillers et Écaillères, promettant une célébration encore plus grande de l'art de la mer.

Avec Huîtres & Moules de nos côtes CNC, UMIH, OPEF, Ostra Regal, Reynaud – OSO La Gambas Bio de Madagascar, la cité de l'huître, Caviar Sturia, Exp'hotel, L'Académie Culinaire de France, Eurotoques, les MOF écaillers et #iodemagazine Fabrice Gass.

@France Écaille      Contact : Dave Vitré (Secrétaire Général) 06 47 68 13 14      france-ecaille.fr

Hélène Clautour (Présidente) 06 37 96 54 20

**Résultats des candidats :**

Championnat du monde

- 1 - DI SARNO Kévin – FRANCE
- 2 - NOURRY Maxime – ALLEMAGNE
- 3 - PURMALIS Renars – LETTONIE
- 4 - BOUBAKRIA Oussama – ALGERIE
- 5 - TESTA Daniele - ITALIE
- 6 - ZURCHER Richard - SUISSE
- 7 - AZOUAG Mohamed - MAROC
- 8 - RAVENEL MACBETH Isabella - USA
- 9 - BAPOU Xavier - INDE

Catégorie Meilleur Espoir Français

- 1- RUBEY Jérémie
- 2 - GOUVERNE Guillaume
- 3 - GILARD Benjamin
- 4 - BIANCHI Manu
- 5 - VAN VEGCHEL Anthony
- 6 - BIROT Alexis
- 7 - HIMA Hamid
- 8 - BONIFACE Adrien
- 9 - ROULET Martin
- 10 - HANTRAIS Gabriel
- 11 - CORVAISIER Julien
- 12 - ROD Laurent

