

**Club Gastronomique Prosper Montagné**

Trait d'union des métiers de bouche

**Dossier de Presse**  
**Concours du Meilleur**  
**Ecailler Européen 2011**  
**Coupe «Léon Beyer»**



Siège administratif: Club Prosper Montagné: 45, rue Saint-Roch - 75001 Paris  
Siège social: Club Prosper Montagné: CCI, 3bd Camille Pelletan - 11000 Carcassonne  
Tel. : 01 42 96 48 85

E-mail. : [info@club-prosper.montagne.com](mailto:info@club-prosper.montagne.com)    [www.club-prosper-montagne.fr](http://www.club-prosper-montagne.fr)

# 57<sup>ème</sup> Concours du Meilleur Ecailler Européen Coupe «Léon Beyer»

**Les objectifs du concours:** développer parmi le public, le goût et la consommation des huîtres et des coquillages.

**La Coupe «Léon Beyer»:** du nom du fondateur viticulteur-négociant à Eguishem dans le Haut-Rhin, la coupe récompense le «Meilleur Ecailler Européen de l'année».



Marc Beyer    Yann-Léon Beyer    Léon Beyer  
13e Génération    14e Génération    12e Génération

**Les candidats:** tous les écaillers et les écaillères d'Europe employés dans la restauration

# Descriptif des épreuves

## 1ère épreuve théorique

Connaissances générales concernant les fruits de mer.

## 2ème épreuve: vitesse et présentation

Pour la vitesse: Les concurrents devront ouvrir en un minimum de temps 100 huîtres creuses qui seront fournies.

Pour la présentation: Ces 100 huîtres devront être présentées conformément à un plateau (photo ci-jointe).



## 3ème épreuve: artistique

Un plateau de fruits de mer devra être réalisé par chacun des candidats avec une quantité identique de produits de la mer fournie.

Un plateau de 50 cm de diamètre sera fourni.

Chaque candidat pourra apporter des accessoires décoratifs personnels pour réaliser sa présentation. Temps imparti : 30 Minutes



# Les Finalistes de l'édition 2011

**Brasserie La Lorraine**  
**2 place des Ternes**  
**75008 Paris**

Redouane Abbaoui

**Poissonnerie Lacroix**  
**44 rue Oberkampf**  
**75011 Paris**

Charly Hanafi

**Grand Hôtel Café de Paris**  
**5 Place de l'Opéra**  
**75009 Paris**

Arezki Khelil

**La Coupole**  
**102 bd Montparnasse**  
**75014 Paris**

Sellathamby Mahendmarajah

**Bar à Huitres Montparnasse**  
**112 bd Montparnasse**  
**75014 Paris**

Moustapha Ounissi

**Brasserie Flo**  
**7 cours des Petites Ecuries**  
**75010 Paris**

Monti Mejaat

**Brasserie Wepler**  
**14 place de Clichy**  
**75018 Paris**

Philippe Pezac



# Les membre du jury 2011

**Présidente:** Catherine Roux  
Ostréicultrice au Cap Ferret

**Animateur:** Pierre Coucke dit Pierrot de Lille  
Chef de cuisine  
de «La Marmite à Pierrot»



Philippe Pezac, lauréat 2011 entourés d'André Fournet, Mme Beyer, Edouard Beyer, Catherine Roux et Pierre Coucke.

Arezki Ounissi  
Claude Pelissier  
Victorin Rey  
Emile Rey

Lauréat 2008  
Lauréat 1975  
Ancien Ecailler  
Ancien Ecailler

# Les lauréats du concours 2011

1er prix **Coupe «Léon Beyer»**

Philippe Pezac de la Brasserie Wepler



Second prix

**Coupe «La Coupole»**

Mustapha Ounissi du Bar à Huîtres



Troisième prix

**Coupe «Prosper Montagné»**

Redouane Abbaoui de la Brasserie La Lorraine

