

## Résultats des Concours des écaillers 2019

La Cité de l'Huître accueillait ce samedi 12 octobre 2019 les concours des meilleurs écaillers. Le jury, était composé de professionnels de l'écaille, de la restauration, et d'ostréiculteurs. Les épreuves se sont déroulées devant plus de 200 personnes !

Jury des concours des écaillers	
Mickael Lenoir	Ecailler à Andernos - Vainqueur de la coupe du monde des écaillers 2018
Silvère Moreau	Poissonnier sur Ré - Président de l'OPEF
Alain Merle	Ancien écailler Lyonnais
Jean François Beynaud	Ostréiculteur à La Couarde en Ré - Membre de la Commission Huîtres Charente Maritime
Nicolas Mureau	Ostréiculteur à Bourefranc - Elu du CRC
Dominique Favier	Ostréicultrice - Vice Présidente du Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron

Organismes partenaires	
OPEF	Antoine PUYDEBOIS, chargé de communication - Silvère MOREAU, Président
CRC	Annie Aubier, Vice Présidente
Huîtres MO	Dominique Favier, Vice Présidente

*Des épreuves d'ouverture d'huîtres et de réalisation de plateaux de fruits de mer ont eu lieu devant le public.*

Les meilleurs professionnels se sont affrontés pour se qualifier pour le Championnat de France 2020.

La liste des concurrents professionnels :

Nom	Etablissement	Type	Ville	
Philippe MOQUAY	Le carrelet	Restaurant	17200	ROYAN
Kévin PINEAU	L'Insolite	Restaurant	17100	Saintes
Xavier XAINTRAY	Poissonnerie Labatut	Poissonnerie	17610	Angoulins
Jean Michel LUENT	La poissonnerie du Brethon	Poissonnerie	03201	VICHY
Hamid HIMA	Le Gaya	Restaurant	17340	Chatelailon
Marc GIRAUDEAU	Club plage pereire	Restaurant	33120	ARCACHON
Gwenaël LAVILLE	Marée distribution	Poissonnerie	24560	Bouiniagues
Emmanuel PELLERIN	Candidat libre		17600	Nieulle/Seudre

À l'épreuve de vitesse, les candidats professionnels avaient 50 huîtres creuses et 30 huîtres plates à ouvrir. 6 secondes de pénalités étaient appliquées si le couteau touchait la chair de l'huître. **Kévin Pineau** l'a remportée avec un temps de 6 minutes et 41 secondes, et seulement 6 pénalités.

Les lauréats sont :

- Kévin PINEAU**                      **L'Insolite**
- Hamid HIMA**                        **Le Gaya**
- Gwenaël LAVILLE**                **Marée distribution**

Des étudiants issus des écoles de l'hôtellerie et des produits de la mer ont concourus pour remporter la bourriche d'Or 2019.

[La liste des concurrents étudiants :](#)

Prénom	Nom	Etablissement
Kyllian	GERARD	Lycée de la mer Bourcefranc
Mattys	BERNARD	Lycée de la mer Bourcefranc
Clément	BOIREAU	Lycée de la mer Bourcefranc
Benoît	GRAVOUIL	Lycée de la mer Bourcefranc
Angel	VANNERON NORMAND	Lycée de la mer Bourcefranc
Lucas	FONTAINE	CFA Médéric Rungis
Jonathan	MUNIER	CFA Médéric Rungis
Cédric	ROUSSAY	CFA Médéric Rungis
Arthur	VIOT	CFA Médéric Rungis

À l'épreuve de vitesse, les candidats étudiants avaient 30 huîtres creuses à ouvrir. 6 secondes de pénalités étaient appliquées si le couteau touchait la chair de l'huître. **Cédric Roussay l'a remportée avec un temps de 4 minutes et 22 secondes, et 17 pénalités.**

[Le podium est le suivant :](#)

1. **Cédric ROUSSAY** CFA Rungis
2. **Lucas FONTAINE** CFA Rungis
3. **Arthur VIOT** CFA Rungis

*À l'issue des concours, des initiations à l'écaillage ont été réalisées par Mickaël Lenoir et Alain Merle, pour le public.*



Au total, ce sont **1270 huîtres** qui ont été ouvertes par les candidats, pour les épreuves de vitesse et de plateaux.

**120 kg de glace** ont été nécessaires pour monter les plateaux de fruits de mer.