



Disciples Escoffier

Délégation Régionale de la Réunion & de l'Océan Indien
Association pour la transmission et la modernité de la Cuisine

*Assemblée Générale Ordinaire de l'association DEPROI
Apar de Saint André – samedi 9 décembre 2023.*

*
* *

Sur convocation du Président, Yves BOUVIER, se sont réunis le 9 décembre 2023, les membres du Bureau, les Disciples, Juniors et Amis dont les noms figurent sur les listes d'émargement annexées à ce PV.

Le Président ouvre la séance à 9H00 et présente son rapport moral 2023 sous forme de diaporama et le commente. Encore une année riche d'évènements pour la délégation Réunion des Disciples d'Auguste Escoffier.

En Janvier 2023, les Disciples d'Escoffier se sont investis dans le Salon Miel Vert au Tampon du 6 au 15 Janvier, à travers le Festival Culinaire de la Réunion. Démonstrations, dégustations et concours ont été au programme de cette manifestation avec la participation de nombreux disciples dont **Franck Chaillot** en tant que Jury du concours Crêpiers Junior, **Patrick Fraillon** Jury du concours Confiture Amateur, sans oublier la prouesse de **Patrick Firoager** et son record du monde du plus grand Riz au Lait.

Toujours au mois de Janvier, notre ami et Disciple **Cyrille Camilli** était intronisé dans la Confrérie du Pied de Raisin de Cilaos. Au championnat du monde de Buffet, la représentante de Madagascar et Disciple d'Escoffier, **Lalaina**, assistée de son équipe se hissait fièrement à la 4^{ème} place du concours. Quelle belle performance !

Le 17 février, c'est avec honneur et fierté que nous avons reçu de la part de Madame Marie Françoise Nas de Tourris, et ce grâce à **Alexandre Bègue**, la recette ancestrale et emblématique du Pâté Créole de Madame Aline de Tourris, afin de la préserver et de la transmettre.

Le 27 février, nous étions dignement représentés par **Pascal Letang**, **Jérémy Laup** et **Aurélien Simonet** lors du Salon de l'Orientation et de la Formation.

Au mois de Mars, le RSMA a convié des représentants de notre association en tant que partenaire lors d'un afterwork convivial.

Le Relais pour la Vie, organisé à Bras Panon par la Ligue contre le Cancer, s'est déroulé le 2 avril. De nombreux membres s'y sont retrouvés pour courir ou marcher durant les 24 heures de cette opération en faveur de la lutte contre le cancer. Nous reviendrons en 2024.

Le 11 avril, des œufs de Pâques Louis Vuitton, à la Vanille Bleue de Saint Philippe : un immense bravo à notre consœur Nicole Lechnig qui œuvre depuis de nombreuses années avec un même soucis de qualité et de promotion d'une des plus belles épices au monde. Et une très belle reconnaissance de son travail par les plus grands noms du Luxe.

1^{er} Rendez vous gourmand de l'année, le 22 avril, dans le Sud, Chez Moustache, avec le club des Amis.

Le même jour, notre Secrétaire Général, **Eric Labarussias**, recevait à Londres, le

WSET diploma niveau 4 en vin, qualification de niveau expert couvrant tous les aspects du vin.

Au mois de Mai, c'est la Fête du Pain à l'Aspar de Saint André, avec la participation de nombreux Disciples et Partenaires dont le formateur et Disciple **Richard Bourgaux** autour de notre Président **Yves Bouvier**.

C'est aussi, le 20 mai, la douloureuse disparition de notre Président d'Honneur **Michel Giacomino**. Toute la famille Escoffier est en deuil et pleure un des piliers et père de notre délégation.

Le concours du Plateau d'Or de la Restauration Scolaire, organisé par la commune de l'Entre Deux, regroupe les chefs et brigades de restauration de 12 villes de l'Ile. Des membres de notre association ont participé au Jury 7 de ce concours durant la 2^{ème} quinzaine de Mai.

A l'occasion de la célébration du 1^{er} anniversaire du restaurant Epoca à Grande Anse, le Chef et Disciple **Georgios Spandos** et son acolyte en salle Stéphanie, ont convié, famille, amis, quelques fournisseurs et fidèles clients pour fêter l'événement. Un petit comité qui a apprécié : le son du maloya : pour le plaisir des oreilles, le Sunset : pour le plaisir des yeux, et pour le plaisir des papilles, les petits mets concoctés par Georgios et sa brigade.

Notre traditionnel Pique-Nique annuel s'est déroulé le 3 juillet chez notre amie et disciple **Victorine Taïlou**. Un grand moment de partage et de convivialité dont la réussite tient à notre hôte du jour.

Le 7 juillet, **Olivier Husson-Pirnay** et ses élèves de CAP Pâtisserie ont reçu le Prix Spécial Culture – Bravo pour cette récompense amplement méritée.

En Septembre, s'est déroulé à Paris la 6^{ème} édition du Village International de la Gastronomie au cours duquel le Chef **David Glamport** a dignement représenté notre délégation en présentant un Koulibiac façon pâté créole réunionnais : croûte pâté créole inspiré de la recette d'Aline, brèdes chouchou ... fricassée comme à la maison, duxelles de choux palmiste blanc, saumon en gravelax aneth, curcuma frais du président Yves Bouvier, coriandre, beurre blanc au vin de Cilaos et au vinaigre de goyavier. Un doux parfum de La Réunion a pu envahir les allées de la manifestation et enchanter les papilles des visiteurs.

A la Réunion, quelques jours après, le 10 septembre, lors du Salon Lokal, c'était au tour du Chef **Aurélien Simonet** d'œuvrer aux côtés du MOF Romain Leboeuf.

Au salon des Cavistes Indépendants organisé le 12 septembre à Cambaie Saint Paul, les disciples **Cyrille Camilli** et **Eric Labarussias**, présentaient les formations en vin de la Petite Ecole du Vin, dont les formations courtes du WSET.

Au même moment, intervention de notre ami disciple Escoffier **Jérémy Laup** lors d'un menu créole organisé au collège de Montgaillard en SEGPA REP - Merci à notre Disciple Pascal Letang pour le "reportage photos". Le 22 septembre, la cheffe « Junior » écharpe Orange **Lucinda Sevetian** prenait le relais pour une nouvelle démonstration auprès des élèves.

Toujours en septembre, Le Chef **Jonathan Moindinecouty-Patouma** nous a accueilli dans le cadre fort agréable du restaurant « La Villa des Roches » à Saint Gilles les bains pour un déjeuner gourmand. Une trentaine de disciples et amis ont pu partager les délicieux plats préparés par Jonathan et son équipe.

Le 15^{ème} Congrès International des Disciples d'Auguste Escoffier s'est déroulé autour du 21 Octobre en Sicile. Une délégation Océan Indien a participé à cette réunion.

Le 29 octobre était la date choisie pour notre 39^{ème} Chapitre. La soirée d'intronisation des nouveaux Disciples d'Escoffier Réunion-Océan Indien a eu pour écrin les salons du tout nouvel Hôtel Radisson Saint Denis, qui organisait pour l'occasion son premier dîner de Gala. Au cours de cette soirée, ont donc été intronisés écharpe Rouge : Jean Jérémie Buffart, Jean Philippe Lambert, Lindley Lanappe, Lucinda Sevetian (qui a donc rendu son écharpe Orange), Brice Vizler ; écharpe Lie de Vin : Stéphane Courtin-Kerlo, Romain Guillot et Jérôme Mareux (qui lui aussi a rendu son écharpe Orange) ; écharpe Verte : Préma Antier et Olivier Cadarbacasse et enfin écharpe Orange : Ruben Cavery.

Enfin, le 19 novembre, Yann Bonfils était le parrain du don de sang gourmand organisé par l'Etablissement Français du Sang-La Réunion à l'initiative de la Table Ronde Française, dans la salle Blue Bayou de la ville de L'Etang-Salé. Au cours de cette belle journée de don, 159 poches ont été

récoltées, ce qui représente 477 vies sauvées.

Remerciement a tous les membres pour leur participation à la vie de l'association en 2023. Remerciements aussi envers les partenaires dont Frais Import (nom...)

Le Bilan moral est adopté à l'unanimité des membres présents et procurations.

Passage de parole au Trésorier pour la présentation du Bilan Financier 2023.

Les comptes arrêtés au 20 novembre 2023, ont été validés par Paolo Bica, commissaire aux comptes. Pour l'année 2023, ils présentent un solde créditeur de 224.56€.

En ce qui concerne les mouvements liés à la Maison Mère, nous enregistrons un solde créditeur provenant des cotisations de l'année : 61 disciples pour la Réunion et 19 pour Madagascar, 4 espoirs, 11 intronisés et 33 amis.

Pour les Rendez vous organisés en 2023, y compris réceptions et diner de Gala, les dépenses s'élèvent à 14699.20€ pour des recettes à hauteur de 14098€. 2 rendez-vous gourmands ont eu lieu en 2023 : Chez Moustache et Villa des Roches. Les dépenses complémentaires concernent l'assemblée générale de décembre 2022, le pique-nique 2023 ainsi que la réception des nouveaux intronisés.

Enfin, les frais d'exploitation et de vie de l'association s'élèvent à 5348.72€ pour des recettes de 3375.48€ correspondant à des indemnités reçues pour participation à des concours.

Le rapport financier est mis au vote de l'assemblée et est adopté à la majorité des membres présents et procurations.

Le trésorier remercie Chantal Therméa pour son aide dans l'organisation des rdv gourmands.

Questions diverses :

- Date de l'AGO : le mois de décembre est un mois difficile et chargé pour de nombreux professionnels qui ne peuvent pas toujours se libérer. De nombreux membres ont fait remonter l'information qu'ils regrettent de ne pouvoir se rendre disponible à la mi-décembre. Le président indique que la prochaine assemblée générale aura lieu en janvier 2025.
- Clotilde Equerre prend la parole pour solliciter l'aide des Escoffier : la Semaine bleue se déroulera durant la 1^{ère} semaine d'octobre : atelier avec les personnes âgées sur les légumes et les gâteaux longtemps – Toutes les participations seront les bienvenues + atelier avec les enfants (hôpital) chocolat

Opérations 2024 :

- Galette des rois – distribution vers la mi-janvier – distribution dans les Ephad de St Joseph et St Louis. Clotilde sera la cheville ouvrière de cette opération et coordonnera la participation des membres.
- RDV gourmand le 20 février au Lycée Hôtelier – 44 places – Un courrier sera transmis dans les temps pour les réservations.
- Mars RDV gourmand Repas Grec chez Epoca
- Avril relais pour la vie à Bras Panon
- 40^{ème} Chapitre : au Green Tee à l'Etang Salé fin octobre
- Soirée Blanche et 70 ans de l'Association – événement à organiser pour le 2nd semestre 2024.
- Congrès Magistral en Octobre à Paris et concours Jeune Talent (pré-sélections à organiser dès le 1^{er} trimestre)
- D'autres opérations viendront compléter ce programme

Ile Maurice : Mr Nizam Peroo a acté pour reprendre en main la délégation de l'Ile Maurice. On repart à zéro et on va l'accompagner dans la relance de la délégation. Nizam est aussi le représentant du Bocuse d'Or pour l'Ile Maurice –

Appel aux professionnel cuisine et service en salle pour le prochain concours Jeune Talent Escoffier – Pour l’instant aucun candidat ni en cuisine, ni en salle – Tunisie et Maroc ont déjà des binômes – Les inscriptions doivent être réalisées au plus vite. Voir pour une pré-sélection dans les cuisines de l’Afpap. Il faut solliciter les différents organismes de formation et établissements pour trouver le/la ou les candidats pour ce concours (un courrier a été transmis auprès de Vatel Réunion, qui a répondu par l’affirmative pour présenter un(e) candidat(e) en salle)

Prise de parole de Chantal Therméa (responsable du club des amis zone sud) – Nicole qui s’occupait de la zone Ouest a remis sa démission – Chantal fait appel à des candidatures pour prendre le relais. Les personnes souhaitant faire acte de candidature pourront contacter directement Chantal.

Madagascar : voyage au mois de Mai à Madagascar, à Tana et Morondava avec en prime l’organisation du 3^{ème} master Mada Chef – Descriptif à recevoir prochainement – Les pré-inscriptions seront à transmettre à Dominique Le Cadre directement dans les meilleurs délais – en fonction du nombre de personnes finales, le tarif sera transmis fin janvier.

Intervention du Président : « à l’attention de ceux que l’on ne voit jamais » – 3 vies : professionnelle – privée – associative – Nos statuts imposent 1 présence minimum dans l’année. On a tous prêté serment – Rôle des parrains et des marraines de relancer les intronisés qu’ils ont accueilli, pour leur demander une présence plus importante.

Mea culpa de Alain Gallifet – Run odyssea – repas au Lycée Hôtelier et ateliers de cuisine – Regrette de ne pas avoir mis en avant DEPROI

Carte de membre : proposition de carte dématérialisée – dossier à développer.

Concours de cuisine : avoir une personne qui gère le calendrier des concours et communique sur les cahiers des charges des concours – voir un trinôme (2 cuisine + 1 salle) – Pour les présélections possibilité d’utiliser le plateau technique de l’Afpap –

Le montant des cotisations pour l’année 2024 reste inchangé : 60 € pour les Disciples, 40€ pour les Juniors et 25€ pour les Amis (35€ si cotisation en couple). Les appels à cotisation seront transmis dans les prochains jours par notre trésorier général.

Le Président prend la parole pour clôturer la séance et cette Assemblée Générale Ordinaire, la séance est levée à 13h10 et les membres peuvent alors savourer l’excellent cocktail déjeunatoire concocté par les nouveaux intronisés 2023 présents.

Au nom de tous les participants, le Président leur adresse ses remerciements et félicitations.



Monsieur Yves BOUVIER

Président de la D E P R O I

Le 17 décembre 2023