**NEWS** 

## Le meilleur écailler du monde est à Lausanne!

La 6ème Coupe du Monde des Ecaillers a été remportée dimanche par le candidat venu de Suisse.

29 mars 2022 - 10:02

Texte: Knut Schwander Photo: Olivier Attar

**DEPUIS 2012, NICE CÉLÈBRE LES ÉCAILLERS.** Dans le cadre du salon Agecotel destiné aux professionnels des métiers de bouche, c'est un candidat venu de Suisse qui a remporté la 6ème Coupe du Monde des Ecaillers! Son nom? Tiago Jesus, 33 ans, qui régale les clients de la Brasserie du Grand-Chêne, au Lausanne Palace: «Je suis très content, c'est un rêve qui vient de se réaliser.»

LE BANC D'ÉCAILLER DU LAUSANNE PALACE. «Chef Tiago a fait un travail remarquable depuis son arrivée au Lausanne Palace, en 2020. Nous sommes très fier de le compter parmi nos équipes», commente Cédric Simon, Directeur de la restauration du Swiss Deluxe Hôtel. Depuis des années, le banc d'écailler du Palace remporte en effet un vif succès et ils sont trois à se partager le travail. Avant de travailler au Lausanne Palace, Tiago Jesus s'occupait du banc d'écailler de l'hôtel Suisse & Majestic à Montreux, puis de celui du Beau-Rivage Palace à Ouchy. Il s'était alors déjà qualifié au championnat européen à Paris (2ème), puis à Bordeaux (3ème). Il avait même remporté le championnat suisse!

**CHAMPION... OLYMPIQUE.** Si Tiago Jesus a conquis le jury niçois, c'est d'abord par la qualité de sa prestation: en trois heures, il a réalisé un plateau de fruits de mer en forme de tableau sur le thème des jeux olympiques d'hiver, sous forme d'une montagne avec un skieur et des anneaux olympiques en chocolat coloré. Pour remporter le titre, il faut notamment une hygiène impeccable, un respect total de la chaîne du froid, éviter de mélanger cuit et cru par exemple, ne pas toucher la chair de l'huître. En plus d'être beau, le tableau final doit encore faciliter la dégustation des convives. Un vrai travail de champion... olympique!

## ARTICLES SIMILAIRES