

# Soirée blanche des Disciples d'Auguste Escoffier

## La Dolce Vita au pavillon Dauphine

En ce samedi 8 juillet, la place Dauphine n'a pas mauvaise mine comme le dit Jacques Dutronc dans sa chanson, elle est blanche des mille convives qui convergent vers le pavillon du même nom. Ils participent à l'édition 2017 de la soirée blanche des Disciples d'Auguste Escoffier, dont le thème, la Dolce Vita, s'accommode parfaitement de la douce tiédeur de cette soirée estivale, de la convivialité et de la bonne humeur, qui ont régné sur cette soirée magique.

Il fallut cependant montrer patte blanche pour accéder au cœur de la fête. Nos hôtes d'un soir, Brigitte Miecaze, Sophie Rostang et Claire Swoboda, bien que charmantes, furent intransigeantes sur l'obligation de porter au poignet le bracelet Escoffier, sésame d'un soir pour faire la fiesta. Mais plus qu'un rôle de cerbère, nos charmantes hôtes ont œuvré pour une action caritative en vendant des tickets



Brigitte et Pierre Miécaze, Claire Swoboda.



pour la tombola au profit de l'association POIC (Pseudo Obstructions intestinales chroniques). Bilan de la recette collectée pour l'association, 14 000 euros! Bravo et merci mesdames et aux membres bénévoles de l'association!

## Gala à la française

Cet évènement très attendu par le monde de la cuisine et de la gastronomie en guise de clôture avant les congés d'été débuta comme de coutume par l'intronisation d'une vingtaine de chefs, partenaires et amis des Disciples d'Auguste Escoffier. Intronisation qui, sous la bienveillance du parrain de la soirée, le chef Nicolas Salle, fut rondement menée à grands coups de spatule sur les impétrants par le président international Jean-Pierre Biffi qui arborait, pour l'occasion, la traditionnelle écharpe rouge à casserole de cuivre de l'association.

Vers 19 heures, il fut temps de se rendre au show-room pour se rafraîchir d'un apéritif (avec modération bien sûr) et déguster les produits des exposants. Ce début de soirée fut un délicieux préambule au dîner servi à 860 convives autour de magnifiques tables dres-



Pierre Miécaze, Nicolas Salle, parrain de cette soirée et Jean-Pierre Biffi.



sées en partie sur la pelouse extérieure et sous les frondaisons, et à 260 convives dans l'espace lounge tout au long de la soirée. Le maître Auguste Escoffier peut être fier, la grande tradition du dîner de gala à la française perdure, grâce à des professionnels de talent réunis dans une parfaite symbiose d'un soir. J'ai nommé les orfèvres en la matière que sont les maisons Saint-Clerc et Potel et Chabot avec, en cuisine, les chefs Christophe Larrat et Marie Sauria; en pâtisserie, le chef Lionel Lallement MOF et à la direction du pavillon, le directeur Ludovic Levy. Un grand merci à eux tous et à leurs collaborateurs qui ont œuvré pour que cette fête soit un moment unique et exceptionnel. Danse, feu d'artifice et tombola  
Le café servi, la fête se poursuit sur la piste de danse jusqu'à 5 heures du matin pour les plus endurants. Cette soirée fut ponctuée par le tir d'un feu d'artifice et le tirage de la tombola, mené par Pierre Miécaze, le maître de cérémonie d'un soir et clé de voûte de la parfaite organisation de cette inoubliable soirée. Le président Christian Millet, présent à la soirée et accompagné d'administrateurs et de leurs épouses, s'est félicité de la réussite de cette édition 2017, sachant que la soirée blanche est co-organisée par les Disciples d'Escoffier et les Cuisiniers de France.

P. T.



Le stand Mandar, une halte rafraîchissante.



Record d'affluence dans le show-room.



La table de Christian Millet.



Les nouveaux disciples.



Nicolas Salle, Sophie Rostang et Pierre Miécaze aux côtés de l'association POIC.



Ludovic Levy véritable chef d'orchestre.