



## Les résultats des Concours des écaillers 2019

lundi 14 octobre 2019, par [lpe](#)

La Cité de l'Huître accueillait ce samedi 12 octobre 2019 les concours des meilleurs écaillers. Le jury, était composé de professionnels de l'écaillage, de la restauration, et d'ostréiculteurs. Les épreuves (ouverture d'huîtres et réalisation de plateaux de fruits de mer) se sont déroulées devant plus de 200 personnes.

Les meilleurs professionnels se sont affrontés pour se qualifier pour le Championnat de France 2020. 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 remporté avec un temps de 6 minutes et 41 secondes, et seulement 6 pénalités.

Les lauréats sont :

1. Kévin PINEAU L'Insolite
2. Hamid HIMA Le Gaya
3. Gwenaël LAVILLE Marée distribution

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

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 remporté 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

(Les autres candidats étaient issus du Lycée de la mer de Bourcefranc)

À l'issue des concours, des initiations à l'écaillage ont été réalisées par Mickaël Lenoir (Ecailler à Andernos - Vainqueur de la coupe du monde des écaillers 2018) et Alain Merle (Ancien écailler Lyonnais), pour le public.

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

*Crédits photos : M. Mesnard*