

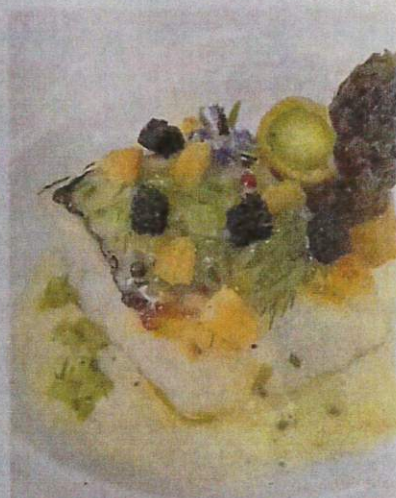
## Gastronomie

# Un apprenti du Richelieu, aux fourneaux des Escoffier

*L'hôtel-restaurant de La Flotte a une nouvelle fois démontré son savoir-faire.*

Étudiant au lycée hôtelier de La Rochelle et apprenti à La Flotte au restaurant du Richelieu, Martin Houzé, a représenté la collaboration entre les deux établissements. Il a en effet participé, le 29 mars dernier, à une soirée intitulée "Les Fourneaux des Escoffier" au lycée hôtelier de La Rochelle. Il devait préparer des plats conçus par trois disciples d'Auguste Escoffier, restaurateur et grand chef cuisinier qui a posé les bases de la cuisine moderne. Parmi les disciples d'Escoffier, le chef du restaurant du Richelieu, Olivier Cloteau, accompagnait également Martin Houzé.

Rachis El Idrissi, responsable du Richelieu a aussi participé à cette soirée. Le sommelier de l'établissement a notamment encadré les élèves du lycée sur les techniques du service en salle. Avec leur participation aux "Fourneaux des Escoffier", Martin Houzé, Olivier Cloteau et Rachid El Idrissi participent à des



*Cube de bar de ligne laqué au beurre d'algues aonori et citrons confits. Photo D.R.*

actions visant la mise en avant de la brigade du Richelieu.

En mai 2017, l'hôtel, restaurant et centre de thalassothérapie recevait d'ailleurs le titre de la meilleure brigade de France au concours Gilles Goujon - Métro. ■

Jordan Guérin-Morin



*Ancien élève du lycée hôtelier de La Rochelle, Olivier Cloteau a accompagné son apprenti le 29 mars dernier. Photo D.R.*