

Trophée Jean Marc Kiény Presse Chroniques gastronomiques

Carnet de ... Carnet de notes de viain

Créé le : 09/03/2019 16:54

Lieu : 48°4'56 N 7°21'16 E

06/03/2019

Première édition du trophée culinaire Jean-Marc Kiény

C'est pour saluer la mémoire et rendre hommage à Jean-Marc Kiény qu'un trophée a été créé en son honneur, quelques semaines après sa disparition survenue en mai 2017 à l'âge de 55 ans.

Au firmament de sa carrière et de ses projets, alors président des Etoiles d'Alsace, Jean-Marc Kiény, incarnait le 6ème génération des Kiény Cuisiniers à Riedisheim. Il s'était fait élire avec pour ambition de promouvoir l'«Alsace Recuisinée », aujourd'hui portée par les Etoiles d'Alsace.

Sous la responsabilité de Mariella Kiény, son épouse, qui porte en héritage sa vision culinaire, garante de ses valeurs, de ses idées et dépositaire de la marque, un consortium s'est fédéré autour d'elle, pour mettre en oeuvre le trophée Jean-Marc Kiény.



Jean-Marc et Mariella Kiény (photo archive)

Ainsi, **Les étoiles d'Alsace**, représentées par **Olivier Nasti**, ami et président du jury du concours, **Alsace Qualité**, **l'Académie de Strasbourg**, **Alsace Destination Tourisme**, **le CIVA**, ou encore **Eberhardt Frères**, et les **Nouvelles Gastronomiques d'Alsace**, s'associent pour mettre en exergue les produits du terroir et de qualité, contribuer à l'attractivité touristique de la région en valorisant sa gastronomie, promouvoir les talents et le savoir-faire régional, mais aussi porter les valeurs de la profession, de la formation et de la transmission, si chères à **Jean-Marc Kiény**.

Lundi 5 mars 2019, c'est à la **Maison Kiény** à Riedisheim (68) que les différents acteurs et partenaires se sont réunis pour lancer le trophée.



Un trophée éponyme en hommage à Jean-Marc Kiény

Retour sur son parcours

Jean-Marc Kiény s'est éteint dans la nuit du 18 au 19 mai 2017 emporté des suites d'un infarctus. Il venait à peine d'être élu à la présidence des Etoiles d'Alsace. Il se dégageait de

Jean-Marc Kieny une force tranquille indéfectible, bien dans ses baskets de sportif, bienveillant, généreux, serein, et toujours de bons conseils.

Initié à la cuisine dès l'enfance, la Poste est son terrain de jeu favori, il se forme aux côtés d'André, son père, aussi fin pédagogue que cuisinier et conseiller estimé à l'enseignement technologique. Son parcours professionnel, semé d'étoiles, débute chez **Pierre Gaertner** aux Armes de France à Ammerschwihr, puis il entreprend ce compagnonnage auquel doit s'astreindre tous ceux qui rêvent d'exciper un jour du titre de chef. D'abord chez **Jacques Lameloise**, le triple étoilé de Chagny en Bourgogne, puis retour en Alsace au Crocodile d'**Emile Jung** où il s'initie à l'alchimie des sauces, que l'hôte de la célèbre enseigne de la rue de l'Outre sait si bien magnifier. Il quitte Strasbourg pour La Napoule et le fameux Oasis de **Louis Outhier**, pour se familiariser avec la cuisine du soleil. A l'opposé, il effectue une saison d'hiver à Val d'Isère, haut lieu de la diaspora alsacienne et enfin il achève son parcours initiatique au Bruderholz de **Hans Stucky** à Bâle.



Mariella Kieny prend la parole lors de la conférence de presse.

Les distinctions

De retour à la Poste et avec la complicité de Mariella, l'établissement familial s'enrichit d'une nouvelle notoriété. Elu meilleur espoir de la cuisine française au niveau national, il obtient en 1990 la première étoile au Guide Michelin. En 1992, il rejoint les Jeunes Restaurateurs d'Europe et en 1999, il devient membre des Etoiles d'Alsace présidées par Fernand Mischler.

Depuis, Jean-Marc n'a pas cessé de glaner les distinctions. Invité dans l'émission télévisée de **Joël Robuchon** « Bon appétit bien sûr », intronisé chez les **Maîtres Cuisiniers de France** et élu « **chef de l'année** » par le magazine le Chef en 1988 dans le guide Pudlowski en 2013



Le jury et les partenaires du Trophée Jean-Marc Kiény ©Sandrine Kauffer-Binz

Le concept de l'Alsace recuisinée

La cuisine est affaire d'amour et de technique et l'idée de Jean-Marc Kiény était de célébrer les produits des producteurs de la région autrement, en introduisant dans leur préparation, de l'innovation, de l'audace et de la fantaisie, démontrant ainsi que le terroir peut être résolument moderne. Il rappelait sans inlassablement : "Pour construire l'Avenir de la Cuisine, il faut savoir prendre le meilleur du Passé, et Garantir la Tradition en l'adaptant au temps Présent ... afin que le plaisir du bien manger demeure", confie **Mariella Kiény**. "C'est en travaillant aux côtés de son papa, que Jean-Marc imagine, désormais à sa manière, le relooking des plats traditionnels. Il a en fait toujours eu à cœur de mêler tradition et modernité, faire rayonner le territoire alsacien à travers les meilleurs producteurs de notre belle région. C'était sa façon à lui de transmettre à la nouvelle génération montante le goût des produits de notre magnifique patrimoine. Aujourd'hui, **Guillaume** notre chef et **Arnaud** son second, après avoir œuvrés près de 17 ans aux côtés de Jean-Marc, ont parfaitement compris cette philosophie de l'Alsace recuisinée, cette passion de nous faire découvrir qu'il est possible de manger Alsacien d'une autre façon plus contemporaine et davantage ludique."



La grande famille Kiény ©Sandrine Kauffer-Binz

Tous les membres des Etoiles d'Alsace se mobilisent autour de ce projet afin d'honorer Jean-Marc et son Alsace Recuisinée. "Grâce à ce magnifique élan, au soutien marqué de tous, à

cette franche participation sans faille, et sous l'impulsion de **Maurice ROECKEL** le concours voit aujourd'hui le jour", précise Mariella Kiény.



Maurice Roeckel "Le trophée Jean-Marc Kiény est ma dernière mission au sein des Etoiles d'Alsace" ©Sandrine Kauffer-Binz

Le règlement

Ce concours s'adresse aux élèves de 3ème année en formation (terminale baccalauréat professionnel cuisine, commercialisation et services en restauration, 1ère année Brevet Professionnel arts de la cuisine et arts du service et de la commercialisation en restauration). "Dans la vie, il faut jouer collectif", disait Jean-Marc Kiény. Par équipe de 4 élèves, ils vont former une brigade: le Maitre d'hotel et son commis, le chef de cuisine et son commis.

La brigade cuisine aura 3 heures pour cuisiner un carré de porc cul noir Bio, de chez **Freydt-Drouan** dans le Val de Villé. « Nous élevons 15 cochons à l'hectare, en plein air, nourris d'aliments céréaliés certifiés biologique. Nos méthodes sont ancestrales, la croissance du

cochon est très lente, et nous avons fait déposer notre marque auprès de l'INPI ». Ce cochon sera cuisiné avec la Choucroute d'Alsace IGP, des pommes de terres Bio et des légumes bio adaptés d'Alsace de saison.

Pendant ce temps la brigade salle, va dresser la table, et rendre hommage, avec ses mots et sa perception à Jean-Marc Kieny. Ensuite aura lieu l'argumentaire du plat et de l'accord avec le vin.

« Les candidats doivent optimiser leur communication interne entre la salle et la cuisine », précise **Michel Scheer**, ravi que le trophée Jean-Marc Kieny, contribue à « redorer le blason de nos métiers dans notre région ».



Olivier Nasti est président du jury du trophée Jean-Marc Kieny. ©Sandrine Kauffer-Binz

Le Jury

"Je suis heureux de présider le jury du concours en l'honneur de Jean-Marc", s'est exprimé **Olivier Nasti** (absent) par la voix de son Bernard Leray. "J'ai eu le bonheur d'être son ami, avec l'enthousiasme toujours intact de se retrouver, d'échanger, de confronter nos idées. Il était un cuisinier rigoureux, précis, soucieux du moindre détail, impitoyable dans l'élaboration d'une recette. Sa cuisine est à la fois masculine et féminine, brute et délicate, mais quand on la dégustait, c'est le cœur de l'Alsace qu'on savourait. Le terroir était son credo et je ne suis pas prêt d'oublier notre dernière rencontre au Chambard, où deux heures durant la discussion a porté sur l'avenir de notre métier, l'engagement de nos familles, nul mieux que toi n'avait compris et défendu cette dénomination d'entreprise familiale".



Bernard Leray, Julien Binz, Laurent Kiény, Laurent Arbeit et Thomas Hirtz entourent Mariella Kiény ©Sandrine Kauffer-Binz

Pour cette première édition, Olivier Nasti, Meilleur Ouvrier de France et 2* Michelin sera entouré de :

Bernard Leray (La Nouvelle Auberge)
Julien Binz (Restaurant Julien Binz).
Thomas Hirtz (la fourchette des Ducs),
Michel Scheer, MOF Maitre d'hotel
Mariella Kiény, (Maison KIENY à Riedisheim),
Philippe Viain (Académie de Strasbourg)

Marc Haeberlin (Auberge de l'III à Illhaeusern),
Jean-François Vierling (Président Alsace Qualité),
Ginette Kirchmeyer (Académie de Strasbourg),
Max Delmond (Président d'Alsace Destination Tourisme),
Eric Freydt-Drouan (éleveur dans le Val de Villé),
Guillaume Breta (Maison KIENY à Riedisheim),
Laurent Arbeit (Auberge St Laurent à Sierentz).

Le Trophée

Le trophée a été réalisé par le maître verrier **André FREYDT**, à Furdenheim. Il représente à la fois les métiers de cuisine avec la toque en verre de 45 cm de haut, mais aussi les métiers de la salle symbolisé par un plateau et un noeud papillon. Le trophée sera remis en jeu chaque année.



Les Nouvelles Gastronomiques d'Alsace sont partenaires du trophée Jean-Marc Kiény.

Fondées en 2009 par Sandrine Kauffer, le média gastronomique est digital et gratuit, complété en 2018, par la publication d'un nouveau magazine Good Alsace (trimestriel) réalisé avec bienveillance et confiance. Le numéro 2 va paraître le 8 mars 2019 dans toutes les bonnes librairies et sur abonnement.

L'engagement pour le trophée Jean-Marc Kiény

"Il est évident que les Nouvelles gastronomiques d'Alsace aient souhaité s'associer au trophée Jean-Marc Kiény", souligne Sandrine Kauffer-Binz. "D'une part, nous soutenons, valorisons et faisons la promotion de nombreux concours, à l'instar du trophée des **Frères Haerberlin** ou encore du trophée **Henri Huck**, mais c'est grâce à **Jean-Marc Kiény**, que le **restaurant Julien Binz** a pu rejoindre l'association les Etoiles d'Alsace lors de sa présidence. C'est finalement anecdotique au regard de la personnalité et de la générosité de la famille Kiény que nous côtoyons depuis une vingtaine d'années. Rendre hommage à ce grand cuisinier est un honneur et un devoir. Faire connaître et partager ses valeurs, placer au cœur du projet la formation et la transmission, c'est lui rendre un bel hommage pour faire vivre sa mémoire culinaire. Julien Binz est fier de faire parti de ce premier jury et les Nouvelles gastronomiques vont couvrir avec énergie ce magnifique trophée. "

Par Sandrine Kauffer-Binz

Crédit photo ©Sandrine Kauffer-Binz

Restaurant MAISON Kiény

7 rue du Général de Gaulle

68400 RIEDISHEIM

www.restaurant-kieny.com



En 2018, Mariella Kiény a reçu le prix de la transmission du Gault & Millau

RELIRE

[Mariella Kiény dévoile la nouvelle identité de la « Maison Kiény ».](#)

[Dernier hommage rendu à Jean-Marc Kiény à Riedisheim](#)

[Jean-Marc KIENY : "les Etoiles d'Alsace jouent en équipe"](#)

[Jean Marc Kiény est le nouveau président des Etoiles d'Alsace](#)

[Dernier Hommage rendu à André Kiény à Riedisheim](#)

[Jean-Marc Kiény président des Etoiles d'Alsace du Haut-Rhin](#)

[L'Alsace contemporaine cuisinée par Jean-Marc Kiény](#)

[Restaurant "La poste" Kiény à Riedisheim : un "K " de sobriété](#)

[A la table de Jean-Marc Kiény à Riedisheim \(2013\)](#)

[Jean-Marc Kiény est le chef de l'année du PUDLO Alsace 2013](#)

Source :

<https://alsace.nouvellesgastronomiques.com>