

Trophée Jean Marc Kiény Presse

Carnet de ... Carnet de notes de viain

Créé le : 09/03/2019 16:40

Modifié le : 09/03/2019 16:49

Lieu : 48°4'57 N 7°21'15 E

Gastronomie | Région

**RIEDISHEIM / MULHOUSE Première
édition du Trophée Jean-Marc Kiény**

**Célébrer « l'Alsace
recuisinée »**



« Pour construire l'avenir de la cuisine, il faut savoir prendre le meilleur du passé, garantir la tradition, en l'adaptant à notre temps », aimait à dire le chef Jean-Marc Kiény (ici en mars 2017). PHOTO DNA - Sophie DUNGLER

Deux ans après le décès brutal de Jean-Marc Kiény, quatre équipes de jeunes en formation participeront, lundi 25 mars, à la première édition d'un concours créé en hommage au chef de Riedisheim, chantre de la tradition régionale modernisée.

Héritier de cinq générations qui l'avaient précédé dans les cuisines de La Poste, à Riedisheim, Jean-Marc Kiény avait fait de « l'Alsace recuisinée » davantage qu'un concept : une marque – qu'il avait d'ailleurs déposée. Sur ce thème de la tradition mise au goût du jour, il avait initié une campagne au sein des Étoiles d'Alsace, à l'été 2016.

Une fois élu président de ce club de l'élite de la gastronomie régionale, il avait souhaité pérenniser et élargir cette action, pour en faire « une signature » collective. C'était quelques

semaines avant son décès brutal, en mai 2017. « Jean-Marc nous a quittés bien trop tôt pour pouvoir réaliser son programme », déplore Mariella Kieny, sa veuve, qui a su maintenir le rang et la philosophie de l'établissement, toujours auréolé d'une étoile Michelin.

Très vite après cette tragique disparition, Maurice Roeckel a eu l'idée de créer un trophée en mémoire du chef haut-rhinois, évidemment basé sur ce concept d'Alsace recuisinée. « Je tenais à mener jusqu'au bout cette dernière mission, avec Mariella », souligne le cofondateur des Étoiles d'Alsace, dont il a quitté le secrétariat général l'an dernier.

Au terme d'un « vrai travail d'équipe » qui a révélé, selon Maurice Roeckel, un niveau de synergies « remarquable » entre les différents acteurs de la filière (les Étoiles d'Alsace, Alsace Destination Tourisme, l'association de promotion de la filière agroalimentaire régionale Alsace Qualité, l'académie de Strasbourg...), la première édition du Trophée Jean-Marc Kieny aura lieu le 25 mars prochain, sur le campus de l'Université de Haute Alsace, à Mulhouse.

Six équipes se sont portées candidates, quatre ont été retenues, toutes issues des lycées hôteliers et CFA de Guebwiller et Illkirch-Graffenstaden. Chacune sera composée d'un élève ou apprenti chef de cuisine et d'un élève ou apprenti commis, mais aussi d'un élève ou apprenti maître d'hôtel et d'un élève ou apprenti commis. Les métiers de la salle ne sont donc pas oubliés, afin de rappeler que la gastronomie a besoin de ses « deux jambes » pour offrir une expérience pleinement réussie, comme le rappelle le président de l'ADT, Max Delmond.

Les cuisiniers auront trois heures pour préparer un plat principal pour huit personnes, à partir de produits de la région – notamment du porc cul noir élevé par la famille Freydt-Drouan dans la vallée de Villé. Le trophée mettra ainsi en avant « des pépites » de l'agriculture locale, « que nos jeunes ignorent trop souvent et qu'ils doivent découvrir », souligne Philippe Viain, inspecteur de l'académie de Strasbourg chargé de l'hôtellerie-restauration. Les binômes en salle devront assurer le dressage et la décoration de la table, expliquer au jury les plats et le choix des vins les accompagnant, assurer la découpe au guéridon, le dressage des assiettes...

• Développer l'excellence régionale

Au sein du jury, présidé par Olivier Nasti (Le Chambard, à Kaysersberg), figureront notamment Bernard Leray (La Nouvelle Auberge, à Wihr-au-Val) et Julien Binz (du restaurant éponyme à Ammerschwihr), Marc Haerberlin (l'Auberge de l'Ill, à Illhaeusern), Guillaume Breta (la Maison Kieny, à Riedisheim), Laurent Arbeit (l'Auberge St Laurent, à Sierentz) pour la dégustation ; Mariella Kieny, Thomas Hirtz (La Fourchette des Duacs, à Obernai) et Michel Scheer (meilleur ouvrier de France, ancien maître d'hôtel à l'Auberge de l'Ill) pour la salle.

« Ce trophée est une opération extraordinaire pour ces jeunes, qui auront l'occasion de côtoyer de grands professionnels, ajoute Philippe Viain. C'est aussi une opportunité de développer l'excellence régionale. »



h