

25.03.2019

**Ce lundi 25 mars 2019 a eu lieu la 1<sup>ère</sup> édition du  
Trophée Jean Marc Kieny « l'Alsace recuisinée ® »  
dans les locaux de la « Fonderie » de l'Université de Haute Alsace à Mulhouse**



**Dans le cadre de la semaine**

**Goût de France / Good France**

**Signature de la convention de partenariat entre  
Alsace Qualité et le Rectorat de Strasbourg**



En présence de Franck Brillet, IGEN

## **1- Le concours**

**Alsace Qualité, l'Académie de Strasbourg, les Etoiles d'Alsace et Alsace Destination Tourisme, s'associent pour recuisiner les produits du terroir et de qualité autour d'un Trophée en hommage à Jean-Marc KIENY, ancien Président de l'association.**

Le concept de « l'Alsace recuisinée® » a été imaginé par Jean-Marc Kieny en 2016, et repris par les chefs et maîtres artisans des Etoiles d'Alsace.

La cuisine est affaire d'amour et de technique et l'idée de Jean-Marc Kieny est 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.

Pour cette première édition, les élèves devront composer avec les produits 100% origine Alsace, à savoir :

- Un carré de porc cul noir Bio provenant de la Vallée de Villé
- De la Choucroute d'Alsace en demande d'IGP
- Des pommes de terres Bio d'Alsace
- Des légumes d'Alsace bio adaptés à la saison du concours.

Le Comité Interprofessionnel des Vins d'Alsace (CIVA) quant à lui proposera une sélection de 4 vins différents. Les équipes pourront choisir les vins qui seront présentés en association avec les mets et l'argumentation commerciale.

## 2 – A qui est ouvert ce concours ?

Ce concours s'adresse aux élèves et apprentis 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). Cependant les élèves commis peuvent être de 2ème année. Les élèves/apprentis des sections BTS et mentions complémentaires ne sont pas admis à ce concours.

## 3 – Un travail d'équipe

Les établissements participant constituent une ou plusieurs équipes de 4 élèves/apprentis.

Chaque équipe est composée :

- d'un élève/apprenti maître d'hôtel et d'un élève/apprenti commis
- d'un élève/apprenti chef de cuisine et d'un élève/apprenti commis.

L'élève/apprenti maître d'hôtel et son commis sont chargés :

- d'assurer le dressage de la table ainsi que sa décoration à partir des éléments mis à disposition
- de présenter son équipe au jury, sa motivation pour participer au trophée ainsi que le parcours professionnel de Jean-Marc Kieny
- de présenter au jury l'argumentation commerciale du plat
- de sélectionner et justifier le choix du vin en fonction de la recette
- d'assurer au guéridon la découpe, le dressage des assiettes ainsi que le débarrassage.

Les élèves/apprentis chef et commis, en cuisine, sont chargés, pendant 3 heures, de préparer un plat principal pour 8 personnes et d'en effectuer le dressage.

## 4 - Le Jury

Pour cette première édition, **le Président du Jury sera Olivier NASTI (M.O.F. Cuisine)**, il sera assisté par :

- un jury présent en cuisine : Olivier Nasti (Le Chambard à Kaysersberg), Bernard Leray (La Nouvelle Auberge à Wihr-au-val) et Julien Binz (Restaurant Julien Binz à Ammerschwihr).
- un jury pour la salle : Thomas Hirtz (la fourchette des Ducs), Michel Scheer (M.O.F. Maître d'hôtel), Mariella Kieny (Maison Kieny à Riedisheim) et Philippe Viain (Académie de Strasbourg)
- un jury pour la dégustation : Marc Haerberlin (Auberge de l'III à Illhausern), Michel Husser (Restaurant au Cerf à Marlenheim), 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 jury de dégustations notera :

- l'argumentation commerciale sur le terroir du plat principal (/20)
- l'argumentation du choix du vin et l'harmonie mets/vin au moment de la dégustation(/20)
- la saveur du plat (/40)
- l'aspect visuel et dressage (/20)

Le jury cuisine notera :

- l'hygiène et l'organisation du travail (/20)
- la mise en valeur des produits imposés (/20)
- l'originalité de la recette en fonction du thème imposé (/20)

Le jury salle notera :

- le dressage de la table et sa décoration (/20)
- la présentation de l'équipe, la motivation pour participer au trophée, ainsi qu'une présentation du parcours professionnel de Jean-Marc Kieny (/20)
- le découpage au guéridon et le dressage sur assiette (/30)
- l'hygiène et l'organisation du travail (/10)

## 5 - Le Trophée

Le trophée a été réalisé par le maître verrier **André FREYDT**, maître Verrier 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.

André Freydt s'est orienté vers le domaine des arts plastiques en autodidacte. Il s'adonne à plusieurs disciplines artistiques dont la peinture, la sculpture, puis s'oriente de façon plus précise vers les arts verriers. Inscrit à la chambre des métiers d'Alsace, puis à la maison des artistes de Paris, il s'adonne avec passion à ces différentes disciplines, pour ne plus finalement travailler que le verre.

Aujourd'hui, André Freydt a fondé sa propre [société](#) à Furdenheim, en Alsace, ANDRE FREYDT CREATIONS. Les priorités actuelles de l'artiste : le travail sur mesure et la création de pièces uniques.



## 6 - Les Principaux Partenaires organisateurs

- **Alsace Destination Tourisme**



Dans le cadre de la Stratégie d'Innovation et de Développement Touristique pour l'Alsace 2017-2021 ([ici](#)), se décline en 5 défis collectifs et 6 thématiques, « Garantir la qualité et tenir la promesse pour les visiteurs en Alsace » prévoit notamment la diffusion de « l'esprit qualité » auprès de l'ensemble des professionnels du l'hôtellerie-restauration et d'accompagner la qualification et la professionnalisation des événements liés aux traditions alsaciennes.

Par ailleurs, la thématique « Savourez les étoiles & les millésimes » valorise les pépites gastronomiques de la destination, ainsi que les savoir-faire d'excellence.

C'est ainsi naturellement et pour valoriser le partenariat avec les Etoiles d'Alsace, qu'Alsace Destination Tourisme se mobilise en faveur du « Trophée Jean-Marc KIENY » et apporte son soutien à cet évènement qui met la gastronomie alsacienne, les circuits courts, l'innovation culinaire et l'audace des grands Chefs de demain à l'honneur.

Alsace Destination Tourisme est engagé, pour un montant total estimé à 1 300 €, autour de :

- la conception du Trophée,
- la coordination des actions Presse et Communication,
- la réalisation des outils de communication (Kakemonos, cartons d'invitation, diplômes).

- **Alsace Qualite**  **Alsace Qualité**  
*Vous êtes dans le vrai*

Créée en 1991, Alsace Qualité est une association de droit local dont les missions principales sont de fédérer et accompagner tous les acteurs de la filière agroalimentaire alsacienne dans les démarches de progrès, afin de structurer le réseau agroalimentaire de la région. Fort de son expertise, Alsace Qualité anticipe les évolutions réglementaires, répond aux besoins des entreprises et les accompagne tout au long de leur démarche qualité. Alsace Qualité se consacre également à mieux faire connaître les signes de qualité et les produits alsaciens qui en bénéficient auprès des consommateurs. L'objectif étant de valoriser les efforts des producteurs alsaciens qui s'engagent dans ces démarches qualité mais aussi de faire prendre conscience aux consommateurs l'importance de choisir des produits de qualité.

Plus d'information sur [www.alsace-qualite.com](http://www.alsace-qualite.com)

Il y a 12 ans Alsace Qualité a lancé le premier concours de recettes en équipe auprès des établissements de formation en hôtellerie restauration : le concours Jeunes Talents et Produits de Qualité. L'idée étant faire connaître aux jeunes les produits sous signe officiel de qualité. Ainsi c'est tout naturellement que le projet des Etoiles d'Alsace et d'Alsace Qualité ont convergé pour lancer la première édition du Trophée Jean Marc Kieny.

- **Les Etoiles d'Alsace**



Une entité ORIGINALE qui fédère depuis plus de 20 ans **le fleuron de la gastronomie alsacienne**.

Une collaboration originale entre les meilleurs **restaurants gastronomiques** d'Alsace, des **winstubs** de renom et des **maîtres artisans** d'exception (boulangers & pâtisseries – fromagers – bouchers-charcutiers-traiteurs) dont certains sont distingués du titre de Meilleur Ouvrier de France.

Ces entreprises sont certes concurrentes mais ont placé haut la barre de l'amitié, qui leur permet de travailler et progresser ensemble, le travail collectif rejaillissant sur celui individuel. La conjonction de tous ces savoir-faire s'exprime de différentes manières : dans l'organisation d'achats groupés, la réalisation de banquets prestigieux, la promotion de la gastronomie et du tourisme alsacien en France et un peu partout dans le monde et le développement d'offres commerciales avantageuses, ouvrant au plus grand nombre les grandes tables régionales.

Plus d'information sur [www.etoiles-alsace.com](http://www.etoiles-alsace.com)

- **L'academie de Strasbourg**



L'académie de Strasbourg coopère de longue date avec l'ensemble des acteurs économiques régionaux et nationaux (collectivités territoriales, chambres consulaires, Medef, EDF/ES, branches professionnelles, Alsace qualité, entreprises...). Elle assure ainsi l'acquisition de compétences professionnelles et citoyennes de qualité et soutient en grand nombre, les projets de développements professionnels éclairés des 2 590 élèves et apprentis alsaciens inscrits dans une des seize formations professionnelles de niveaux V, IV et III de la filière hôtellerie-restauration.

Cette collaboration avec les partenaires économiques donne l'opportunité aux élèves et apprentis de mobiliser leurs acquis théoriques pour résoudre des situations réellement rencontrées par les salariés dans leur quotidien. En étroite collaboration avec les étoiles d'Alsace et Alsace Qualité, le Trophée Jean-Marc KIENY va mettre en lumière six équipes de quatre ambassadeurs.trices des métiers de service, commercialisation et production culinaire de neuf lycées professionnels et CFA de la filière hôtellerie-restauration de l'académie de Strasbourg. Elles auront à transformer et magnifier des produits régionaux pour convaincre un jury avisé de professionnels du territoire alsacien, soucieux de l'épanouissement de leurs futurs collaborateurs dans les métiers de l'hôtellerie-restauration.

#### Les valeurs professionnelles

Au-delà des compétences professionnelles, ce sont des attitudes, des aptitudes et des comportements qui sont observés. Le travail en équipe, le respect des personnes (personnel et clients), la réactivité, la créativité, le sens des relations, de la communication, l'attention portée au matériel, aux produits ainsi que la motivation, la volonté de convaincre, de se surpasser constituent des valeurs fortes dans l'employabilité de chacune et chacun. Les membres des trois jurys seront très attentifs à ces points. Que chacune, chacun puisse s'épanouir, progresser et évoluer dans chaque entreprise qui l'accueillera.

#### Convention de partenariat Alsace Qualité

La signature de la convention de partenariat entre le Rectorat de Strasbourg et Alsace Qualité constitue un renouvellement.

La précédente convention intégrait trois axes : formation initiale des apprenants, concours de recette et semaine de la qualité.

La prochaine convention prévoit le développement de nouveaux projets autour des cinq axes suivants :

- Formation initiale des apprenants et du personnel enseignant
- Trophée Jean-Marc Kieny
- Semaine de la Qualité
- Campus des métiers et des qualifications des industries agroalimentaires
- Contribution au développement de la restauration hors domicile – Loi egalim

#### Convention de partenariat Les Étoiles d'Alsace

Une convention de partenariat entre le Rectorat de Strasbourg et les Étoiles d'Alsace est en préparation. Elle prévoit le développement de nouveaux projets autour des quatre axes suivants :

- Renforcer la qualité de la formation initiale et continue des apprenants et des personnels de l'éducation nationale
- Organiser le trophée Jean-Marc Kieny
- Promouvoir la filière hôtellerie-restauration
- Contribuer à l'insertion professionnelle et au développement professionnel des apprenants

#### Les produits Alsaciens mis en valeur par

- **CIVA**



Le Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace (CIVA) a été institué par décret en date du 22 avril 1963. Son champ d'activité couvrait à l'origine l'Appellation d'Origine Contrôlée "Alsace", reconnue par décret du 3 octobre 1962. Il s'est étendu par la suite aux appellations "Alsace Grand Cru" et "Crémant d'Alsace" reconnues respectivement par décret du 20 novembre 1975 modifié en 1992, et décret du 24 août 1976. Ainsi le Comité Interprofessionnel du Vin d'Alsace tel qu'il était dénommé au départ, est-il devenu par la suite "Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace" notamment pour tenir compte de la diversité des vins d'Alsace et de leurs appellations.

- **Freydt –Drouan & Fils - Eleveur**



Famille passionnée par les animaux et nous élevons des porcs à croissance lente de la race Cul-Noir avec beaucoup d'amour et à l'aide de méthodes ancestrales transmises par nos aïeux.

Tout à commencé il y a une vingtaine d'années à la fin des années 1990 lorsque notre père Eric, double actif, s'est lancé dans l'élevage familial de porcs en plein air au coeur de la Vallée de Villé. Son leitmotiv fut dès les premiers instants la recherche de qualité et le bien-être animal.

Depuis 2013, les porcelets Cul-Noirs naissent sur paille chez nous dans la Vallée de Villé. Ainsi nous garantissons une transparence et traçabilité de notre viande.

Fruit des amours d'une truie Schwäbisch-Hall et d'un verrat Pietrain, les porcelets sortent dans nos parcs entre mi-Avril et mi-Mai à l'âge de 12 semaines. Ils sont une quinzaine à séjourner durant 6 à 8 mois dans des parcs de 1 à 2 hectares boisés à 80% de chênes.

Nourris aux céréales, orties, petit lait, trèfle et autres fruits de saison (l'alimentation est certifiée biologique), les châtaignes d'Automne donneront à cette viande ce goût d'antan inimitable et tellement rare de nos jours.

Après 6 mois de pâture sur les plus beaux coteaux de la Vallée de Villé, les porcs Cul-Noirs sont abattus dans un abattoir agréé. L'abattage ainsi que la vente de nos produits se déroulent de début Novembre à fin Décembre.

Sous l'égide de l'organisme de contrôle CERTIPAQ, un cahier des charges a été élaboré et mis en place pour assurer la transparence de ce type d'élevage appelé « élevage de porcs Cul-Noirs 100% Nature de la Vallée de Villé ». De plus, depuis 2017 notre exploitation est désormais certifiée biologique.

Aujourd'hui c'est notre fratrie qui a pris la relève et qui est composée de Eloïse la benjamine de la famille, qui prend en charge une partie de la commercialisation, Joeffrey le cadet, éleveur et Anaïs l'aînée, qui s'occupe de la communication, de la relation client et d'une partie de la commercialisation.

Chacun de nous est double actif ; nous faisons cela par passion et sommes très fiers de ce que notre père a créé. C'est un très bel héritage dont nous prenons soin chaque jour.

Cet élevage noble et 100% Nature retrace le savoir-faire de nos aïeux depuis 20 ans. C'est tout simplement bien plus que du biologique ; une référence quant au bien-être animal et une qualité unique dans la gastronomie du Grand-Est. Cette viande à la saveur authentique et rustique nous fait redécouvrir les fameux plaisirs gustatifs de notre tendre enfance oubliés.

- **Alsace Qualité avec la choucroute IGP.**

## **7. Le classement**

**1er CEFPPA Adrien Zeller** à Illkirch (67) composée de

**Marion TRENDEL** en formation en alternance à L'Ami Fritz à Ottrott

**Alison HOFFMANN** en formation en alternance à L'Agneau à Beinheim

**Margaux LETSCHER** en formation en alternance au Château du Hochberg à Wingen su Moder

**Laura WAHL** en formation en alternance à La Source des Sens à Morsbronn-les-Bains

**2ème CFA Joseph Storck à Guebwiller (68)**

**3ème Lycée Alexandre Dumas à Illkirch (67)**

**4ème Lycée Joseph Storck à Guebwiller (68)**

## **8. Les récompenses**

Le plat de la brigade gagnante sera inscrit à la carte de la Maison Kiény.

Tous les candidats sont repartis avec de nombreux lots et de belles images, d'échanges avec les chefs étoilés (très nombreux lors de la remise du trophée).

On peut citer les contributions de :

- Restaurant « Maison Kieny »
- Eberhardt Frères
- Jean-Paul Muller
- Bragard
- Transgourmet
- Carola
- CIVA
- Café Reck
- Brasserie Licorne
- Freydt –Drouan & Fils - Eleveur
- Ecole de cuisine Epices
- Alsace 20
- Les nouvelles gastronomique de Julien Binz
- Eurolam
- Mauviel
- De Fleur et d'Eau

Quelques publications

[https://alsace.nouvellesgastronomiques.com/Trophee-Jean-Marc-Kieny--Victoire-pour-le-CEFPPA\\_a9188.html](https://alsace.nouvellesgastronomiques.com/Trophee-Jean-Marc-Kieny--Victoire-pour-le-CEFPPA_a9188.html)

**16 jeunes apprentis cuisiniers se sont affrontés pour la première édition du Trophée Kieny (sujet à 8'56) :**

<https://www.alsace20.tv/VOD/Actu/JT/Mardi-26-mars-Votre-JT-tout-en-images-BVwVme2o5a.html>

Avec la participation de Franck Brillet, IGEN