

2ème ÉDITION DU TROPHÉE

JEAN – MARC KIENY - L'ALSACE RECUISINÉE®

Mardi 26 avril 2022 – Château Haut-Koenigsbourg



La 1^{ère} édition en 2019

En 2019 les Etoiles d'Alsace, Alsace Qualité, l'Académie de Strasbourg, et Alsace Destination Tourisme, s'étaient associés autour d'un Trophée en hommage à Jean-Marc Kieny, président des Etoiles d'Alsace décédé brutalement.

L'idée étant de reprendre le concept l'Alsace Recuisinée® imaginé par Jean-Marc Kieny.

Le concept de l'Alsace Recuisinée® 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 transmettre ces valeurs le Trophée a été créé à destination des élèves et des apprentis en formation hotellerie restauration à la fois en salle et en cuisine. Le travail en équipe salle/cuisine est également l'une des valeurs que souhaite développer le Trophée.



La Seconde édition et ses nouveautés - 2022

Le principe

Par équipe de 5, élaborer et commercialiser un plat, qui sera servi au guéridon, à partir d'un panier de produits imposés sous la marque « Savourez l'Alsace Produit du Terroir », réaliser l'accord met/Vins d'Alsace approprié, ainsi que la décoration florale de la table.

Le Thème de cette édition

Les candidats devront préparer

- une truite de la pisciculture du Heimbach, cuite à la cire d'abeilles selon la méthode d'Olivier Nasti
- un chou et sa farce composée de poitrine de porc, carottes, choucroute d'Alsace IGP, céleri, œufs, raifort et oignons
- une sauce au vin blanc d'Alsace cépage Riesling

Les nouveautés 2022

- « L'Alsace recuisinée© » illumine les palais. En accord avec Mariella Kieny, les équipes vont soumettre au jury un amuse-bouche entièrement élaboré par leurs soins et respectueux des intentions initiales de Jean Marc Kieny.
- L'alsacien et la culture alsacienne s'invitent à table ! En effet, en plus de produire un amuse-bouche revisité, chaque équipe sera challengée à présenter sa pièce en référence à la langue et la culture alsaciennes. Chaque équipe s'est préparée avec un parrain ou une marraine issus de la profession. C'est l'OLCA (Office pour la Langue et les Cultures d'Alsace et de Moselle) qui remettra le prix du meilleur amuse-bouche.
- Que serait une table sans décoration en adéquation ? C'est ainsi que les corporations des fleuristes du Haut-Rhin et du Bas-Rhin s'associent à la seconde édition du trophée Jean-Marc Kieny. Le concours s'est ouvert à 5 apprentis fleuriste afin de compléter les arts de la table.

Les équipes

Cette année se sont 5 équipes qui vont concourir composées de 2 élèves/apprentis cuisine, 2 élèves/apprentis salle et un.e apprenti.e fleuriste.

Ils sont issus du Lycée Alexandre Dumas et du CEFPPA Adrien Zeller d'Illkirch, des Lycées Aristide Briand et Charles de Foucauld de Schiltigheim, du CFA de l'hôtellerie-restauration de Colmar pour la cuisine et le service en salle ainsi que du CFBS Centre de Formation Bernard Stalter d'Eschau (centre d'excellence art floral Worldskills international) et du CFA d'Horticulture et de Paysage de Roville-aux-Chênes pour les fleuristes.

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 salle, sa motivation pour participer au trophée ainsi que le parcours de Jean Marc Kieny
- de servir l'amuse-bouche et son argumentation avec des références au lieu touristique où ils se trouvent et des touches en alsacien
- de présenter au jury de dégustation l'argumentation commerciale du plat
- de sélectionner et justifier au jury de dégustation le choix du vin en fonction de la recette
- d'assurer le service au guéridon du plat ainsi que le rangement

L'élève apprenti cuisinier et commis, sont chargés, de préparer 8 amuse-bouche identiques et un plat pour 8 personnes avec son accompagnement.

L'apprenti fleuriste est chargé de réaliser la décoration florale de la table, deux manges-debout et une composition florale pour le buffet final.

Chaque équipe bénéficie d'une durée totale de 4 heures pour l'ensemble des ateliers à mener.

Le jury

Pour cette seconde édition, **le Président du Jury sera Olivier NASTI (M.O.F. Cuisine – Le Chambard 2 étoiles Michelin)**, sera assisté par :

- un jury présent en cuisine composé de Olivier NASTI, Pascal BASTIAN (Le Cheval Blanc – 2 étoiles Michelin), Yannick GERMAIN (Auberge Au Bœuf – 1 étoile Michelin), Julien BINZ (Restaurant Julien Binz - 1 étoile Michelin), Joseph PINDUR (Maison Kieny – 1 étoile Michelin),
- un jury pour la salle et la décoration florale composé de Mariella Kieny (épouse de Jean Marc Kieny – Maison Kieny – 1 étoile Michelin), Michel SCHEER (M.O.F arts de la table, ancien directeur de restaurant l'Auberge de l'III), Philippe VIAIN (Inspecteur de l'Education Nationale – Enseignement technique économie & gestion fières hôtellerie-restauration, métiers de la sécurité, fleuristerie – Doyen du Collège des Inspecteurs de l'enseignement professionnel de l'Académie de Strasbourg), Régis BLANRUE (Maître Fleuriste), Magali GOTTRI (Présidente de la Corporation des fleuristes du Bas-rhin), Franck KORMANN (adjoint à la direction de l'Office pour la Langue et les Cultures d'Alsace et de Moselle)
- un jury pour la dégustation composé de Roger BOUHASSOUN (Président des Chefs d'Alsace – La Cheneaudière), Marc Haerberlin (Auberge de l'III – 2 étoiles Michelin), Maryline GIRARDIN (La Maison des Têtes – 1 étoile Michelin), Serge SCHAAL (La Fourchette des Ducs – 2 étoiles Michelin), Nathalie KALTENBACH-ERNST – présidente ADT), Philippe BILMANN (pisciculture du Heimbach), Philippe MEYER (Directeur commercial Eberhardt) et Thierry Fritsch (Œnologue CIVA).

Ils noteront les équipes :

- pour la cuisine: Hygiène et l'organisation du travail (Note/20), mise en valeur des produits imposés (Note/20), originalité de la recette en fonction du thème imposé (Note/20), aspect visuel et dressage (Note /20), saveur du plat (Note/40)
- pour la salle : présentation du plat (Note/20), argumentation du choix du vin, le service et l'harmonie mets/Vins d'Alsace au moment de la dégustation (Note/20), dressage de la table et de sa décoration (Note/20), présentation de l'équipe, la motivation pour participer au trophée, présentation du parcours professionnel de Jean Marc Kieny (Note/20), argumentation commerciale sur le terroir du plat principal (Note/20), découpage au guéridon et dressage sur assiette (Note/20)
- pour les fleuristes pour l'ensemble des compositions sur : respect du sujet, techniques de fleurissement, esthétisme, originalité, propreté du sujet (finition), poste de travail : tri des déchets, propreté, sécurité

L'équipe gagnante sera désignée par le meilleur total obtenu par l'addition des notes du maître d'hôtel, du cuisinier, de leurs commis et du fleuriste.

Un prix spécifique sera attribué à la dégustation de l'amuse-bouche et sa présentation avec des mots de langue alsacienne et en référence avec la culture alsacienne. La notation portera sur l'originalité et respect du thème, le goût et contribution à la valorisation de la langue et de la culture alsacienne

Un prix spécifique sera attribué au meilleur fleuriste.

Les deuxième et troisième équipes seront récompensées par un prix Eberhard et un prix CIVA.

Les organisateurs et partenaires

Pour l'organisation de cette deuxième édition Alsace Qualité, Alsace Destination Tourisme, l'Académie de Strasbourg, les Corporations des Fleuristes, le Château Du Haut-Koenigsbourg, Eberhardt, l'OLCA et le CIVA se sont mobilisés avec le soutien de la Collectivité Européenne d'Alsace, la Région Grand Est ainsi que l'UMIH, les Chefs d'Alsace, AZ, Carola, la Maison Kieny, la pâtisserie Kieny et la Brasserie Licorne.

- **Alsace Qualité**



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.

Il y a 15 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 et poursuivre la deuxième.

Lors de cette deuxième édition c'est la marque Savourez l'Alsace Produit du Terroir, déclinaison de la marque Alsace pour les produits agricoles cultivés et en Alsace et les produits alimentaires transformés en Alsace avec un minimum de 80% de matières premières alsaciennes, qui est mise en avant.

Alsace Qualité s'engage financièrement ainsi que dans l'organisation et la coordination de l'évènement.

- **Alsace Destination Tourisme**



Dans le cadre de la Stratégie d'Innovation et de Développement Touristique pour l'Alsace 2017-2021 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 évènements liés aux traditions alsaciennes.

C'est ainsi naturellement 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 financièrement et sur la coordination des actions Presse et Communication, ainsi que la réalisation des outils de communication (Kakemonos, cartons d'invitation, diplômes).

- **Académie de Strasbourg**



L'académie de Strasbourg coopère de longue date avec de nombreux acteurs économiques régionaux et nationaux (collectivités territoriales, chambres consulaires, Medef, EDF/ES, branches professionnelles, Alsace qualité, entreprises....). De par sa mission éducative et de formation, elle contribue à l'acquisition de compétences professionnelles et citoyennes nécessaires au fonctionnement de notre activité économique. L'académie de Strasbourg impulse, soutient, nourrit tous les projets de développements professionnels éclairés de plus de 3 200

élèves et apprentis alsaciens inscrits dans une des vingt-deux formations professionnelles de la filière hôtellerie-restauration et de la fleuristerie.

Cette collaboration avec les partenaires économiques donne l'opportunité aux élèves et apprentis de mobiliser leurs acquis théoriques pour résoudre des situations réelles rencontrées dans les entreprises qui soutiennent la formation initiale et continue.

En étroite collaboration avec les chefs d'Alsace et Alsace Qualité, le Trophée Jean-Marc KIENY va mettre des ambassadeurs.trices des métiers de service, de commercialisation, de production culinaire issus des lycées professionnels et CFA de l'académie de Strasbourg et des CFA des académies de Strasbourg et de Nancy-Metz. Ces représentant.e.s de leur établissement de formation auront à transformer et magnifier des produits régionaux pour convaincre un jury avisé de professionnels du terroir alsacien, soucieux de l'épanouissement de leurs futurs collaborateurs dans tous les métiers de notre territoire.

Des valeurs individuelles professionnelles...

Au-delà des compétences professionnelles, ce sont des attitudes, des aptitudes et des comportements qui sont générateurs de valeur ajoutée, de bien-être. Le travail en équipe, le respect des personnes (personnel et clients), l'écoute active, 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 de chacun. Les membres des jurys seront très attentifs à ces points.

Que chacune, chacun puisse s'épanouir, progresser et évoluer dans chaque entreprise qui l'accueillera au service d'un collectif, d'un territoire, d'un bien-être commun.

Jean-Marc Kieny, très engagé dans la promotion et la défense de la cuisine alsacienne, avait fait comprendre que nul ne saurait réussir sans un engagement du collectif.

Aussi, dès sa conception, Mariela Kieny a voulu que le trophée Jean-Marc Kieny l'Alsace recuisinée[®] mette en avant ce collectif en engageant dans un concours pour la promotion des produits de qualité, des produits d'Alsace et des équipes de 4 candidat.e.s issu.e.s de parcours distincts. Cette année, cette dimension humaine s'étoffe avec l'univers de la fleuristerie, historiquement très impliquée tant en cuisine qu'en salle.

- **Corporations des Fleuristes**



La Corporation des Fleuristes du Haut-Rhin a été créée en 2004, elle est actuellement présidée par Catherine HINDERER Fleuriste à Mulhouse.

La Corporation des Artisans Fleuristes est une organisation professionnelle qui regroupe plus de 50 entreprises dont les missions sont de défendre et représenter le métier et ses membres mais aussi de promouvoir le métier et les entreprises au travers des concours qu'elle organise (Concours du Meilleur Apprenti, Coupe d'alsace des Fleuristes...) et des salons auxquels elle participe, notamment Folie'Flore au Parc Expo de Mulhouse.

Elle accompagne au quotidien ses membres dans la conduite de leur entreprise et leur apporte des solutions pratiques, elle prépare l'avenir de la profession en assurant une veille permanente et en anticipant les évolutions. La Corporation propose à ses membres un grand nombre de services : assistance juridique, informations sociales et réglementaires... La Corporation est également un lien avec la Fédération Française des Artisans Fleuristes.

La Corporation organise régulièrement des stages techniques représentant près de 400 heures de formation de chefs d'entreprise et/ou de salariés.

La corporation est très attentive à la qualité de la filière de formation des apprentis, c'est pourquoi elle a créé avec la corporation bas-rhinoise une section BTM au CFA d'Eschau ainsi qu'une section Brevet de Maîtrise.



La corporation des fleuristes du Bas-Rhin a pour but de promouvoir l'art floral à travers diverses actions et manifestations. Soutenir les jeunes en travaillant en étroite collaboration avec le Centre de Formation Bernard Stalter. Elle est également le lien local de proximité avec la FFAF (Fédération Française des Artisans Fleuristes).

- **Eberhardt**



Eberhardt est **spécialiste de l'équipement professionnel** pour les CHR, les métiers de bouche et les collectivités. L'entreprise alsacienne propose des gammes complètes autour des activités Cuisine Professionnelle et Entretien du Textile. Dans chacune de ces activités, Eberhardt regroupe des produits innovants et adaptés aux besoins du marché, développés en collaboration avec ses partenaires industriels. L'offre Eberhardt est constituée des plus grandes marques européennes spécialistes dans leur domaine : le froid, la cuisson et le lavage.

Depuis la première édition l'entreprise apporte son soutien par l'installation et la mise à disposition des postes de travail de chacune des équipes.

- **OLCA (Office pour la Langue et les Cultures d'Alsace et de Moselle)**



L'Office pour la Langue et les Cultures d'Alsace et de Moselle (OLCA) a pour objectif de valoriser et de faire vivre l'alsacien et le platt partout où la langue est présente : vie de famille, travail, loisirs, culture... Il s'adresse au grand public, aux musées, aux parcs de loisirs, aux entreprises, aux municipalités... et intervient également dans le cadre de manifestations et d'événements de grande envergure.

Dans l'ambition de dynamiser la pratique et la visibilité de la langue régionale en Alsace et en Moselle, l'OLCA mène de nombreuses actions que vous pourrez découvrir sur son site internet **www.olcalsace.org** ; une mine d'informations à utiliser sans modération par les amoureux de la langue et de la culture régionales ou par ceux qui souhaitent les découvrir.

Faire vivre l'alsacien à travers le Trophée Jean-Marc KIENY, une véritable valeur ajoutée !

La langue, la culture et la gastronomie alsaciennes font partie de l'âme de notre région et contribuent à son attractivité. Marqueurs forts de notre patrimoine et de notre identité, elles créent des passerelles dans l'espace rhénan et parlent à l'ensemble de la population de cette aire.

Notre région a la particularité d'avoir une identité linguistique forte et particulière. Notre patrimoine culinaire est fait de recettes de cuisine transmises de génération en génération et la langue de ce leg a longtemps été l'alsacien.

En proposant cette épreuve de l'amuse-bouche libre sous le thème de « l'Alsace recuisinée® », nous souhaitons **rappeler cet héritage, donner une saveur particulière au trophée** et « parler à l'affect » des participants, sans aucune discrimination.

Ainsi, nous croyons fermement que le fait de permettre à l'alsacien de réinvestir le secteur de l'hôtellerie-restauration est une réelle plus-value dans les restaurants, Winstub, et autres structures hôtelières. Cette plus-value peut s'exprimer en termes d'attractivité auprès des touristes allemands, suisses et autrichiens, mais aussi auprès des alsaciens qui pour la plupart sont attachés à ce patrimoine. Enfin, nous souhaitons aussi démontrer que la langue et la culture alsaciennes ont toutes leur place dans ce domaine d'excellence et d'innovation, en particulier auprès des plus jeunes qui seront les acteurs de la gastronomie alsacienne de demain.

Zammekomme isch a Àfàng ;

Zammebliwe a Fortschritt ;

Zammeschàffe dr Erfolg

- **Château Du Haut-Koenigsbourg,**



La Collectivité européenne d'Alsace est heureuse d'accueillir au château du Haut-Koenigsbourg, haut-lieu patrimonial et touristique, cette manifestation placée sous le signe de la gastronomie, des savoir-faire et de la jeunesse.

En mobilisant ses équipes et en ouvrant les portes du château, la CeA est ainsi fière de s'inscrire dans l'organisation du trophée Kieny, belle vitrine pour la promotion de la dynamique et même de l'excellence du territoire alsacien

- **Comité Interprofessionnel des Vins d'Alsace (CIVA)**



Depuis 1963 le Comité Interprofessionnel du Vin d'Alsace promouvoit les Vins d'Alsace. C'est pourquoi naturellement il s'est associé au Trophée Jean Marc Kiény. Le CIVA sélectionne des vins parmi lesquels les candidats devront faire leur choix pour l'accord met/vin. Il accompagne également les équipes dans la connaissance du terroir alsacien par une conférence et une dégustation.

Il contribue également par la mise à disposition d'une sélection de vins pour la réception de la remise des prix.

- **La Fédération des Chefs d'Alsace**



La Fédération des Chefs d'Alsace rassemble sous un même label, les cuisiniers de métier, justifiant d'une excellente expérience professionnelle, achetant et transformant des produits frais de qualité et travaillant quotidiennement aux fourneaux.

Créée en 1998, la Fédération des Chefs de Cuisine Restaurateurs d'Alsace a pour mission la promotion et le développement de la gastronomie alsacienne, de ses spécialités et de ses traditions. Elle a pour but également de mettre en avant ses nombreux adhérents au travers de multiples événements et d'un dispositif de communication. La collaboration entre les différents établissements culinaires d'Alsace qui en découle permet d'entretenir la convivialité et l'échange entre les professionnels de la gastronomie. Au travers de réunions et de concertations, les membres décident de ce qui est bon pour promouvoir et développer la gastronomie alsacienne.

Enfin, la Fédération a à cœur de mettre en avant et de valoriser le métier de cuisinier, gage de qualité aux yeux de la clientèle. Preuve de son importance, cet objectif est depuis sa création, le slogan de la Fédération « **Cuisinier c'est un métier** » !

Les établissements membres détiennent au minimum une certification qualité. Ces dernières permettent de justifier d'avantage du sérieux de leur travail.

- **UMIH ALSACE (Union des Métiers de l'Industrie Hôtelière).**



membres dans tous



L'Umih Alsace est une organisation professionnelle régionale qui rassemble 1800 entreprises de l'hôtellerie, de la restauration, des débits de boissons, des bars et discothèques. Elle accompagne ses membres dans tous les domaines de leur activité, aux niveaux, économique, social, fiscal, juridique et règlementaire. Elle développe également une relation permanente avec les collectivités territoriales, les différentes administrations en lien avec son secteur et les instances touristiques. Elle organise la formation par l'alternance des apprentis dans ses deux CFA de Strasbourg/Illkirch et de Colmar. Enfin elle contribue à toutes les actions de promotion engageant le secteur et notamment le trophée Jean Marc Kiény.

Pour la mise en œuvre de ce Trophée, le soutien financier de la Région Grand Est (dans le cadre de son accompagnement du programme d'actions d'Alsace Qualité), de la Collectivité Européenne d'Alsace (mise à disposition du château et prise en charge de frais logistiques) et des UMIH 67 et 68 ont été nécessaires.



La maison Kieny, les Chefs d'Alsace, la pâtisserie Kieny, Carola, la Brasserie Licorne et le CIVA ont gracieusement élaboré le buffet de la remise des prix.



AZ a quant à lui mis à disposition les couverts, les tables et du personnel pour le buffet.

