

Sous la présidence d'Olivier Nasti, MOF

26 AVRIL 2022



CONCOURS OUVERT  
AUX ÉLÈVES ET AUX  
APPRENTIS EN FORMATION  
HÔTELLERIE - RESTAURATION  
ET FLEURISTE !



# 2<sup>ème</sup> édition Trophée L'Alsace



**26 avril 2022 au Château**  
Concours ouvert aux élèves et apprentis



**Alsace Qualité, l'Académie de Strasbourg, Alsace Destination Tourisme, le Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace, les Chefs d'Alsace, les Corporations des Fleuristes d'Alsace, l'Office pour la Langue et les Cultures d'Alsace et de Moselle, la Collectivité Européenne d'Alsace et Eberhardt, s'associent pour recuisiner les produits du terroir et de qualité autour d'un Trophée en mémoire à Jean-Marc Kieny ancien Président des Etoiles d'Alsace.**

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. 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.



Le trophée s'adresse aux jeunes en formation, en cuisine, en salle et en fleuristerie.

Ils seront les professionnels de demain. **La seconde édition sera présidée par Olivier Nasti Meilleur Ouvrier de France doublement étoilé au Michelin et ami très proche de Jean-Marc Kieny.**

## **Eberhardt, aux côtés des équipes depuis la création**

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.



## **L'Académie de Strasbourg, partenaire d'Alsace Qualité depuis 9 ans, soutient ce trophée**

Les compétences et les connaissances attendues de la part des candidats répondent à celles définies par les référentiels de formation :

- maîtriser les fondamentaux et les techniques de cuisine
- avoir une bonne connaissance des produits et les respecter
- réaliser un accord mets/vins
- commercialiser des plats et en assurer le service
- communiquer dans une situation professionnelle
- magnifier les végétaux, les espaces et les produits

# Jean-Marc KIENY

## Recuisinée®

du Haut-Koenigsbourg  
de formation en hôtellerie-restauration et fleuristerie



### Le château du Haut-Koenigsbourg pour cette 2ème édition

Le château du Haut-Koenigsbourg, un lieu magique, un écrin idéal pour que les jeunes talents de la gastronomie et de la fleuristerie alsacienne puissent donner le meilleur d'eux-mêmes et faire rayonner le trophée Kieny encore plus près des étoiles !



### 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» ou sous signe officiel de qualité Bio ou IGP, réaliser l'accord mets/vins approprié, ainsi que la décoration florale de la table.

Afin de mettre en avant la langue et culture alsacienne, un amuse-bouche libre sous le thème de «l'Alsace recuisinée®», sera à réaliser et à présenter.

### LE THEME DE CETTE EDITION

Truite de la pisciculture du Heimbach cuite à la cire d'abeille, chou farci, sauce riesling



### LE PANIER DE PRODUITS D'ORIGINE ALSACE A UTILISER OBLIGATOIREMENT

- une truite de la pisciculture du Heimbach
- un chou farci, sa farce composée de poitrine de porc, carottes, céleri, oeufs, raifort, oignon, choucroute d'Alsace
- un vin d'Alsace, de cépage Riesling

### LA SELECTION DE VINS PROPOSEE PAR LE CIVA

Dès votre inscription vous recevrez, de la part du Comité Interprofessionnel des Vins d'Alsace (CIVA), 4 vins différents. A vous de choisir lequel vous déciderez de présenter en association avec vos mets et d'en préparer l'argumentation commerciale.



En partenariat avec



Avec le soutien de :



# REGLEMENT

## Article 1

Alsace Qualité organise pendant l'année scolaire 2021/2022 un concours de recettes avec des produits alsaciens sous la marque «Savourez l'Alsace Produit du Terroir» et sous signe officiel de qualité (IGP/AB/label rouge).

## Article 2

Ce concours s'adresse aux élèves et aux apprentis ayant au moins 3 années de formation dans les spécialités de la cuisine ou de la commercialisation et services en restauration (Bac Pro cuisine, BP arts de la cuisine, arts du service et commercialisation en restauration). Les élèves et apprentis commis doivent avoir réalisé au moins 2 années de formation de même spécialité. Les élèves et apprentis de BTS et mentions complémentaires ne sont pas admis à ce concours.

Pour la partie fleurissement, le concours s'adresse aux apprentis de BP fleuriste, BP des métiers fleuriste, ou à toute personne en formation ayant été primée lors d'un concours fleuriste.

## Article 3

Chaque établissement participant peut constituer une ou plusieurs équipes de 4 élèves ou apprentis. Elle sera complétée par un apprenti en formation fleuriste. L'apprenti fleuriste venant compléter l'équipe inscrite sera tiré au sort le jour du concours parmi les inscrits.

## Article 4

Le concours ne pourra avoir lieu que si 4 équipes au minimum sont inscrites. Le nombre d'équipe sera limité à 6. Le comité d'organisation se réserve le droit de sélectionner les 6 finalistes.

## Article 5

Chaque équipe est composée :

- d'un élève/apprenti maître d'hôtel et d'un élève apprenti commis
- d'un élève/apprenti cuisinier et d'un élève apprenti commis
- d'un élève/apprenti fleuriste

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 débarrassage

L'élève apprenti cuisinier et commis, en cuisine, sont chargés, pendant 3h15, de préparer 8 amuse-bouches identiques et un plat pour 8 personnes avec son accompagnement.

L'élève apprenti fleuriste est chargé de réaliser la décoration florale de la table et d'une composition florale pour le buffet final.

## Article 6

Le jour du concours, chaque équipe devra concevoir et réaliser, sans aucune aide extérieure (cf article 9) :

- un plat principal sur le thème de « la truite de la pisciculture du Heimbach cuite à la cire d'abeille, chou farci, sauce riesling » dressé sur un plat et servi en salle, pour 8 personnes (y compris l'association mets/vins) à partir des produits «Savourez l'Alsace Produit du Terroir» et sous signe officiel de qualité (IGP, AB, AOP, label rouge) qui seront mis à disposition ainsi que les vins proposés
- une garniture libre à base de féculents, hors riz et pâtes
- 8 portions d'amuse-bouche sur le thème de «l'Alsace recuisinée®» avec des ingrédients de leur choix et pouvant être préparés en amont (le dressage étant réalisé le jour du concours).

Le temps de préparation ne devra pas dépasser 3h15. L'amuse-bouche devant être servi au bout de 2h45.

Toute équipe dépassant le temps imparti se verra retirer des points.

## Article 7

Le panier des ingrédients principaux et obligatoires mis à la disposition des candidats est le suivant :

- une truite de la pisciculture du Heimbach, qui sera cuite à la cire selon la méthode d'Olivier Nasti
- un chou et sa farce composée de poitrine de porc, carottes, choucroute, céleri, oeufs, raifort et oignons
- un vin blanc d'Alsace cépage riesling

**IMPORTANT :** l'ensemble de ces ingrédients imposés devra impérativement être utilisé au moins une fois dans le menu. En sus des produits principaux, des produits complémentaires peuvent être utilisés, à emmener par les équipes du concours et à présenter au président du jury avant usage.

Une sélection de vins à associer aux mets sera proposée par le CIVA. Les vins choisis devront impérativement faire partie de cette liste. Les vins seront livrés à l'établissement par le CIVA afin de procéder au choix. Le jour du concours, ils seront également fournis par le CIVA selon le choix fait par l'équipe. La liste du matériel disponible sera communiquée ultérieurement. Tout matériel ne figurant pas sur la liste fournie pourra être apporté par l'équipe et soumis au jury pour validation en amont.

## Article 8

La vaisselle, l'assiette de présentation du chou, le moule pour la cuisson à la cire, le nappage, les fleurs et les vases seront mis à disposition le jour du concours. Seuls ces éléments pourront être utilisés pour la mise en place

de la table. Les ingrédients pour l'amuse-bouche seront à apporter par les équipes. Les moules pour la cuisson à la cire seront fournis au moment de l'inscription et devront être apportés le jour du concours.

## Article 9

Les professeurs de cuisine et de service ayant accompagné les candidats durant leur préparation, sont autorisés durant l'épreuve à les conseiller oralement sans toutefois pouvoir intervenir physiquement sous peine d'élimination immédiate.

## Article 10

Les candidats au fleurissement devront réaliser :

- un centre de table à partir des éléments fournis le jour du concours
- une pièce de buffet (dimensions précisées au moment de l'inscription), élaborée en amont sur le thème hommage à Jean-Marc Kieny «l'Alsace recuisinée®».

Le budget des fleurs de la pièce de buffet sera pris en charge par les deux corporations des fleuristes sur présentation de facture. Un budget maximal sera précisé au moment de l'inscription. La liste des fleurs fournies le jour du concours pour le centre de table sera communiquée en amont afin de permettre aux candidats de se préparer.

## Article 11

Les élèves / apprentis maître d'hôtel et commis seront notés sur :

- 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)
- l'argumentation commerciale sur le terroir du plat principal (/20)
- le découpage au guéridon et le dressage sur assiette (/30)
- l'hygiène, l'organisation du travail (/10)
- l'argumentation du choix du vin, le service et l'harmonie mets/vin au moment de la dégustation (/20)

Les élèves/apprentis cuisinier et commis seront notés sur les critères suivants :

- 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)
- l'aspect visuel et le dressage (/20)
- la saveur du plat (/40)

Les candidats pour le fleurissement seront notés sur les critères suivants :

- le centre de table (/30)
  - la pièce pour le buffet (/30)
- Le jury tiendra compte notamment des critères suivants :
- l'organisation du poste de travail, son maintien en état, tri des déchets
  - l'adéquation des réalisations par rapport aux demandes
  - l'application en toute sécurité des techniques usuelles
  - l'adéquation des choix effectués (respect des produits, esthétique, design, valorisation).

L'équipe gagnante sera désignée par le meilleur total obtenu par l'addition des notes du maître d'hôtel (/120), du cuisinier et de son commis (/120) et du fleuriste (/60) pour un total de 300 points.

Un prix spécifique sera attribué à la dégustation de l'amuse-bouche et sa présentation avec des mots de langue alsacienne. La notation portera sur

- originalité et respect du thème (/30)
- goût (/30)
- contribution à la valorisation de la langue et de la culture alsacienne

## Article 12

A l'issue de la publication des résultats, le Trophée Jean-Marc Kieny sera décerné à l'équipe gagnante et différents prix offerts par les organisateur et partenaires récompenseront les participants.

## Article 13

Dans le cas où deux équipes obtiendraient une note globale équivalente, c'est le président du jury qui départagera les ex aequo.

## Article 14

Pour participer : remplir la fiche d'inscription ci-jointe et l'envoyer avant le 1 décembre 2021 à catherine.wibert@alsace-qualite.com. La composition de la recette élaborée, et sa fiche technique de réalisation devront être envoyées pour le 1 février dernier délai à catherine.wibert@alsace-qualite.com.

## Article 15

Les différentes équipes mettront en oeuvre leur plat le 26 avril 2022 au château du Haut-Koenigsbourg. L'ordre de passage des équipes se fera par tirage au sort le jour même. Les prestations des équipes seront évaluées par un jury présidé par Olivier Nasti, meilleur ouvrier de France et propriétaire du Chambard à Kaysersberg, et composé de professionnels de la restauration, de producteurs, de professionnels de la fleuristerie et de représentants de l'éducation nationale et de partenaires. Ce Trophée est organisé avec l'aimable autorisation de la Maison Kieny à Riedisheim.

## Article 16

Alsace Qualité, les Chefs d'Alsace, l'Umih Alsace, la Maison Kieny, le Rectorat de Strasbourg, se réservent le droit d'utiliser les résultats du concours ainsi que les photos et vidéos réalisées le 26 avril 2022 dans le cadre d'opérations de communication ou de relations presse.

## Article 17

Les parties au présent règlement conviennent que la dénomination «Trophée Jean-Marc Kieny, l'alsace recuisinée®» appartient à la famille Kieny et ne peut être cédée ou utilisée sans son autorisation.

