

INVITATION À LA REMISE DES PRIX

2^{ÈME} ÉDITION
**TROPHÉE
KIENY**
Jean-Marc
L'ALSACE RECUISINÉE

26 AVRIL 2022
**TROPHÉE
KIENY**
Jean-Marc
L'ALSACE RECUISINÉE

 **Alsace Qualité**
Vous êtes dans le vrai



 **ACADÉMIE
DE STRASBOURG**
*Liberté
Égalité
Fraternité*



Corporation
des **Fleuristes**
du Haut-Rhin

OLCA
OFFICE POUR LA LANGUE
ET LES CULTURES D'ALSACE ET DE MOSELLE

AVEC LE SOUTIEN DE

MAISON KIENY
château du
Haut-Koenigsbourg

PARTENAIRE EQUIPEMENT
Eberhardt
EBERHARDT-PRO.FR

Fédération des
CHEFS D'ALSACE
Cuisiniers, c'est un métier !

 **ALSACE**
Collectivité européenne

CiVA
CONSEIL INTERPROFESSIONNEL
DES VINS D'ALSACE

Savourez
l'Alsace
Produit du Terroir

G.H.R.D
Groupement des
Hôtels
Restaurants
Débitants de la Région
U.M.H. 67

UMTH
HAUT-RHIN

Grand Est
ALSACE COMMUNICATIOMNELLE STRASBOURG
L'Europe s'avante chez nous

Carola

LES BOUTIQUES UNIVERSELLES
LICORNE
Cafés

AZ

LK
L'Alsace

LE TROPHÉE KIENY S'ADRESSE AUX JEUNES
EN COURS DE FORMATION HÔTELLERIE,
RESTAURATION ET FLEURISTE

Sous la présidence d'Olivier Nasti, MOF



Venez découvrir les jeunes talents
de la cuisine, des arts de la table et fleuristerie



→ **THÉMATIQUE : LA TRUITE DE LA PISCICULTURE DU HEIMBACH CUITE À LA CIRE D'ABEILLE, CHOU FARCI, SAUCE AU RIESLING**

→ **5 ÉQUIPES D'ÉLÈVES ET D'APPRENTIS**
ISSUES DES LYCÉES PROFESSIONNELS ET
CENTRES DE FORMATION D'APPRENTIS

→ **12 JURÉS : CHEFS ALSACIENS &**
PROFESSIONNELS DE L'AGRICULTURE,
DES ARTS DE LA TABLE, DU TOURISME ET
DE LA FLEURISTERIE

→ **1 ÉQUIPE VAINQUEUR**

La seconde édition est présidée par **Olivier NASTI**
Meilleur Ouvrier de France et doublement étoilé
Michelin, ami très proche de Jean-Marc KIÉNY,
trop tôt disparu.



MARDI 26 AVRIL 2022
À 17H30

Château du Haut-Koenigsbourg
67600 Orschwiller

Le concept de «l'Alsace recuisinée®» imaginé
en 2016 par **Jean-Marc Kiény**, ancien Président
de l'association des Étoiles d'Alsace, et repris
depuis par la Fédération des Chefs d'Alsace,
visé à célébrer les produits régionaux, en in-
troduisant dans leur préparation **innovation**,
audace et fantaisie, démontrant ainsi que le terroir
peut être résolument moderne.

La remise de prix sera suivie d'un cocktail

réalisé par la MAISON **KIÉNY**

la



et le



Accueil 17h15 - Remise des prix 17h30

Merci de bien vouloir confirmer
votre venue par retour de mail à :
communication@adt.alsace

