

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LES SIX CANDIDATS EN LICE POUR LE 22E TROPHÉE CULINAIRE NATIONAL HENRI HUCK, ORGANISÉ PAR LA FRATERNELLE DES CUISINIERS D'ALSACE.

Ils tenteront d'impressionner les 15 membres du jury présidé par le chef Jérôme SCHILLING, le 20 mars prochain lors du salon EGAST de Strasbourg. En hommage au regretté Jean-Louis STEFFEN, ardant défenseur alsacien des métiers de bouche et de la formation des jeunes, ils auront 3h30 heures pour présenter sur plateau 2 lapins en ballotines et leurs garnitures ainsi qu'un dessert végétal autour d'un biscuit sablé!



Cheffe Audrey STIPPICH

et Tom GAZZIN

Restaurant : *La table du 6717* – Ottrott (67)



Chef Julien GUÉNÉE

Et Théo NOVELLI

Restaurant : *Automobile Club de France* – Paris (75)



Chef Sylvain RUFFENACH

Et Nicolas TANGHE

Restaurant : Le Caveau de Gail – Obernai (67)



Chef Luc MASSON

Et Victor CUNAT

Restaurant: La table du Haut Jardin – Rehaupal (88)



Chef Hippolyte PETERS DESTERACT

Et Dorian MULOT

Restaurant: Le Verdurier – Drudas (31)



Chef Nicolas GIRARDOT

Et Titouan LAMBOTTE

Restaurant: Anico – La Bresse (88)

LE JURY 2024

Président

Jérôme **SCHILLING** - Château Lafaurie-Peyraguey - *Lalique* ** - Bommes (33) Meilleur Ouvrier de France (MOF) 2023 Vainqueur du trophée Henri Huck 2010

Vice-Président

Thierry **MARX** - *ONOR* - Paris (75)

Francis **DORN** - AGE Oberhoffen-sur-Moder (67)

Karine FABY - Photographe culinaire - Diemeringen (67) - MOF 2023

Guillaume GOUPIL - Domaine de Fontenille - Lauris (84) - MOF 2023

Jacques Iouis **HENRIO** - Charcutier / traiteur - Quimperlé (29) - MOF 1986

Jérôme **JAEGLE** - *Alchémille* * - Kaysersberg (68)

Olivier **JEAN** - *L'atelier Robuchon* ** - Genève (Suisse)

Hubert **MAETZ** - *Le Rosemmeer* * - Rosheim (67)

Nasserdine **MENDY** - Pâtissier - Mulhouse (68) - MOF 1993

Thierry **MULHAUPT** - Pâtissier - Strasbourg (67)

Olivier **NASTI** - La table d'olivier Nasti ** - Kaysersberg (68) - MOF 2007

Joël **PHILIPS** - Le Cerf * - Marlenheim (67) - vainqueur du trophée Henri Huck 2022

Jean-Yves **SCHILLINGER** - *JY'S* ** - Colmar (68)

www.fraternelle-alsace.fr



INFORMATIONS ANNEXES



HENRI HUCK ET LA CREATION DU TROPHE

Cuisinier globe-trotter, Henri Huck n'a cessé au long de sa vie professionnelle de traverser l'Europe pour servir les grands de ce monde. Reconnu par ses pairs, Henri Huck s'était beaucoupinvesti au profit de la formation et de la promotion des jeunes.

Il a de plus créé le syndicat des cuisiniers d'Alsace-Lorraine en 1950, dont émane la Fraternelle des cuisiniers et des métiers de bouche d'Alsace.

Pour rendre hommage à cet ambassadeur de notre région, Armand Weidmann, président fondateur de la Fraternelle proposa, en 1982, de donner son nom à un concours de cuisiniers de haut niveau. Le Trophée Henri Huck était né.



LA FRATERNELLE DES CUISINIERS ET DES METIERS DE BOUCHE

La Fraternelle est ouverte à l'ensemble des cuisiniers sortis de formation. Elle s'adresse également à tous les métiers de bouche.

Elle place la fraternité au cœur de son action en favorisant la rencontre et l'échange dans lecadre des actions qu'elle mène depuis sa création en 1982.

Elle compte à ce jour plus de 60 membres.