

Audrey Stippich remporte le Trophée Emile Jung 2024 !

restaurantHôtellerie & Restauration Publié le 18/03/2024 1 minute de lecture



Audrey Stippich, cheffe des établissements Le Garden et La Table du 6717 au 6717 Nature Hôtel & Spa, remporte la première place au prestigieux Trophée Emile Jung qui se tenait ce lundi 18 mars lors du salon EGAST.

Dans cette compétition, [Audrey Stippich](#), seule femme en lice, s'impose face à cinq autres candidats talentueux. Elle a su séduire le jury par son interprétation singulière de la recette imposée : le Sandre façon « Père Woelfflé » et flan de cresson aux cuisses de grenouilles.

Les membres du jury ont unanimement salué la prestation d'Audrey Stippich, soulignant chaque aspect essentiel du plat : de la présentation à l'harmonie des saveurs, en passant par le respect des traditions, l'innovation et la maîtrise technique, ainsi que l'accord parfait avec le vin.

Le [Trophée Emile Jung](#), concours exigeant mettant en avant la créativité, la technique et le respect des traditions culinaires, a été relevé avec brio par Audrey Stippich. Le prochain défi attend Audrey Stippich dès mercredi 20 mars au salon [EGAST](#), où elle tentera cette fois de décrocher le [Trophée Henri Huck](#) !

Son parcours exemplaire commence par son apprentissage à la brasserie Les Haras à Strasbourg pendant sa formation au lycée Hôtelier Alexandre Dumas. Plus tard, elle occupe le poste de Cheffe de partie au restaurant Côté Lac à Schiltigheim, ce qui la prépare à devenir la cheffe des deux restaurants du [6717 Nature Hôtel & Spa](#) à Ottrott.

Grâce à ces années d'expérience cumulées et une détermination sans faille, Audrey Stippich se rapproche chaque jour de son rêve d'enfant : devenir un des meilleurs ouvriers de France.

Cliquez [ici](#) pour plus d'informations sur son parcours.