

Audrey Stippich, Cheffe du restaurant Le Garden au 6717 Nature Hôtel & Spa, remporte le concours culinaire du meilleur foie gras

A propos



[Audrey Stippich](#), la cheffe cuisinière du [6717 Nature Hôtel & Spa](#) (Clos des Délices) à Ottrott en Alsace, s'est vu décerner le premier prix lors du [concours culinaire du meilleur foie gras](#) face à 7 candidats.

Sa délicieuse recette de terrine de foie gras accompagnée de cannellonis à la choucroute a conquis les papilles des juges présents. L'événement, organisé chaque année par la [Fédération des Chefs d'Alsace](#), a eu lieu le lundi 6 novembre au Salon de la préfecture de Strasbourg. En mettant en lumière ce produit luxueux, la Fédération des Chefs d'Alsace célèbre à la fois ce produit du terroir et apporte son soutien aux producteurs de la Région.



Remise des prix

Les efforts paient ! C'est la troisième fois que je participe à ce concours, et après des heures de travail et de recherche pour trouver le parfait assaisonnement, nous y arrivons enfin. Le foie gras est un incontournable de la carte du restaurant Le Garden au 6717. Nous cuisinons environs 10 kg de foie gras chaque semaine, en l'adaptant à chaque menu. Ce prix est une magnifique reconnaissance de notre engagement envers la gastronomie de qualité. Audrey Stippich, Cheffe du restaurant Le Garden au 6717 NatureTHôtel & Spa



Terrine de foie gras accompagnée de cannellonis à la choucroute

Le 6717 a fait le choix de maintenir la présence de ce mets délicat à la carte en adoptant une approche responsable. Le secret réside dans la sélection méticuleuse de leur fournisseur, [Colmar Frais](#), qui se distingue par son engagement envers des pratiques de production de foie gras bio et des canards élevés en plein air, tout en respectant les conditions sanitaires les plus strictes. Audrey Stippich et son équipe maintiennent ainsi leur promesse de qualité et d'éthique dans chaque plat servi au [restaurant Le Garden du 6717](#).