





Audrey Stippich, seule candidate doublement sélectionnée aux concours Emile Jung et Henri Huck lors du salon EGAST

Audrey Stippich, cheffe des restaurants <u>Le Garden</u> et <u>La Table du 6717</u> au <u>6717</u>, <u>Nature Hôtel & Spa</u>, se démarque une fois de plus dans le monde de la gastronomie en étant la seule candidate sélectionnée dans deux prestigieux concours de cuisine, les <u>Trophées Emile Jung</u> et <u>Henri Huck</u>. À seulement 28 ans, son palmarès impressionnant témoigne de sa détermination, de sa conviction et de sa passion pour un jour atteindre son objectif, devenir un des <u>Meilleurs Ouvriers de France</u>.

Double sélection pour deux concours majeurs

Audrey Stippich se démarque des autres candidats, étant la seule femme sélectionnée pour deux concours de cuisine majeurs, le trophée Émile Jung et le trophée Henri Huck lors du salon EGAST du 17 au 20 mars 2024, référence des métiers de la gastronomie.

S'entraînant assidûment au <u>lycée hôtelier Alexandre Dumas d'Illkirch</u>, Audrey se prépare intensément depuis deux mois. Soutenue par des mentors de renom tels que <u>Tom Meyer</u>, Meilleur Ouvrier de France, et <u>Alain Kleinbeck</u>, sa passion et son engagement transparaissent dans chaque étape de sa préparation.



« Je suis bien entourée. J'ai de la chance d'être coachée par Tom Meyer, pour qui j'ai un coup de cœur professionnel. Il y a aussi Alain Kleinbeck qui m'aide beaucoup. C'est une pièce maîtresse, car il m'aide pour les deux concours. Il m'a dit un jour : 'Je sens que tu as les concours dans le sang et je vais t'aider. J'ai coaché <u>Joël Philipps</u> qui a remporté le trophée Henri Huck, alors je vais te coacher aussi .' Je me sens très soutenue, reconnaissante. »

Audrey Stippich, Cheffe des restaurants Le Garden et La Table du 6717 6717, Nature Hôtel & Spa

Les concours Emile Jung et Henri Huck

Le Trophée Emile Jung, organisé par l'Association Trophée Emile Jung, la <u>Fédération des Chefs</u> <u>d'Alsace</u>, et EGAST, se tiendra le lundi 18 mars de 8h à 19h dans le Hall 4. Audrey Stippich, parmi 6 candidats sélectionnés, rivalisera dans l'interprétation de la recette imposée mettant en avant le sandre façon "Père Woelfflé" et flan de cresson aux cuisses de grenouilles.

Le Trophée Henri Huck, organisé tous les deux ans par la <u>Fraternelle des Cuisiners</u> et des métiers de bouche d'Alsace, aura lieu le mercredi 20 mars de 8h à 18h dans le même hall. Audrey Stippich, l'une des 6 candidats, se mesurera à l'épreuve de préparation d'un plat salé et d'un dessert, tous deux à partir de produits imposés durant une durée déterminée de 3h30.

Les concours seront évalués par un jury de renom, avec à la tête le chef 3 étoiles <u>Jean-Georges</u> <u>Klein</u> pour le Trophée Emile Jung, et <u>Jérôme Schilling</u>, chef 2 étoiles Michelin du restaurant Lalique, pour le Trophée Henri Huck.

Le concours des Meilleurs Ouvriers de France en ligne de mire

Depuis 4 ans, Audrey Stippich partage les rênes des restaurants Le Garden et La Table du 6717 avec le chef Regis Dell. On y retrouve une cuisine créative et de saison, mettant en valeur les produits locaux. C'est dans ces cuisines du 6717 qu'Audrey Stippich a récemment ajouté une nouvelle plume à son chapeau en remportant le concours du meilleur foie gras d'Alsace en 2023, une victoire qui s'ajoute à une liste déjà prestigieuse.

Chaque étape la rapproche davantage de son rêve ultime : obtenir le prestigieux col tricolore et devenir un des Meilleurs Ouvriers de France.

Palmarès des concours :

2024 : En finale du trophée Emile Jung sur Egast (2ème participation)

2024 : En finale du trophée Henri Huck sur Egast

2023 : Meilleur foie gras d'Alsace (4ème participation)

2022 : 2ème au trophée Emile Jung sur Egast

2022 : Trophée Femmes & Chefs sur Egast

2022 : 2ème au trophée du meilleur foie gras d'Alsace

2019 : En finale pour La cuillère d'or

2019 : 3ème ex æquo au trophée Art et Saveurs CEFPPA

2018 : 3ème place au Trophée des Femmes & Chefs sur Egast

2018 : 2ème au trophée Art et Saveurs CEFPPA

2017 : En finale des Olympiades des Métiers

2016: Trophée Sandhaas Cook Challenge

2016 : Diplôme d'honneur du trophée Henri Huck catégorie Jeune Espoir sur Egast

2016 : Finale chefs à Bord sur Alsace 20

2015 : Meilleures Apprenties d'Alsace et deux médailles d'or (départementale et régionale).