



Communiqué de presse

mars 2026

Alexandre Zoccolan remporte le 3e Trophée Emile Jung

Alexandre Zoccolan (Julien Binz* - Ammerschwihr) a séduit le jury avec son interprétation des classiques d'Emile Jung, **la terrine de deux poissons, sauce chaude ou froide, à base de vin blanc d'Alsace, et lacaille et foie gras avec ses deux garnitures et une sauce.**

Le podium est complété par Valéria Ringenbach (Le Vatrivin - Ammerschwihr) et Alain Schmidt Restaurant du Musée - Fréland).

Joël Dibietsch (CEFPPA Adrien Zeller), apprenti au Crocodile, a remporté le prix du meilleur commis. Il avait été désigné commis pour Alexandre Zoccolan.

Le président du jury, Jean-Georges Vongerichten, a mis en avant les valeurs de transmission d'une passion, celle de la gastronomie, entre les différentes générations, alors que Monique Jung, présidente du jury, a rappelé à l'ensemble des concurrents qu'ils sont "l'avenir, et même le présent de la gastronomie".

Le président de l'Association Trophée Emile Jung, Jean-Philippe Burrus a lancé dès la fin de cette édition le prochain Trophée, en 2028.