

DOSSIER DE PRESSE

3ème ÉDITION DU TROPHÉE JEAN - MARC KIENY L'ALSACE RECUISINÉE®

Mardi 16 avril 2024

Les Dominicains de Haute Alsace, Guebwiller



LANCEMENT DU TROPHEE EN 2019

En 2019, les Etoiles d'Alsace, Alsace Qualité, l'Académie de Strasbourg, et Alsace Destination Tourisme, s'étaient associés autour d'un Trophée en vue de rendre hommage à Jean-Marc KIENY, président des Etoiles d'Alsace, décédé prématurément, l'idée étant de reprendre le concept de l'Alsace Recuisinée®.

Le concept de l'Alsace Recuisinée® imaginé par Jean-Marc KIENY vise à célébrer les produits de producteurs alsaciens différemment, en introduisant dans leur préparation, de l'innovation, de l'audace et de la fantaisie, démontrant ainsi que le terroir peut être résolument moderne.

Pour transmettre ces valeurs, le Trophée a été créé à destination des élèves et des apprentis en formation d'hôtellerie restauration, en salle et en cuisine. Le travail en équipe salle & cuisine est également l'une des valeurs que souhaite développer le Trophée.



Pour la 1ère édition organisée en 2019, et aux termes de trois heures de compétition, c'est l'équipe du CEFPPA Adrien ZELLER d'Illkirch, qui a décroché la première victoire.

LA SECONDE EDITION EN 2022

Pour 2022, le concours s'est invité... au château du Haut Koenigsbourg ! Quoi de mieux pour les élèves de pouvoir se challenger, entourés de Chefs étoilés, MOF et autres grands professionnels, dans un lieu aussi emblématique d'Alsace ! La motivation et la bonne humeur furent au rendez-vous malgré le temps maussade !

A l'occasion de la seconde édition de 2022, plusieurs nouveautés ont vu le jour :

- « L'Alsace recuisinée© » illumine les palais : les équipes ont soumis au jury un amuse-bouche entièrement élaboré par leurs soins et respectueux des intentions initiales de Jean Marc Kieny.
- L'alsacien et la culture alsacienne se sont invités à table ! En effet, en plus de produire un amuse-bouche revisité, chaque équipe a été challengée à présenter sa pièce en référence à la langue et la culture alsaciennes, en partenariat avec l'Office pour la Langue et les Cultures d'Alsace et de Moselle remettra le prix du meilleur amuse-bouche.
- Que serait une table sans décoration en adéquation ? C'est ainsi que les corporations des fleuristes du Haut-Rhin et du Bas-Rhin se sont associées à la seconde édition du trophée Jean-Marc KIENY. Le concours s'est ouvert à 5 apprentis fleuriste afin de compléter les arts de la table.

A l'issue des épreuves, c'est l'équipe du CFA de Colmar qui a fièrement remporté cette seconde victoire.

L'EDITION DE 2024 : DES NOUVEAUTES, DANS UN LIEU TOUT AUSSI EMBLEMATIQUE

Les équipes :

Cette année, ce sont 4 équipes qui vont concourir, composées de 2 élèves & apprentis cuisine, 2 élèves & apprentis salle et une apprentie fleuriste.

Ils sont issus, pour la cuisine et le service en salle, des établissements suivants :

- Lycée Charles POINTET de Thann,
- CEFPPA Adrien ZELLER d'Illkirch,
- Lycée Charles De FOUCAULD de Schiltigheim,
- CFA de l'hôtellerie-restauration de Colmar,

Pour les fleuristes, des établissements suivants :

- Centre de Formation Bernard STALTER d'Illkirch,
- CFA d'Horticulture et de Paysage de Roville-aux-Chênes.

Pour le jour J, rendez-vous cette fois-ci au **domaine des Dominicains de Haute Alsace, à Guebwiller**, où les élèves auront le privilège de cuisiner dans la nef de ce superbe bâtiment !

Le sujet du plat du concours :

Le plat principal devra être élaboré selon le thème suivant :

Tourte de volaille fermière d'Alsace en croûte de feuilletage, jus à la baie de genièvre accompagnée d'escargots, d'un os à moelle et d'un beurre d'escargot aillé

Cette tourte sera dressée sur plat et devra être présentée légèrement fumée au bois et au bois de genévrier. Le plat sera servi en salle avec le vin associé choisi par l'équipe, pour 8 personnes.

La garniture est libre mais devra néanmoins obligatoirement être composée de produits locaux de saison.



L'épreuve de fleurissement :

Les candidats au fleurissement devront réaliser :

- Un centre de table à partir des éléments fournis le jour du concours,
- Une pièce de buffet (dimensions précisées au moment de l'inscription), élaborée en amont sur le thème « **Escargot revisité** »,
- Une composition pour le mange-debout à partir des éléments fournis le jour du concours.

Le code couleur est « orange », couleur emblématique de la Maison Kieny.

Les pièces créées devront notamment intégrer de la fleur d'ail, de l'ail des ours et du feuillage de genévrier.

La nouveauté 2024 : un dessert à la bière Licorne !

L'épreuve de l'amuse-bouche de la précédente édition se transforme en une épreuve dessert, sous le thème « Dans l'idée d'une tarte aux pommes ». L'idée est ainsi de revisiter la tarte aux pommes, avec l'obligation d'insérer dans le dessert au moins deux préparations à base de la bière Black de la brasserie Licorne, partenaire de l'évènement. Cette épreuve dessert intègre le défi de la langue Alsacienne, en partenariat avec l'OLCA : les élèves seront ainsi invités à présenter leur réalisation culinaire en alsacien.

Le jury :

Pour cette 3^{ème} édition, le **Président du Jury sera Olivier NASTI (Meilleur Ouvrier de France Cuisine, Chef étoilé du Chambard à Kaysersberg - 2* au Guide Michelin)**, qui sera assisté par :

Un jury dégustation du plat :

- Nathalie Kaltenbach - Présidente d'Alsace Destination Tourisme ;
- Anne Arbeit - Auberge Saint Laurent Sierentz ;
- Mathieu Koenig - restaurant A l'Arbre Vert à Berrwiller ;
- Eliane Martin - Ferme Melchior à Dachstein;
- Thierry Fritsch - Civa ;
- Gérard Goetz - hôtel restaurant Julien à Fouday ;
- Marc Haeberlin - Auberge de l'Ill à Illhaeusern.
- Roger Bouhassoun - Fédération des Chefs d'Alsace

Un jury en cuisine :

- Naïn Gamboa - Chef Maison KIENY Riedisheim ;
- Pascal Bastian - le Cheval Blanc Lembach ;
- Bernard Leray - la Nouvelle Auberge à Wihr au Val ;
- Yannick Germain - le Bœuf à Sessenheim ;
- Laurent Arbeit - le Saint Laurent à Sierentz.

Un jury notation du service en salle :

- Mariella Kiény - Maison Kiény Riedisheim;
- Philippe Viain - Inspecteur de l'enseignement technique ;
- Michel Scheer - MOF arts de la table.

Un jury dégustation du dessert :

- Christèle Willer - Vice-Présidente de l'OLCA ;
- Jean Luc Hoffmann - Président de la Chambre de Métiers d'Alsace ;
- Dominique Baudendistel - directeur de la Brasserie la Licorne Saverne ;
- Luc Burtschy - pâtisserie Jacques à Mulhouse ;
- Laurent Kiény - pâtisserie Kiény Riedisheim.

Un jury pour l'épreuve des fleuristes :

- Perrine Hinderer - Maître fleuriste;
- Marine Cherrer-Gross - Maître fleuriste.

La notation sera réalisée comme suit :

Les élèves/apprentis maître d'hôtel et commis seront notés sur les critères suivants :

- Le dressage de la table et sa décoration (/20),
- La présentation de l'équipe, la motivation pour participer au trophée, ainsi qu'une présentation du parcours professionnel de Jean-Marc Kieny, (/20),
- L'argumentation commerciale sur le terroir du plat principal (/20),
- Le découpage au guéridon et le dressage sur assiette (/30),
- L'hygiène et l'organisation du travail (/10),
- L'argumentation du choix du vin, le service et l'harmonie mets/vin au moment de la dégustation ; le service de la bière (/20).

Les élèves/apprentis chef de cuisine et commis seront notés sur les critères suivants :

- L'hygiène et l'organisation du travail (/20),
- La mise en valeur des produits imposés (/20),
- L'originalité de la recette en fonction du thème imposé (/20),
- La saveur du plat (/40),
- L'aspect visuel et dressage (/20),
- Dressage et saveur du dessert, présentation en alsacien (/60).

Les candidats pour le fleurissement seront notés sur les critères suivants :

- Le centre de table et sa présentation (/20) ;
- La pièce pour le buffet et sa présentation (/20) ;
- Le mange-debout et sa présentation (/20).

L'équipe gagnante sera désignée par le meilleur total obtenu par l'addition des notes du maître d'hôtel, du cuisinier, de leurs commis et du fleuriste.

Un prix spécifique sera attribué au meilleur fleuriste.

Les deuxièmes et troisièmes équipes seront également récompensées par un prix CIVA et un prix Brasserie La Licorne.

LES ORGANISATEURS ET PARTENAIRES

Pour l'organisation de cette deuxième édition, Alsace Qualité, Alsace Destination Tourisme, l'Académie de Strasbourg, les Corporations des Fleuristes, le domaine des Dominicains, l'OLCA et le CIVA, se sont mobilisés avec le soutien de la Collectivité Européenne d'Alsace, la Région Grand Est ainsi que l'UMIH, la Fédération des Chefs d'Alsace, la brasserie Licorne, AZ, Carola, la Maison KIENY, la pâtisserie KIENY, la société UNOX, Métro et les cafés Reck.

- **ALSACE QUALITE**



Créée en 1991, Alsace Qualité est une association de droit local dont les missions principales sont de fédérer et accompagner tous les acteurs de la filière agroalimentaire alsacienne dans les démarches de progrès, afin de structurer le réseau agroalimentaire de la région.

Fort de son expertise, Alsace Qualité anticipe les évolutions réglementaires, répond aux besoins des entreprises et les accompagne tout au long de leur démarche qualité. Alsace Qualité se consacre également à mieux faire connaître les signes de qualité et les produits alsaciens qui en bénéficient auprès des consommateurs. L'objectif étant de valoriser les efforts des producteurs alsaciens qui s'engagent dans ces démarches qualité mais aussi de faire prendre conscience aux consommateurs l'importance de choisir des produits de qualité.

Il y a 15 ans Alsace Qualité a lancé le premier concours de recettes en équipe auprès des établissements de formation en hôtellerie restauration : le concours Jeunes Talents et Produits de Qualité. L'idée étant faire connaître aux jeunes les produits sous signe officiel de qualité. Ainsi c'est tout naturellement que le projet des Etoiles d'Alsace et d'Alsace Qualité ont convergé pour lancer les deux premières éditions du Trophée Jean Marc Kieny et poursuivre la troisième.

Alsace Qualité s'engage financièrement ainsi que dans l'organisation et la coordination de l'évènement.

- **ALSACE DESTINATION TOURISME**



Alsace Destination Tourisme (ADT) est l'agence de développement touristique de la Collectivité européenne d'Alsace.

Alsace Destination Tourisme a pour missions principales d'accompagner le développement et de réaliser la promotion touristique de la destination Alsace, dans le cadre de la Stratégie d'Innovation et de Développement Touristique, intégrant notamment la thématique d'excellence "Savourer les étoiles et millésimes d'Alsace" www.alsace-destination-tourisme.com

Son ambition se décline en 5 défis collectifs et 6 thématiques, « Garantir la qualité et tenir la promesse pour les visiteurs en Alsace » prévoit notamment la diffusion de « l'esprit qualité » auprès de l'ensemble des professionnels du l'hôtellerie-restauration et d'accompagner la qualification et la professionnalisation des évènements liés aux traditions alsaciennes.

C'est ainsi naturellement qu'Alsace Destination Tourisme se mobilise en faveur du « Trophée Jean-Marc KIENY » et apporte son soutien à cet évènement qui met la gastronomie alsacienne, les circuits courts, l'innovation culinaire et l'audace des grands Chefs de demain à l'honneur.

Alsace Destination Tourisme est engagé financièrement et sur la coordination des actions Presse et Communication, ainsi que la réalisation des outils de communication. ADT offre également des cadeaux à l'ensemble des membres des équipes qui concourent au Trophée.

• ACADEMIE DE STRASBOURG



L'académie de Strasbourg coopère de longue date avec de nombreux acteurs économiques régionaux et nationaux (collectivités territoriales, chambres consulaires, Medef, EDF/ES, branches professionnelles, Alsace qualité, entreprises....). De par sa mission éducative et de formation, elle contribue à l'acquisition de compétences professionnelles et citoyennes nécessaires au fonctionnement de notre activité économique. L'académie de Strasbourg impulse, soutient, nourrit tous les projets de développements professionnels éclairés de plus de 3 200 élèves et apprentis alsaciens inscrits dans une des vingt-deux formations professionnelles de la filière hôtellerie-restauration et de la fleuristerie.

Cette collaboration avec les partenaires économiques donne l'opportunité aux élèves et apprentis de mobiliser leurs acquis théoriques pour résoudre des situations réelles rencontrées dans les entreprises qui soutiennent la formation initiale et continue.

En étroite collaboration avec les chefs d'Alsace et Alsace Qualité, le Trophée Jean-Marc KIENY va mettre des ambassadeurs.trices des métiers de service, de commercialisation, de production culinaire issus des lycées professionnels et CFA de l'académie de Strasbourg et des CFA des académies de Strasbourg et de Nancy-Metz. Ces représentant.e.s de leur établissement de formation auront à transformer et magnifier des produits régionaux pour convaincre un jury avisé de professionnels du terroir alsacien, soucieux de l'épanouissement de leurs futurs collaborateurs dans tous les métiers de notre territoire.

Des valeurs individuelles professionnelles...

Au-delà des compétences professionnelles, ce sont des attitudes, des aptitudes et des comportements qui sont générateurs de valeur ajoutée, de bien-être. Le travail en équipe, le respect des personnes (personnel et clients), l'écoute active, la réactivité, la créativité, le sens des relations, de la communication, l'attention portée au matériel, aux produits ainsi que la motivation, la volonté de convaincre, de se surpasser constituent des valeurs fortes dans l'employabilité de chacune et de chacun. Les membres des jurys seront très attentifs à ces points.

Que chacune, chacun puisse s'épanouir, progresser et évoluer dans chaque entreprise qui l'accueillera.... au service d'un collectif, d'un territoire, d'un bien-être commun.

Jean-Marc KIENY, très engagé dans la promotion et la défense de la cuisine alsacienne, avait fait comprendre que nul ne saurait réussir sans un engagement du collectif.

Aussi, dès sa conception, Mariella KIENY a voulu que le trophée Jean-Marc Kieny l'Alsace recuisinée® mette en avant ce collectif en engageant dans un concours pour la promotion des produits de qualité, des produits d'Alsace et des équipes de 4 candidat.e.s issu.e.s de parcours distincts. Cette année, cette dimension humaine s'étoffe avec l'univers de la fleuristerie, historiquement très impliquée tant en cuisine qu'en salle.

• CORPORATIONS DES FLEURISTES



La Corporation des Fleuristes du Haut-Rhin a été créée en 2004, elle est actuellement présidée par Catherine HINDERER Fleuriste à Mulhouse.

La Corporation des Artisans Fleuristes est une organisation professionnelle qui regroupe plus de 50 entreprises dont les missions sont de défendre et représenter le métier et ses membres mais aussi de promouvoir le métier et les entreprises au travers des concours qu'elle organise (Concours du Meilleur Apprenti, Coupe d'alsace des Fleuristes...) et des salons auxquels elle participe, notamment Folie'Flore au Parc Expo de Mulhouse.

Elle accompagne au quotidien ses membres dans la conduite de leur entreprise et leur apporte des solutions pratiques, elle prépare l'avenir de la profession en assurant une veille permanente et en anticipant les évolutions. La Corporation propose à ses membres un grand nombre de services : assistance juridique, informations sociales et réglementaires... La Corporation est également un lien avec la Fédération Française des Artisans Fleuristes.

La Corporation organise régulièrement des stages techniques représentant près de 400 heures de formation de chefs d'entreprise et/ou de salariés.

La corporation est très attentive à la qualité de la filière de formation des apprentis, c'est pourquoi elle a créé avec la corporation bas-rhinoise une section BTM au CFA d'Eschau ainsi qu'une section Brevet de Maîtrise.

Catherine HINDERER sollicitée pour un choix de fleur pour la première édition par Mariella, a eu l'idée de joindre les fleuristes à cette deuxième édition. En effet il est cohérent d'associer les arts floraux aux arts de la table.



La corporation des fleuristes du Bas-Rhin a pour but de promouvoir l'art floral à travers diverses actions et manifestations. Soutenir les jeunes en travaillant en étroite collaboration avec le Centre de Formation Bernard Stalter. Elle est également le lien local de proximité avec la FFAF (Fédération Française des Artisans Fleuristes).

- **OLCA (Office pour la Langue et les Cultures d'Alsace et de Moselle)**



L'Office pour la Langue et les Cultures d'Alsace et de Moselle (OLCA) a pour objectif de valoriser et de faire vivre l'alsacien et le plat partout où la langue est présente : vie de famille, travail, loisirs, culture... Il s'adresse au grand public, aux musées, aux parcs de loisirs, aux entreprises, aux municipalités...

et intervient également dans le cadre de manifestations et d'événements de grande envergure.

Dans l'ambition de dynamiser la pratique et la visibilité de la langue régionale en Alsace et en Moselle, l'OLCA mène de nombreuses actions que vous pourrez découvrir sur son site internet www.olcalsace.org ; une mine d'informations à utiliser sans modération par les amoureux de la langue et de la culture régionales ou par ceux qui souhaitent les découvrir.

Faire vivre l'alsacien à travers le Trophée Jean-Marc KIENY, une véritable valeur ajoutée !

La langue, la culture et la gastronomie alsaciennes font partie de l'âme de notre région et contribuent à son attractivité. Marqueurs forts de notre patrimoine et de notre identité, elles créent des passerelles dans l'espace rhénan et parlent à l'ensemble de la population de cette aire.

Notre région a la particularité d'avoir une identité linguistique forte et particulière. Notre patrimoine culinaire est fait de recettes de cuisine transmises de génération en génération et la langue de ce legs a longtemps été l'alsacien.

En proposant cette année encore une épreuve intégrant la langue alsacienne sous le thème de « l'Alsace recuisinée® », nous souhaitons **rappeler cet héritage, donner une saveur particulière au trophée** et « parler à l'affect » des participants, sans aucune discrimination.

Ainsi, nous croyons fermement que le fait de permettre à l'alsacien de réinvestir le secteur de l'hôtellerie-restauration est une réelle plus-value dans les restaurants, Winstub, et autres structures hôtelières. Cette plus-value peut s'exprimer en termes d'attractivité auprès des touristes allemands, suisses et autrichiens, mais aussi auprès des alsaciens qui pour la plupart sont attachés à ce patrimoine. Enfin, nous souhaitons aussi démontrer que la langue et la culture alsaciennes ont toutes leur place dans ce domaine d'excellence et d'innovation, en particulier auprès des plus jeunes qui seront les acteurs de la gastronomie alsacienne de demain.

Zammekomme isch a Äfång ;

Zammebliwe a Fortschritt ;

Zammeschaffe dr Erfolg

• DOMINICAINS DE HAUTE-ALSACE



Centre Culturel de Rencontre

Le domaine des Dominicains de Haute Alsace, c'est un lieu où l'histoire rencontre la modernité au cœur des magnifiques paysages alsaciens. Fondé par les Frères Dominicains au 13ème siècle, ce domaine a traversé les âges en préservant son caractère authentique et sa vocation spirituelle. Aujourd'hui, il sert de lieu de rencontre, de réflexion et d'inspiration pour les visiteurs venant de tous horizons. Niché entre vignobles et montagnes, ce sanctuaire offre un cadre paisible pour des retraites spirituelles, des conférences, des concerts et bien plus encore. La sérénité et la richesse culturelle de ce lieu font du domaine des Dominicains de Haute Alsace un trésor de la région.

La Collectivité européenne d'Alsace est heureuse d'accueillir au domaine des Dominicains, haut-lieu patrimonial et touristique, cette manifestation placée sous le signe de la gastronomie, des savoir-faire et de la jeunesse. En mobilisant ses équipes et en ouvrant les portes du domaine, la CeA est ainsi fière de s'inscrire dans l'organisation du trophée Kieny, belle vitrine pour la promotion de la dynamique et même de l'excellence du territoire alsacien

• COMITE INTERPROFESSIONNEL DES VINS D'ALSACE



Le Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace (CIVA) a été instauré par décret en 1963. Il remplit principalement 3 missions au service de l'ensemble du vignoble alsacien :

- Son service Marketing & Communication assure la promotion des Vins d'AOC Alsace, en France et dans le monde.
- Son service Etudes analyse la production et la commercialisation des Vins d'Alsace et assure la prospective sur les marchés.
- Son service Technique assiste les acteurs de la filière dans l'amélioration constante de la qualité des Vins d'Alsace (travaux de recherche et développement sur le matériel végétal viticole, gestion de collections conservatoires, etc...).

Le vignoble alsacien est composé d'environ 800 metteurs en marché (3 800 déclarants en production au total), répartis au sein de 3 familles professionnelles : caves coopératives (43 % de la commercialisation en 2018), producteurs négociants (37 %) et vignerons indépendants (20 %). Chaque année, ce sont près d'un million de bouteilles qui sont produites sur les 16 000 ha. D'un point de vue appellation, l'AOC alsace représente 70% de la production, l'AOC Crémant d'Alsace 26% et les 51 Grands Crus 4%.

Le collectif est au service des producteurs alsaciens, dont il gère la promotion tant sur la France que dans le monde entier. Ceci, auprès de cibles très variées : presse (tous types), professionnels des métiers de bouche (restaurateurs, cavistes, sommeliers, bar à vins), professionnels de la distribution (GD, grossistes, e-commerce), grand public.

Une grande part de notre travail consiste à créer le meilleur cadre possible pour valoriser l'image des Vins d'Alsace, favoriser la mise en relation entre les vignerons et les différents publics et favoriser la dynamique commerciale du vignoble.

Œuvrer à la promotion des Vins d'Alsace, c'est également promouvoir tout un territoire, une région, des traditions préservées, dans un esprit, toujours, d'ouverture sur le monde et les évolutions sociétales actuelles (santé, environnement...).

C'est pourquoi naturellement, les Vins d'Alsace s'associent au Trophée Jean Marc Kieny.

Le CIVA sélectionne des vins parmi lesquels les candidats devront faire leur choix pour l'accord met/Vins d'Alsace. Il accompagne également les équipes dans la connaissance du terroir alsacien par une conférence et une dégustation.

Il contribue également par la mise à disposition d'une sélection de vins pour la réception de la remise des prix.

- **FEDERATION DES CHEFS D'ALSACE**



La Fédération des Chefs d'Alsace rassemble sous un même label, les cuisiniers de métier, justifiant d'une excellente expérience professionnelle, achetant et transformant des produits frais de qualité et travaillant quotidiennement aux fourneaux.

Créée en 1998, la Fédération des Chefs de Cuisine Restaurateurs d'Alsace a pour mission la promotion et le développement de la gastronomie alsacienne, de ses spécialités et de ses traditions. Elle a pour but également de mettre en avant ses nombreux adhérents au travers de multiples événements et d'un dispositif de communication. La collaboration entre les différents établissements culinaires d'Alsace qui en découle permet d'entretenir la convivialité et l'échange entre les professionnels de la gastronomie. Au travers de réunions et de concertations, les membres décident de ce qui est bon pour promouvoir et développer la gastronomie alsacienne.

Enfin, la Fédération a à cœur de mettre en avant et de valoriser le métier de cuisinier, gage de qualité aux yeux de la clientèle. Preuve de son importance, cet objectif est depuis sa création, le slogan de la Fédération « **Cuisinier c'est un métier** » !

Les établissements membres détiennent au minimum une certification qualité. Ces dernières permettent de justifier d'avantage du sérieux de leur travail.

- **UMIH ALSACE (Union des Métiers de l'Industrie Hôtelière)**



L'Umih Alsace est une organisation professionnelle régionale qui rassemble 1800 entreprises de l'hôtellerie, de la restauration, des débits de boissons, des bars et discothèques.

Elle accompagne ses membres dans tous les domaines de leur activité, aux niveaux, économique, social, fiscal, juridique et réglementaire. Elle développe également une relation permanente avec les collectivités territoriales, les différentes administrations en lien avec son secteur et les instances touristiques.

Elle organise la formation par l'alternance des apprentis dans ses deux CFA de Strasbourg/Illkirch et de Colmar. Enfin elle contribue à toutes les actions de promotion engageant le secteur et notamment le trophée Jean Marc KIENY.



Pour la mise en œuvre de ce Trophée, le soutien financier de la Région Grand Est (dans le cadre de son accompagnement du programme d'actions d'Alsace Qualité), de la Collectivité Européenne d'Alsace (mise à disposition des Dominicains) et des UMIH 67 et 68 ont été nécessaires.



La maison Kieny, les Chefs d'Alsace, les Etoiles d'Alsace, la pâtisserie Kieny, Carola, la Brasserie Licorne, café Reck et le CIVA ont gracieusement élaboré le buffet de la remise des prix. AZ Réceptions traiteur événementiel, met à disposition le matériel de service pour le trophée et le personnel pour le cocktail de la remise des prix. Unox et Métro équipent gracieusement le concours avec du matériel professionnel de dernier cri.

