



TROPHÉE
CULINAIRE
NATIONAL
Henri Huck



DOSSIER DE PRESSE

Les candidatures sont ouvertes,
pour une finale qui se tiendra
lors du Salon EGAST de
Strasbourg **le 20 mars 2024**

SUIVEZ-NOUS !

 @THenriHuck
www.fraternelle-alsace.fr

SOMMAIRE

LE TROPHÉE	P.2
SUJETS ET BARÈMES	P.3-4
PRIX ET CONDITIONS D'INSCRIPTION	P.5





HENRI HUCK ET LA CREATION DU TROPHEE

Cuisinier globe trotter, Henri Huck n'a cessé au long de sa vie professionnelle de traverser l'Europe pour servir les grands de ce monde.

Reconnu par ses pairs, Henri Huck s'était beaucoup investi au profit de la formation et de la promotion des jeunes.

Il a de plus créé le syndicat des cuisiniers d'Alsace-Lorraine en 1950, dont émane la Fraternelle des cuisiniers et des métiers de bouche d'Alsace.

Pour rendre hommage à cet ambassadeur de notre région, Armand Weidmann, président fondateur de la Fraternelle proposa, en 1982, de donner son nom à un concours de cuisiniers de haut niveau.

Le Trophée Henri Huck était né.



@THenriHuck

www.fraternelle-alsace.fr



LA FRATERNELLE DES CUISINIERS ET DES METIERS DE BOUCHE

La Fraternelle est ouverte à l'ensemble des cuisiniers sortis de formation.

Elle s'adresse également à tous les métiers de bouche.

Elle place la fraternité au cœur de son action en favorisant la rencontre et l'échange dans le cadre des actions qu'elle mène depuis sa création en 1982.

Elle compte à ce jour plus de 60 membres.



@fraternelle.descuisiniersdalsace

LE TROPHÉE

UN CONCOURS RECONNU PAR DE GRANDS NOMS DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

Depuis sa création en 1982, le Trophée Henri Huck s'est imposé comme concours de référence, parfaite préparation pour les concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » et "Bocuse d'Or".

Au fil du temps, le Trophée a conquis ses lettres de noblesse. La qualité des jurys qui l'ont présidé, ainsi que le parcours des lauréats attestent de son importance.

Des infos sur les anciens concours ?

www.fraternelle-alsace.fr

UN CONCOURS DE HAUT NIVEAU

Ce sont 3h30 d'épreuve qui attendent les 6 candidats finalistes, qui devront réaliser un plat salé présenté sur plateau et un dessert sur assiette, tous deux à partir de produits imposés.

-Sujets et barèmes pages 3 et 4 -



SUJET ET BAREME

PLAT 1

EN HOMMAGE À JEAN LOUIS STEFFEN
PRÉSIDENT DE LA FRATERNELLE DE 1998 À 2018



2 lapins servis en ballottine (filière locale à définir)

1 garniture travaillée avec 8 têtes de lapin et des pommes de terre

1 garniture libre de saison

1 pièce entière de chou farci pour 8 personnes (sera découpée en salle)

Accompagner d'une sauce ou d'un jus à base de moutarde.

Dressage sur plat à fournir par le candidat pour 8 personnes sans aucun signe de l'établissement.





SUJET ET BAREME

PLAT 2

CRÉATION D'UN DESSERT VÉGÉTAL SUR LA BASE D'UN BISCUIT SABLÉ

Pas d'utilisation de produits d'origine animale (œufs, lait, crème, beurre...)

Produits interdits : chocolat, vanille, ananas, avocat

Accompagner d'une sauce, coulis ou crème anglaise végétale au choix.

Montage sur assiette à ramener par le candidat sans aucun signe de l'établissement.

BAREME

Présentation et esthétique		20 points
Mise en valeur des produits		25 points
Cuisson et texture du sablé		10 points
Respect des textures		10 points
Harmonie des goûts		15 points

TOTAL 80 POINTS

Les techniques, mises en valeur des produits, pertes, hygiène, rangement seront notés sur **50 points**.

Les commis seront également notés par le jury technique et à l'issue du concours.

Le meilleur d'entre eux se verra attribué un **prix « spécial COMMIS »**



PRIX

1er prix

7500€ pour le candidat
1500€ pour son commis

De nombreux autres lots de valeur récompenseront
le lauréat et l'ensemble des candidats.

L'établissement qui emploie le lauréat sera dépositaire du
Trophée Henri Huck jusqu'à sa prochaine édition.



CONDITIONS D'INSCRIPTION

L'ÉQUIPE

Les équipes en compétition seront composées de 2 candidat-e-s :

- un-e cuisinier-ère de plus de 24 ans à la date du concours
- un-e commis de moins de 24 ans à la date du concours

Les deux membres de l'équipe n'ont aucune obligation d'être issus du même établissement

LE DOSSIER D'INSCRIPTION

Dossier, conditions d'inscription et sujet du concours téléchargeables sur le site

www.fraternelle-alsace.fr

Le dossier complété et le texte des recettes devront être adressés au plus tard

le 15 décembre 2023

au Siège de la Fraternelle des Cuisiniers et des Métiers de Bouche

6 place de Bordeaux
67080 STRASBOURG CEDEX

Mail :
jeamory@gmail.com



TROPHÉE
CULINAIRE
NATIONAL
Henri Huck

20 MARS 2024

SALON EGAST - STRASBOURG



JEROME SCHILLING

PRESIDENT DU JURY

Château Lafaurie-Peyraguey Hôtel

Restaurant Lalique **

MOF cuisine 2023

