



TROPHÉE
Emile
JUNG

EGAST 24

TROPHÉE EMILE JUNG

Dossier de Presse

2ÈME ÉDITION - 18 MARS 2024

"Emile Jung était un artiste. Mais plus encore, un véritable mentor. Je ne compte plus les apprentis qui sont entrés dans le métier à ses côtés, avant de voler de leur propres ailes et légende. Ce sont des valeurs de travail, de transmission et de partage que j'imagine mises en œuvre par ce trophée qui porte son nom. Celui de l'excellence, à la fois professionnelle et humaine."

—— Jean-Paul Burrus

"C'est un moment d'émotion. Je ne m'imaginai pas qu'il y aurait un jour un Trophée Emile Jung. Je suis émue et fière. C'est une reconnaissance pour les collaborateurs, les clients et l'Alsace. Le Crocodile doit continuer de vivre. Il connaîtra encore des moments de gloire avec Jean-Paul Burrus"

—— Monique Jung



Emile Jung

La deuxième édition du Trophée Emile Jung se tiendra le lundi 18 mars 2024, dans le cadre du salon Egast, à Strasbourg.

Ce trophée, créé en 2022, rend hommage à Emile Jung, chef historique et emblématique du Crocodile. Le concours culinaire a pour but de mettre en avant les valeurs humaines et professionnelles portées par Emile Jung tout au long de sa carrière.

Le Trophée Emile Jung est organisé conjointement par l'Association Trophée Emile Jung, la Fédération des Chefs d'Alsace et Egast.

Six candidats travailleront un produit défini par les organisateurs, en l'interprétant à leur façon.

Jonathan Lux (Le Cerf - Marlenheim) est le premier vainqueur du trophée, en 2022. Il avait remporté cette édition inaugurale grâce à son interprétation de la croustade de poisson aux fruits de mer.



LE CONCOURS

Imaginé par la Fédération des Chefs d'Alsace en partenariat avec l'UMIH 67, le Trophée Emile Jung est un hommage au savoir-faire, à l'excellence et la curiosité sans faille d'Emile Jung, qui a porté l'emblématique restaurant Au Crocodile à trois étoiles entre 1989 et 2002.

Les concurrents devront d'abord passer une présélection, sur dossier. Ils y présenteront leur interprétation de la recette demandée. Ils auront à y résoudre une équation savante : proposer une interprétation à la fois originale et respectueuse de l'esprit d'Emile Jung.

Les noms des six concurrents seront dévoilés aux alentours du 15 décembre 2023, pour leur permettre de prendre le temps nécessaire à la préparation du concours.

L'heureux successeur de Jonathan Lux remportera notamment un prix de 5000 euros, un séjour de deux jours au Château de la Grave-Béchade (Lot & Garonne) et une montre MeisterSinger, édition limitée 4/10, avec la cathédrale de Strasbourg gravée au dos, ainsi que le nom de la ville, offerte par la Maison Genton.

Le vainqueur se verra aussi et surtout remettre le trophée créé spécifiquement pour ce concours par Sébastien Haller

Ce trophée est un portrait d'Emile Jung, traité de manière contemporaine. Travaillé en plusieurs matières, tôles et traitements, il tisse un lien entre Emile Jung, ses valeurs, et son héritage.



LE SUJET DU TROPHÉE EMILE JUNG 2024

C'est bien sûr le point central pour les candidats : à quelle sauce seront-ils jugés ?

La question est d'une acuité particulière dans le cadre d'un concours organisé en hommage à l'un des chefs qui ont donné ses lettres de noblesse à cet accompagnement nécessaire qu'est la sauce.

Les candidats cuisineront avec leur talent et leur imagination le Sandre façon « Père Woelfflé » et flan de cresson aux cuisses de grenouilles. Il leur sera demandé de servir leur plat avec une garniture de choucroute IGP, ainsi qu'une garniture libre, et un jus, sauce ou bouillon à base de genièvre).

Le plat sera accompagné par un vin d'Alsace, dont chaque candidat devra assurer personnellement la présentation et le service devant la table du jury, dans les verres d'Emile Jung.

LE JURY

Les membres du jury ont été approchés avec les mêmes valeurs d'humanisme et de transmission qui sont demandées aux candidats. Les organisateurs du trophée sont particulièrement heureux que Jean-Georges Klein ait accepté de prendre la présidence de ce jury.

De l'Arnsbourg à la Villa Lalique, son parcours est parmi les plus inspirants, et à l'image de sa cuisine unique, faite de recherches autour de l'accord entre le goût, le parfum et les textures.

A ses côtés, le jury et le jury technique observeront, goûteront les interprétations du Sandre façon « Père Woelfflé » et flan de cresson aux cuisses de grenouilles, pour évaluer les différents candidats et désigner la meilleure version de ce plat iconique d'Emile Jung.

LE CONCOURS

A l'issue de la première édition du Trophée Emile Jung, en mars 2022, l'organisation s'est constituée en association. Elle est présidée par Jean-Paul Burrus. Monique Jung en est présidente d'honneur.

Voici les membres fondateurs qui la composent :

La Fédération des Chefs d'Alsace, représentée par son président, Roger Bouhassoun,

La société Omnia, représentée par son président, Jean-Paul Burrus,

La société SALPA Restauration, représentée par son directeur général, Cédric Klein Jochem,

L'UMIH67 représentée par sa présidente, Véronique Siegel,

La SAS Au Crocodile, représentée par son directeur, Amaury Barbado et son chef, Romain Brillat,

L'ADT représentée par sa présidente, Nathalie Kaltenbach,

Monique Jung, présidente d'honneur.



EGAST, LE SALON RÉFÉRENCE



*Parc des exposition de Strasbourg
Entrée du salon EGAST*

Il ne pouvait être plus bel écrin qu'EGAST, Le salon de référence du Grand Est, et parmi les plus importants de France, pour accueillir le Trophée Emile Jung. Parce qu'Egast accueille à chaque édition, depuis 1986, les professionnels de renom de la cuisine, de la gastronomie et de l'agroalimentaire français et européen. Et parce qu'EGAST porte haut les couleurs de Strasbourg et de l'Alsace, qui ont guidé tout au long de sa carrière Emile Jung.

EGAST a toujours été un moment important pour lui, qui y a participé dès le début, de façon très active, aux côtés de ses collègues et amis Hervé This, Jean-Georges Klein ou Joël Robuchon, entre autres.

Emile Jung a toujours été un fervent et fidèle défenseur du salon.

EGAST 2024 se tiendra du 17 au 20 mars 2024 au Parc des Expositions de Strasbourg.

LES HÉRITIERS D'EMILE JUNG

Il est difficile d'établir la liste de tous les apprentis qui ont un jour croisé le chemin d'Emile Jung, dans la cuisine ou la salle du Crocodile.

Quelques noms, parmi tant de talents, reviennent ainsi en mémoire. On citera, entre autres grands noms, Gilles Leiningner (Le Jardin Secret), Guillaume Scheer (Les Plaisirs Gourmands), Guillaume et Sébastien Bucher (Le Frankenbourg), Cédric Kuster (La Casserole), Thomas Koebel (Le Relais de la Poste). Ils sont quelques uns, parmi les nombreux élèves, compagnons de route, qui ont fait, aux côtés d'Emile Jung, l'histoire et le succès de cette institution que demeure aujourd'hui encore Au Crocodile.



Thomas Koebel
Crédits : Gourmet report



Gilles Leiningner
Crédits : Gault & Millau



Cédric Kuster
Crédits : Tasty Life

CONTACTS PRESSE



*La Crocodile Crédits :
Bastien Seon*

Trophée Emile Jung