

Communiqué de presse
27 avril 2022

Trophée culinaire « Jean-Marc KIENY - l'Alsace recuisinée® »

Lauréats de la seconde édition



© Corinne Longhi

Hier se tenait la seconde édition du trophée Jean-Marc Kiény « l'Alsace recuisinée® ». **Cinq équipes** issues du Lycée Alexandre Dumas, du CEFPPA Adrien Zeller, du Lycée Aristide Briand, du CFA Colmar et du Lycée Charles De Foucault pour la cuisine ainsi que d'Eschau et de Roville aux Chênes pour les fleuristes, se sont affrontées dans le cadre fantastique du château de Haut-Koenigsbourg.

Présidée par Olivier NASTI, Meilleur Ouvrier de France et doublement étoilé Michelin, cette seconde édition a vu récompensée :

- **Trophée Jean-Marc Kiény (1^{er} prix) : CFA Colmar**, équipe composée de GUILBERT-DEJA Angèle, MEY Killian, SCHMUCKER DECHAMP Bryan, SCHOTT Rose
- Trophée Eberhardt (2^{ème} prix) : Lycée Alexandre Dumas, équipe composée de KUHN STELLING Jérôme, BLUM Salomé, PFLEGER Romain, SCHNEIDER Baptiste
- Trophée Vins d'Alsace (3^{ème} prix) : CEFPPA Adrien Zeller, équipe composée de MENE Mélody, LADOSZEK Mélissa, HOLWECK Eloi, KISTNER Lucas
- Trophée OLCA du meilleur amuse-bouche et de sa présentation en alsacien : Lycée Alexandre Dumas, équipe composée de KUHN STELLING Jérôme, BLUM Salomé, PFLEGER Romain, SCHNEIDER Baptiste

- Trophée des Corporations des Fleuristes d'Alsace : Catherine HINDERER

Cette année avait comme thème la truite de la pisciculture du Heimbach à la cire d'abeille, chou farci, sauce Riesling. Les fleuristes étaient en charge de réaliser des compositions florales en hommage à Jean-Marc Kieny l'Alsace recuisinée. Le concept du trophée « l'Alsace recuisinée® », imaginé par Jean-Marc Kieny en 2016 et repris par les Chefs d'Alsace, vise à célébrer les produits régionaux en introduisant dans leur préparation, innovation, audace et fantaisie, démontrant ainsi que le terroir peut être résolument moderne.

Nouveauté 2022 :

- L'alsacien et la culture alsaciennes s'invitent à table ! En effet, en plus de préparer un amuse-bouche revisité, chaque équipe sera challengée à présenter sa pièce en alsacien. C'est l'OLCA (Office pour la Langue et les Cultures d'Alsace et de Moselle) qui remettra le prix du meilleur amuse-bouche.
- Que serait une table sans décoration en adéquation ? C'est ainsi que les corporations des fleuristes s'associent 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.

Les étudiants ont pu travailler sur du matériel professionnel issu du partenaire alsacien Eberhardt. Engagé dès la 1ère édition du Trophée, le spécialiste de l'équipement professionnel haut de gamme produit en Europe, a une fois de plus équipé l'ensemble des espaces de travail des équipes. L'entreprise familiale alsacienne partage les valeurs de partage, de transmission et d'excellence liées à l'événement.

Contacts :

Maison KIENY : contacts@restaurant-kieny.com - 03 89 44 07 71

Alsace Qualité : catherine.wibert@alsace-qualite.com - 06.86.01.73.87

Chefs d'Alsace : celine@chefs-alsace.fr - 06 11 27 64 27

Alsace Destination Tourisme : marie-jo.simon@adt.alsace - 03 88 15 45 62

Académie de Strasbourg : philippe.viain@ac-strasbourg.fr - 06 19 72 90 43