

DOSSIER DE PRESSE

4ème ÉDITION DU TROPHÉE JEAN - MARC KIENY L'ALSACE RECUISINÉE®

Mardi 17 mars 2026
Salon Egast, Strasbourg

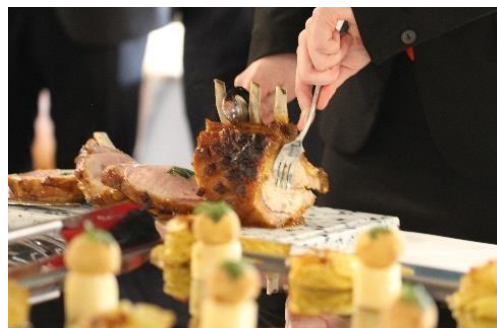


LANCEMENT DU TROPHÉE EN 2019

En 2019, les Étoiles d'Alsace, Alsace Qualité, l'Académie de Strasbourg et Alsace Destination Tourisme se sont associées pour créer un **Trophée en hommage à Jean-Marc KIENY, président des Étoiles d'Alsace**, disparu prématurément. Cette initiative s'inscrit dans la continuité du concept de l'Alsace Recuisinée®, qu'il avait imaginé.

L'Alsace Recuisinée® vise à célébrer les produits des producteurs alsaciens sous un angle renouvelé, en insufflant innovation, audace et créativité. Elle démontre ainsi que le terroir, riche de traditions, peut s'exprimer avec modernité et inventivité.

Afin de transmettre ces valeurs aux jeunes générations, le Trophée a été conçu à destination des **élèves et apprentis en formation hôtellerie-restauration**, en cuisine comme en salle. Il valorise également le travail en équipe salle & cuisine, pilier essentiel des métiers de la gastronomie et dimension forte de l'esprit insufflé par Jean-Marc KIENY.



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 : UN SITE D'EXCEPTION

En 2022, le concours a pris une dimension toute particulière en s'invitant au **Château du Haut-Koenigsbourg**... Quel écrin plus emblématique pour permettre aux élèves de se challenger, entourés de chefs étoilés, de Meilleurs Ouvriers de France et de grands professionnels de la gastronomie alsacienne ?

Cette seconde édition a également été marquée par plusieurs nouveautés structurantes :

- « L'Alsace Recuisinée© » illumine les palais : les équipes ont présenté au jury un amuse-bouche entièrement imaginé et réalisé par leurs soins, dans le respect de l'esprit et des intentions de Jean-Marc KIENY, alliant produits locaux, créativité et modernité.
- La langue et la culture alsaciennes à l'honneur : au-delà de la réalisation culinaire, chaque équipe a été invitée à mettre en valeur sa création à travers une présentation faisant référence à la langue et à la culture régionales. En partenariat avec l'Office pour la Langue et les Cultures d'Alsace et de Moselle, un prix spécifique est venu récompenser le meilleur amuse-bouche intégrant cette dimension identitaire.
- Les arts de la table sublimés par les fleuristes : les corporations des fleuristes du Haut-Rhin et du Bas-Rhin se sont associées à l'événement, ouvrant le concours à cinq apprentis fleuristes. Leur mission : concevoir une décoration de table en parfaite harmonie avec les créations culinaires, affirmant ainsi la complémentarité des savoir-faire.

À l'issue des épreuves, l'équipe du CFA de Colmar s'est distinguée et a remporté avec fierté cette seconde édition du Trophée Jean-Marc KIENY.



L'EDITION 2024 : UN LIEU TOUT AUSSI EMBLEMATIQUE

Pour le jour J, rendez-vous était donné aux **Dominicains de Haute-Alsace**, à Guebwiller, où les élèves ont eu le privilège exceptionnel de cuisiner au cœur de la nef de ce site patrimonial remarquable, offrant un cadre à la fois solennel et inspirant.

Olivier NASTI, président du jury, a annoncé une évolution majeure du concours avec l'intégration d'une épreuve de pâtisserie. Cette nouveauté vient appuyer l'hommage rendu à la famille KIENY et mettre en lumière le métier de Laurent KIENY, frère de Jean-Marc, soulignant ainsi la dimension familiale et artisanale de l'engagement gastronomique.

L'équipe du CEFPPA Adrien ZELLER a remporté le Trophée, face aux apprentis du CFHR de Colmar, du Lycée Charles De FOUCAULD et du Lycée Charles POINTET pour la cuisine, et aux côtés du centre de formation Bernard STALTER et le CFA de l'EHPR pour les fleuristes. Elles disposaient de trois heures pour la production culinaire, de trente minutes pour le montage d'un dessert revisitant l'idée d'une tarte aux pommes à la bière Licorne, et de deux heures trente pour la réalisation de la composition florale.

Cette organisation illustre pleinement l'esprit du Trophée : conjuguer les savoir-faire, valoriser la complémentarité des métiers et encourager le travail collectif au service d'une expérience gastronomique globale et harmonieuse.

À l'issue de cette édition, Mariella KIENY a annoncé la création d'une nouvelle association réunissant l'ensemble des partenaires contribuant au rayonnement et à la pérennité de cet événement.



TROPHEE JEAN-MARC KIENY, L'ALSACE RECUISINEE®

17 MARS 2026 – 4^{ème} EDITION LORS DU SALON EGAST

Aujourd'hui porté par la nouvelle association « Trophée Jean-Marc Kieny, l'Alsace recuisinée® », le concours se tiendra pour sa 4^{ème} édition, le mardi 17 mars 2026 au sein du salon EGAST - Hall 4 - au Parc des Expositions de Strasbourg.

Les épreuves du concours :

- Plat principal : Le plat principal repose sur un panier d'ingrédients principaux, obligatoires et mis à disposition des candidats par l'organisation du Trophée :
 - Pigeonneaux d'Alsace – Théo KIEFFER, Nordhouse
 - Navets salés crus bio – Ferme FRIEH, Porte du Ried
 - Graines d'Alsace – collectif de producteurs
 - Bière Licorne – Saverne

Les pigeonneaux sont dressés sur un plateau de service par l'équipe de cuisine, accompagnés de leurs différentes garnitures. Les navets salés peuvent être présentés séparément, dans un récipient distinct. Le jus ou la sauce, élaboré(e) à base de bière Licorne, est servi(e) en saucière.

L'équipe de salle assure ensuite la présentation du plat au jury à table, procède au lever des suprêmes de pigeonneaux, puis réalise le service à l'assiette. Cette épreuve met en valeur la maîtrise technique en cuisine comme en salle, ainsi que la parfaite coordination entre les deux brigades.

- Dessert à l'assiette sur le thème « La Forêt-Noire, façon dessert gastronomique ». Les candidats proposeront une interprétation contemporaine et raffinée de ce grand classique, intégrant :
 - Biscuit au chocolat (génoise ou autre déclinaison)
 - Crème Chantilly (dans l'esprit traditionnel revisité)
 - Cerises et kirsch, justement dosé (Griottines® constituant une piste d'inspiration)
 - Copeaux de chocolat noir

Cette épreuve invite les équipes à conjuguer respect de la tradition, précision technique et créativité, dans l'esprit de l'Alsace Recuisinée©.

Le jury :

Les prestations seront évaluées par un jury présidé par Olivier NASTI, Meilleur Ouvrier de France et propriétaire et Chef de cuisine du Chambard à Kaysersberg, composé de professionnels de la restauration et du tourisme, de producteurs, de professionnels de la fleuristerie et de la langue régionales ainsi que de représentants de l'Education nationale.

Un jury Dégustation à Table :

- Nathalie KALTENBACH - Présidente d'Alsace Destination Tourisme
- Roger BOUHASSOUN - Président de la Fédération des Chefs d'Alsace
- Jean-Michel SCHAEFFER - Président d'Alsace Qualité
- Théo KIEFFER (éleveur de pigeon)
- Thierry FRITSCH - Œnologue au CIVA
- Christine FERBER - Cheffe pâtissière à Niedermorschwihr
- Martine KIENY - Pâtisserie Kieny à Riedisheim
- Éric VANDEVELDE - Président de l'Académie Nationale de Cuisine

Un jury Cuisine :

- Olivier NASTI - Président du jury, Chef du Chambard deux étoiles Michelin, à Kaysersberg
- Naïm GAMBOA - Chef de la Maison KIENY à Riedisheim
- Nicolas STAMM-CORBY - Chef de La Fourchette des Ducs, deux étoiles Michelin, à Obernai
- Bernard LERAY - Chef de La Nouvelle Auberge, une étoile Michelin, à Wihr au Val
- Alexis ALBRECHT - Chef Au Vieux Couvent, une étoile Michelin, à Rhinau

Un jury Service en Salle :

- Mariella KIENY - Maison Kieny à Riedisheim
- Philippe VIAIN - Inspecteur de l'enseignement technique
- Michel SCHEER - MOF arts de la table

Un jury Dégustation du Dessert :

- Christophe FELDER - Président du jury pour la pâtisserie
- Laurent KIENY - Pâtisserie Kieny à Riedisheim
- Elodie NASLIN – Distilleries Massenez à Dieffenbach-au-Val

Un jury Epreuve des Fleuristes :

- Perrine HINDERER - Maître fleuriste
- Marine CHERRER-GROSS - Maître fleuriste

La notation :

La notation des candidats repose sur **trois notes globales**, réparties selon les différentes épreuves :

1. Épreuve service - 170 points - l'évaluation porte sur :
 - Dressage de la table et décoration
 - Présentation avec éloquence, incluant :
 - Présentation de l'équipe au jury et motivation de sa participation
 - Parcours professionnel de Jean-Marc Kieny
 - Argumentation commerciale sur le terroir du plat
 - Accords mets et vins, service des boissons
 - Posture et valeurs du service
 - Découpage au guéridon et dressage sur assiette
 - Organisation et travail d'équipe
2. Épreuve cuisine - 170 points - l'évaluation prend en compte :
 - Organisation et travail d'équipe
 - Respect des règles d'hygiène et de sécurité
 - Mise en valeur des produits imposés
 - Originalité de la recette en fonction du thème imposé
 - Saveur du plat
 - Aspect visuel et dressage
 - Pour le dessert : technicité, originalité et dressage
3. Épreuve fleuristerie - 60 points - l'évaluation concerne :
 - Centre de table
 - Pièce pour le buffet
 - Mange-debout
4. Épreuve culture et langue régionale - 60 points - l'appréciation est basée sur :
 - Originalité et inventivité
 - Impact positif pour la langue et la culture
 - Maîtrise dialectale
 - Qualité de l'interprétation et complémentarité
 - Coup de cœur / globalité

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 ORGANISATEURS ET PARTENAIRES

Pour l'organisation de cette quatrième édition, Alsace Qualité, Alsace Destination Tourisme, l'Académie de Strasbourg, les Corporations des Fleuristes, le domaine des Dominicains, OPLA 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, les Etoiles d'Alsace, la brasserie Licorne, Carola, la Maison KIENY, la pâtisserie KIENY, les cafés Reck, la Distillerie Massenez, les Graines d'Alsace et Théo Kieffer.

• ASSOCIATION « TROPHEE JEAN-MARC KIENY, L'ALSACE RECUISINEE® »



L'association « Trophée Jean-Marc KIENY – L'Alsace Recuisinée » a été créée afin de perpétuer l'esprit, les valeurs humaines et l'engagement professionnel portés par Jean-Marc KIENY tout au long de son parcours emblématique au service de la gastronomie alsacienne.

Issue d'une mobilisation collective d'acteurs institutionnels, professionnels et éducatifs du territoire alsacien, l'association a pour vocation de valoriser les savoir-faire, la transmission et l'excellence des métiers de l'hôtellerie-restauration, du service et de la fleuristerie.

Au cœur de son action, l'association organise un trophée culinaire biennal intitulé « *L'Alsace Recuisinée* », destiné aux élèves et apprentis des lycées

professionnels et des centres de formation d'apprentis. Ce concours invite les jeunes talents à revisiter le patrimoine gastronomique alsacien avec créativité, modernité et respect des produits, tout en intégrant les dimensions culturelles et identitaires propres au territoire.

Au-delà de la compétition, le trophée constitue un véritable projet pédagogique et collectif visant à :

- Encourager la transmission des savoir-faire entre générations ;
- Promouvoir les métiers de bouche et de service auprès des jeunes ;
- Valoriser les produits, les vins et la culture alsacienne ;
- Favoriser les rencontres entre professionnels, formateurs et futurs talents ;
- Inscrire la gastronomie alsacienne dans une dynamique d'innovation et d'avenir.

Par son action, l'association contribue ainsi au rayonnement de l'Alsace, en faisant dialoguer tradition et créativité autour d'une ambition commune : faire vivre et réinventer l'excellence culinaire alsacienne.

• 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.

ADT 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 événements 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 événement qui met la gastronomie alsacienne, les circuits courts, l'innovation culinaire et l'audace des grands Chefs de demain à l'honneur.

ADT 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, organisations professionnelles, entreprises et partenaires engagés dans le développement économique et la valorisation des savoir-faire alsaciens. Par sa mission éducative et de formation, elle contribue à l'acquisition des compétences professionnelles et citoyennes nécessaires au fonctionnement de notre activité économique. Elle accompagne ainsi plus de 3 200 élèves et apprentis alsaciens inscrits dans les formations professionnelles des filières hôtellerie-restauration et fleuristerie.

Cette collaboration étroite avec les partenaires économiques permet aux jeunes de mobiliser leurs acquis théoriques dans des situations concrètes inspirées des réalités de l'entreprise, favorisant une formation ancrée dans le réel.

Un trophée au service de la transmission et de l'excellence : En lien étroit avec les Chefs d'Alsace et Alsace Qualité, le Trophée Jean-Marc KIENY – L'Alsace Recuisinée® met à l'honneur des ambassadeurs et ambassadrices des métiers du service, de la commercialisation et de la production culinaire issus des lycées professionnels et centres de formation d'apprentis des académies de Strasbourg et de Nancy-Metz. Les équipes participantes auront pour mission de transformer et de sublimer des produits régionaux afin de convaincre un jury de professionnels du terroir alsacien, attentifs à l'épanouissement et à l'insertion professionnelle des futurs talents.

Des valeurs humaines au cœur du projet : Au-delà des compétences techniques, le trophée valorise des qualités essentielles : travail en équipe, respect des personnes, écoute, créativité, sens de la relation, rigueur et capacité à se dépasser. Ces attitudes constituent aujourd'hui un facteur déterminant d'employabilité, auquel les jurys seront particulièrement attentifs.

L'objectif est de permettre à chacune et chacun de s'épanouir et de progresser au sein des entreprises, au service d'un collectif, d'un territoire et d'un bien commun.

L'esprit Jean-Marc KIENY, la force du collectif : Dans cet esprit, le trophée repose sur des équipes de quatre candidats issus de parcours complémentaires, réunies autour de la valorisation des produits de qualité et des produits d'Alsace. Cette édition enrichit encore cette dimension en intégrant la fleuristerie, apportant une approche esthétique et sensorielle supplémentaire au projet.

• 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).

• OPLA : OFFICE PUBLIC DE LA LANGUE REGIONALE D'ALSACE



L'Office public de la langue régionale d'Alsace 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.

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, 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.

Zammekomme isch a Àfàng - Zammegliwe a Fortschritt - Zammeschaffe dr Erfolg

• 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 :

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

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.

- **ETOILES D'ALSACE**



Les Étoiles d'Alsace rassemblent les principaux acteurs de la gastronomie alsacienne autour d'une passion commune : chefs de restaurants gastronomiques et winstubs, ainsi qu'artisans d'excellence (boulangers-pâtisseries, fromagers, bouchers-charcutiers-traiteurs), dont certains Meilleurs Ouvriers de France.

Cette collaboration se concrétise par des achats groupés, des chèques et bons cadeaux, des banquets co-crésés et de nombreux partenariats destinés à faire découvrir la gastronomie alsacienne au plus grand nombre.

L'association est née de l'initiative de Fernand Mischler, ancien chef du Cheval Blanc de Lembach, avec l'ambition de fédérer les chefs régionaux autour de projets communs.

Plus de 35 ans plus tard, elle réunit plus de 40 entreprises membres et propose notamment ses célèbres « formules » et chèques cadeaux pour rendre les grandes tables alsaciennes accessibles à tous. Aujourd'hui présidée par Éric Westermann, elle œuvre activement au rayonnement de la gastronomie alsacienne

- **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.

- **GRANDES DISTILLERIES PEUREUX MASSENEZ**



Depuis plus de 150 ans, les Grandes Distilleries Peureux Massenez incarnent le savoir-faire français des Eaux-de-vie et Liqueurs de fruits. Réunissant des maisons historiques et complémentaires, elles défendent une vision haut de gamme et créative du fruit, au service de la Haute Gastronomie et de la Mixologie.

Présentes dans les plus grandes tables et institutions culinaires à travers le monde, régulièrement récompensées lors des concours internationaux, les créations Peureux Massenez accompagnent les Chefs dans l'élaboration d'accords mets & spiritueux d'exception. L'excellence du fruit au service de la créativité gastronomique.



Pour la mise en œuvre de ce Trophee, 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 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 élaborent gracieusement le cocktail de la remise des prix.

