

FROMAGE

FROMAGER

Plateau de fromages

Service : Loïc DOUTRE et Quentin SEEL,
Lycée Charles de Foucauld

Coach : Cyril LORHO MOF Fromager

BOULANGERIE

Pain aux céréales bio

Léo BELIN, Boulangerie l'Authentik

Coach : José ARROYO, Vice-champion de France de boulangerie, Finaliste MOF

Boulangerie, Président de la Fédération des boulangers du Bas-Rhin

SERVICE

Juliette KOPP, Médaille d'or WorldSkills

France, CEFPPA, Hôtel d'Alsace, Illkirch

Théo ALBRECHT, Académie Internationale du vin

Coachs : Evelyne ALBRECHT, Restaurant Le Vieux Couvent*, Rhinau

Serge SCHAAL, Directeur de Restaurant de l'année, La Fourchette des Ducs **, Obernai

DESSERT

PÂTISSIER

Pavlova aux fruits rouges

Nathan HANSS, MAF OR Grand Est, Pâtisserie Helterle, Strasbourg

Coach : Malo FREYMING, MAF Or Alsace, Bronze national, Jeune talent Rabelais de la gastronomie, Pâtisserie Jost, Dorlisheim

Crêpes flambées

Maeva GRAESSEL

Calvin KEO

Medni ABDIRAKHMANOVA

Haron LEFEVRE

Lycée Aristide Briand

SERVICE

Maeva GRAESSEL, Calvin KEO,

Medni ABDIRAKHMANOVA et

Haron LEFEVRE, Lycée Aristide Briand

Coach : Jacques WIRRMANN, Professeur de bar et de service et commercialisation, Lycée Alexandre Dumas

DES RECETTES POUR RÉUSSIR

Le repas gastronomique des Français est une pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie. Il s'agit d'un repas festif dont les convives pratiquent, pour cette occasion, l'art du « bien manger » et du « bien boire ». Le repas gastronomique met l'accent sur le fait d'être bien ensemble, le plaisir du goût, l'harmonie entre l'être humain et les productions de la nature.

Les composantes importantes du repas sont le choix attentif des mets parmi un corpus de recettes qui ne cesse de s'enrichir ; l'achat de bons produits, de préférence locaux, dont les saveurs s'accordent bien ensemble ; le mariage entre mets et vins ; la décoration de la table,...

UN ITINÉRAIRE SAVOUREUX



MERCI AUX PARTENAIRES DE LA MATINÉE DES ÉCOLES !

La Région Grand Est

L'Académie de Strasbourg

La Chambre de Commerce et d'Industrie d'Alsace

La Chambre des Métiers d'Alsace

La Fédération de la boulangerie-pâtisserie du Bas-Rhin

La Fédération des bouchers charcutiers traiteurs d'Alsace

La Corporation des pâtisseries, chocolatiers, glacières,

confiseurs du Bas-Rhin

Le GHRD UMIH 67

Lycée Alexandre Dumas, Illkirch

Lycée Aristide Briand, Schiltigheim

Lycée Charles de Foucauld, Schiltigheim

Lycée Emile Mathis, Schiltigheim

Lycée-UFA des métiers Jules Verne, Saverne

CEFPPA Adrien Zeller, Illkirch

CFA Bernard Stalter, Eschau

CFA André Siegfried, Haguenau

CFA Oberlin, Strasbourg

Eaux CAROLA

Fédération des Chefs d'Alsace



avec le soutien de

CCI ALSACE
EUROMÉTROPOLE

Chambre
des Métiers
d'Alsace

La Région
Grand Est



Financé par
l'Union européenne

LE REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS

Le concept « des recettes pour réussir » a pour objectif de présenter de manière ludique, tous les métiers qui concourent au « repas gastronomique français », tel qu'il a été labellisé en novembre 2010 au patrimoine immatériel de l'humanité par l'UNESCO.

Il s'adresse aux collégiens, lycéens et étudiants souhaitant s'engager dans un projet professionnel dans l'un ou l'autre des métiers présentés.

Cette quatrième édition est soutenue par la Région Grand-Est et co-organisée par l'Académie de Strasbourg, la FADAL (Fédération Alimentaire des Détaillants d'Alsace), la Chambre de Commerce et d'Industrie d'Alsace, la Chambre des Métiers d'Alsace, les lycées professionnels et les CFA des métiers de l'alimentation, des arts graphiques et de la fleuristerie, les Organisations Professionnelles de l'alimentation et Alsace Qualité

UN ITINÉRAIRE SAVOUREUX

MISE EN PLACE

ART FLORAL

Lou OHRESSER, Tropix, Illkirch

Coach : Sylvie RIBAUT, Tropix, Illkirch

MISE EN PLACE TABLE, NAPPAGE, VERRERIE

Manon DEBRIS, Lycée Alexandre Dumas
Loïc DOUTRE et Quentin SEEL,
Lycée Charles de Foucauld

Juliette KOPP, Médaille d'or WorldSkills France, CEFPPA, Hôtel d'Alsace, Illkirch
Maeva GRAESSEL, Calvin KEO, Medni ABDIRAKHMANOVA et Haron LEFEVRE
Lycée Aristide Briand

Coach : Jacques WIRRMANN, Professeur de bar et de service et commercialisation, Lycée Alexandre Dumas

APÉRITIF

Virgin Mojito

Romain GEYER, Lycée Alexandre Dumas

Coach : Jacques WIRRMANN Professeur de bar et de service et commercialisation, Lycée Alexandre Dumas

AMUSES BOUCHE BOULANGERIE

Feuilletés apéritifs

Léo BELIN, Boulangerie l'Authentik

Coach : José ARROYO, Vice-champion de France de boulangerie, Finaliste MOF Boulangerie, Président de la Fédération des boulangers du Bas-Rhin

AMUSES BOUCHE CHARCUTERIE

Tapas autour du bœuf

Mathias RUHF, MAF charcutier traiteur France 2025, CFA André Siegfried
Quentin SCHUHMACHER, MAF boucher 2026 section Alsace

Coach : David MURAIL, Boucherie Burg à Marlenheim et Boucherie-charcuterie-traiteur chez David à Illkirch

POISSON

POISSONNIER

Omble chevalier

Caroline GEYER, apprentie poissonnière, UFA Jules Verne, Saverne

Coach : Stéphane GRIFFET, poissonnier, Cap d'Hag, Haguenau et Strasbourg

CUISINE

Filet d'omble chevalier saisi sur peau, Beurre moussoux texture d'agastache, Légumes du jardin

Benjamin ROYER Lauréat Trophée MILLE France Second à l'International, CEFPPA, La Chenaudière*, Colroy la Roche

Coach : Alexis ALBRECHT, Restaurant Le Vieux Couvent*, Rhinau

BOULANGERIE

Focaccia à l'Anis

Léo BELIN, Boulangerie l'Authentik

Coach : José ARROYO, Vice-champion de France de boulangerie, Finaliste MOF Boulangerie, Président de la Fédération des boulangers du Bas-Rhin

SOMMELERIE & SERVICE

Carafage d'un vin blanc

Juliette KOPP, Médaille d'or WorldSkills France, CEFPPA, Hôtel d'Alsace, Illkirch
Théo ALBRECHT, Académie Internationale du vin

Manon DEBRIS, Lycée Alexandre Dumas
Coach : Evelyne ALBRECHT, Restaurant Le Vieux Couvent*, Rhinau

VIANDE

BOUCHER

Découpe d'une cuisse de bœuf & ficelage du rôti

Quentin SCHUHMACHER, MAF boucher 2026 section Alsace

Coach : David MURAIL, Boucherie Burg à Marlenheim et Boucherie-charcuterie-traiteur chez David à Illkirch

CUISINE

Tartare de bœuf, bouquet d'herbes sauvages et de notre culture

Benjamin ROYER Lauréat Trophée MILLE France Second à l'International, CEFPPA, La Chenaudière*, Colroy la Roche

Coach : Alexis ALBRECHT, Restaurant Le Vieux Couvent*, Rhinau

BOULANGERIE

Pain Auvergnat

Léo BELIN, Boulangerie l'Authentik

Coach : José ARROYO, Vice-champion de France de boulangerie, Finaliste MOF Boulangerie, Président de la Fédération des boulangers du Bas-Rhin

SOMMELERIE & SERVICE

Décantage d'un vin rouge

Juliette KOPP, Médaille d'or WorldSkills France, CEFPPA, Hôtel d'Alsace, Illkirch
Théo ALBRECHT, Académie Internationale du vin

Coach : Evelyne ALBRECHT, Restaurant Le Vieux Couvent*, Rhinau