

Illkirch

## Triple événement gastronomique au lycée hôtelier



Les nombreux professionnels invités ont applaudi les lauréats du trophée Henri-Huck 2012. Photo DNA - Michel Frison

Jean-Louis Steffen, président de la fraternelle alsacienne des cuisiniers et des métiers de la bouche, a fêté trois anniversaires mardi lors du gala au lycée hôtelier d'Illkirch.

La création du syndicat des cuisiniers Alsace-Lorraine, la transformation du syndicat en fraternelle, et le trophée Henri-Huck. Organisé cette année autour du thème de la chasse, le concours regroupait six candidats le matin, catégorie espoir moins de 24 ans, et huit l'après-midi pour les plus de 24 ans.

« Le niveau était très élevé cette année » constate Philippe Jégo, l'un des présidents du jury et ancien élève de l'école. « Surtout pour les espoirs, les résultats étaient très serrés. Pour les plus de 24 ans, le sujet était dur, les différences de niveaux ont donc été vite mises à jour ».

L'épreuve consistait à préparer une noisette de chevreuil farcie pour les espoirs, un cuissot pour les autres. « J'aurais aimé voir ceux qui ont pondu le sujet nous faire tout ça en cuisine, parce qu'en 3h30, c'était dur » sourit Sylvie Grucker, catégorie plus de 24 ans.

La candidate se dit « ravie d'avoir essayé. Participer, c'est déjà gagner ». À la fin de la soirée, les vainqueurs ont été nommés et ont reçu leurs prix, avec dans la catégorie espoir Axelle Gillig, du restaurant Le Chambard à Kayserberg, et pour les plus de 24 ans, Pascal Garrigues, de l'hôtel Hermitage de Monaco.