



T R O P H É E  
H A E B E R L I N

Concours international de cuisine,  
service et sommellerie

07.12.21 - FILATURE - MULHOUSE - ALSACE

- DOSSIER PRESSE -



## L'ÉVÉNEMENT

Le Trophée Haerberlin, créé en 2010, a pour ambition de s'inscrire dans les traditions portées par la famille : sublimer des produits de qualité issus de nos terroirs, conjuguer les meilleures compétences des cuisiniers, des maîtres d'hôtel et des sommeliers, transmettre ses valeurs au sein de formations d'excellence des métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

Dans son souci de partage et de transmission, la famille Haerberlin a choisi d'ouvrir ce Trophée, jusque-là réservé aux professionnels, au grand public en proposant des épreuves plus visuelles et plus interactives. Cet événement réunit ainsi un plateau prestigieux de professionnels de l'hôtellerie-restauration. Il est pensé pour contribuer à la promotion des métiers et susciter de nouvelles vocations en ce temps où la profession est particulièrement impactée par les conséquences de la crise sanitaire. Ce Trophée mettra aussi à l'honneur les Arts de la table et contribuera à faire rayonner les compétences ainsi que le patrimoine de la ville de Mulhouse et du territoire.

La famille Haerberlin a également souhaité l'associer à son cycle de conférences : les Rencontres Epicées dont la première a eu lieu le 11 octobre 2021 avec l'intervention de Carlo Pétrini, président-fondateur du mouvement Slow Food.

La 6<sup>ème</sup> édition de ce Concours gastronomique international se tiendra cette année le mardi 7 décembre toute la journée à la Filature, scène nationale à Mulhouse

### - Les présidents du jury -

Les chefs étoilés Anne-Sophie Pic et Mauro Colagreco

### - Les équipes finalistes –

Château de la Gaude à Aix-en-Provence, 13100 (France)

La Mamounia à Marrakech (Maroc)

La Pyramide, 38200 Vienne (France)



CHATEAU DE LA GAUDE  
AIX EN PROVENCE



LA MAMOUNIA  
MARRAKECH

patrick henrroux 2 sur 9  
HÔTEL LA PYRAMIDE

## - LES PRESIDENTS DU JURY -

### Anne-Sophie PIC



#### **Cheffe à la Maison Pic, 3 étoiles Valence, France**

Le premier restaurant familial est fondé en 1889, dans les collines de Saint-Péray, en Ardèche, sous le nom de l'Auberge du pin.

Dès lors, l'histoire de la Maison Pic se retrouve intimement liée à la gastronomie française au travers de 3 générations et de leurs 3 étoiles qui incarnent cet art de vivre à la française.

Aujourd'hui et depuis plus de 20 ans, Anne-Sophie et David son mari transforment la Maison Pic et imaginent son développement dans le respect des valeurs qui leur sont chères : la sincérité et le partage.

### Mauro COLAGRECO



#### **Chef au Mirazur, 3 étoiles Menton, France**

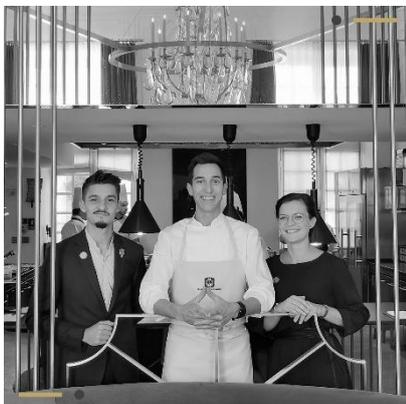
Après avoir travaillé auprès de grands chefs français Bernard Loiseau, Alain Passard, Alain Ducasse et Guy Martin, Mauro décide d'ouvrir sa propre maison.

Attiré particulièrement par l'Espagne, en raison de la langue, et par l'Italie de par ses origines, c'est finalement à Menton qu'il s'installera, à la frontière italienne.

C'est dans ce lieu qu'il va commencer un travail consciencieux de recherche sur les produits locaux en contact direct avec la nature, qu'il continue jusqu'à présent et qui constitue le fil conducteur de ses créations.

**Le Jury sera également composé de Meilleurs Ouvriers de France en cuisine, en salle, et de Meilleurs Sommeliers du Monde.**

## - LES EQUIPES CANDIDATES -



### **La Gaude**

**Matthieu Derible**

Cuisinier

**Elise Chanclou**

Maître d'hôtel

**Victor Poulouin**

Sommelier



### **La Mamounia**

**Fouad Messaoudi**

Cuisinier

**Ilham Jabri**

Maître d'hôtel

**Abdelghafour Sadik**

Sommelier



### **La Pyramide**

**Alexandre Vuillin**

Cuisinier

**Annaëlle Repiton**

Maître d'hôtel

**Alexandre Morel**

Sommelier

3 dotations viendront récompenser les équipes et leur candidat :

Premier prix : 12 000 €

Deuxième prix : 6 000 €

Troisième prix : 3 000 €



## THEMATIQUE 2020

- le carré de veau –

### - PROGRAMME –

La journée sera animée par Louise Petitrenaud, chroniqueuse et animatrice culinaire.

- **9h30 Ouverture du Concours**
- **De 10h à 11h30 - Epreuve Maître d'hôtel** : découpe et flambage d'ananas
- **A partir de 10h30 - Epreuve Cuisine** : carré de veau
- **De 11h30 à 13h00 - Epreuve Sommellerie** : irish coffee
- **A partir de 12h15 - Epreuve Maître d'hôtel** : dressage de table
- **13h15 - 16h15 - Epreuve en Equipe** : service et dégustation des plats au Jury
- **16h30 - Epreuve Maître d'hôtel** : l'éloquence au service des métiers
- **17h - 18h** : Délibération du jury (non accessible au public)
  
- **18h00** Remise des prix

### Et aussi :

- **de 9h30 à 17h :**

« Tour de Tables », présentation de tables dressées selon différentes thématiques

Ateliers pédagogiques métiers de l'hôtellerie-restauration réservés aux collèves du Haut-Rhin.

Vente de livres sur le thème de la gastronomie par la librairie 47°Nord de Mulhouse.

Boutique éphémère : stands idées cadeaux et gourmandises locales

Borne-photo pour immortaliser votre venue et vous permettre de partager ce souvenir avec votre entourage.

- **11h30 à 14h30** Stands de petite restauration par les associations mulhousiennes : Initiatives Femmes, Femme-Relais Papin et EPICES
  
- **19h - 22h** Réception sur réservation par la Fédération des chefs d'Alsace et des restaurateurs mulhousiens.

Cette journée est gratuite ; toutefois en raison du contexte sanitaire **l'inscription est obligatoire** via le site internet <https://www.trophee-haeblerlin.fr/>

## - A PROPOS DU TROPHEE -



Marc, Jean-Pierre et Paul Haerberlin en 2006



Marc Haerberlin en 2021

Le Trophée Haerberlin s'inscrit dans la tradition d'une lignée familiale autour de laquelle s'est construite une réputation internationale de gastronomie déclinée sous toutes les facettes de la sommellerie et des arts de la table.

Les valeurs transmises fondées sur la compétence, la bienveillance, le partage, l'investissement et l'engagement des équipes ont permis à cette grande maison d'assurer un rayonnement plus que jamais d'actualité.

Aujourd'hui des chefs de renommée internationale poursuivent partout dans le monde l'œuvre de la Famille Haerberlin.

### **Eberhardt, engagés aux côtés de la famille Haerberlin depuis la création du Trophée**

Spécialiste de l'équipement professionnel haut de gamme produit en Europe, Eberhardt s'associe à l'événement en équipant l'ensemble des espaces de travail des équipes. C'est tout naturellement que l'entreprise familiale alsacienne qui partage les valeurs de partage, de transmission et d'excellence, a souhaité accompagner le Trophée pour conjuguer les savoir-faire et les expertises qui font la richesses de l'hôtellerie-restauration.



## - PALMARES -

### - Edition 2018 – thème : Le sandre

1er prix

La Casserole à Strasbourg : Jean Roc, Cédric Kuster et Clément Watelet

2e prix

Lever son Verre à Tokyo : Michiaki Itoh, Kenta Takashi et Toru Yamaguchi

3e prix

Le Flocon de Sel à Megève : Kévin Bieber, Emilie Doucet et Manon Lamy

4e prix

L'Orée du Bois à Montréal : Jean-Claude Chartrand, Yannick Allard et Gabriel Duhaîne

### - Edition 2016 – thème : le baron d'agneau

1er prix

Flocon de sel à Megève : Pieter Riedijk, Ludovic Vermon et Antoine Sicard

2e prix

Au Crocodile à Strasbourg

3e prix

L'Auberge du Jeu de Paume à Chantilly

4e prix

L'Orée du Bois à Québec

### - Edition 2014 – thème : le turbot sauvage

1er prix

La Pyramide à Vienne : Benjamin Patissier, Mickael Bouvier et Frédéric Schaezel

2e prix

La Carambole à Schiltigheim : Frédéric Lefevre, Jérôme Georges et Elisabeth Beck

3e prix

La Maison Lameloise à Chagny : Yann Klein, Sebastien Reymond et Yannick Cornu

### - Edition 2012 – thème : la volaille Label rouge d'Alsace

1er prix

Le Royal Monceau : Sébastien Prenot, Ahmad Houmani et Jonathan Bauer-Monneret

### - Edition 2010 – thème : le saumon

1er prix

Restaurant Bagatelle (Norvège) : français Jocelyn Deumié, Robert Lie, Magdalena Rosenblad



- PARTENAIRES -



## - CONTACT PRESSE -

Caroline PEROT

[contact@trophee-haerberlin.fr](mailto:contact@trophee-haerberlin.fr)

06 45 49 45 18

*Banque d'images et vidéos disponibles sur demande*



Retrouvez-nous sur notre site internet et sur nos pages

<https://www.trophee-haerberlin.fr/>



## Informations Pratiques

7 décembre 2021

20 Allée Nathan Katz, 68100 Mulhouse

9h30-22h

Entrée gratuite sur Inscription (dans la limite des places disponibles)  
Pass sanitaire obligatoire

Parking souterrain à proximité  
Plan et modalités d'accès disponibles sur le site [trophee-haerberlin.fr](https://www.trophee-haerberlin.fr)