

Strasbourg / Salon Égast

L'esprit de Paul Haeberlin rayonne à Oslo

Le trophée Paul-Haeberlin, décerné hier soir à Égast en présence de la famille réunie autour de Marc Haeberlin, s'est envolé pour la Norvège au restaurant Bagatelle.

■ Le salon de l'équipement et de la restauration strasbourgeois s'est achevé sur une première mondiale. En hommage à Paul Haeberlin, le patriarche de l'Auberge de l'ill d'Illhausern disparu en 2008, ce concours associait pour la toute première fois les trois métiers de la restauration, la sommellerie, les arts de la table et la cuisine. Durant deux jours et devant un jury d'exception (dont deux meilleurs sommeliers du monde, un meilleur Ouvrier de France), les six équipes en lice ont tout donné : la technique et le savoir-faire, le sang-froid et le sourire, la complicité et l'harmonie, jusqu'aux larmes.

« Le thème choisi était très difficile »

Un saumon cuit à 87°, une anguille sautée à la sauce japonaise, une farce de Saint-Jacques et écrevisses, des cuisses de grenouilles en croques : voici le plat proposé, présenté en anglais et servi par le « team » norvégien : Jocelyn Deumie (cuisine),



L'équipe norvégienne aux côtés de Marc et Jean-Pierre Haeberlin. (Photo DNA - Laurent Réa)

Magdalena Rosenblad (maître d'hôtel) et Robert Lie (sommelier). « Le thème choisi était très difficile », convenait Marc Haeberlin, « il a été guidé par

les produits qu'aimait travailler mon père et qui ont contribué à la renommée de l'Auberge, comme le saumon soufflé imaginé il y a plus de 45 ans ».

Le chef d'Illhausern a rendu un bel hommage à Eckart Witzigmann (L'Aubergine à Munich), « le deuxième fils de papa qui l'a toujours considéré comme tel ». Ancien élève de Paul Haeberlin, le chef munichois faisait parti, comme Jean-Georges Vongerichten (Jean-Georges à New-York), du jury inaugural du trophée.

Le prix du meilleur sommelier revient à Romain Itlis (La Verte Vallée à Munster),

celui des arts de la table à Patrick Meyer (l'Arnsbourg) qui eut à découper une véritable œuvre d'art. Le prix de meilleur cuisinier a été attribué à Olivier Couvin (restaurant Paul Bocuse à Collonges-au-Mont-d'Or).

Le trophée des femmes chefs a créé la surprise puisque c'est une toute jeune femme de 19 ans, apprentie à l'Hostellerie des Châteaux à Ottrott et formée actuellement au Cefppa d'Illkirch, Axelle Gillig qui s'est imposée par sa maîtrise des techniques au jury présidé par Hélène Darroze.

Pascale Remy

Les autres trophées

Les Lords du sandwich : Sébastien Gillmann, pâtisserie Gillmann à Strasbourg. Trophée Robert Billing : Pascal Drion du restaurant de la Gare à Pfaffenhoffen. Innovation bouchère : Aurélien Brise de la boucherie Vessière Croix Rousse à Lyon. Trophée des nouveaux entremets : Mathieu Blandin de la pâtisserie Caffet à Pont-Sainte-Marie dans l'Aube. Trophée des collectivités : Claude Schaeffer de l'hôtel du préfet à Strasbourg. Trophée international de boulangerie : CFA d'Eschau. Meilleur apprenti d'Alsace : Stanislas Mascaro (Cefppa d'Illkirch, la Vignette à Saint-Pierre).