



TROPHÉE  
CULINAIRE  
NATIONAL

*Henri Huck*



# DOSSIER DE PRESSE

Les candidatures sont ouvertes,  
pour une finale qui se tiendra  
lors du Salon ECAST de  
Strasbourg le 20 mars 2024

SUIVEZ-NOUS !

 @THenriHuck

[www.fraternelle-alsace.fr](http://www.fraternelle-alsace.fr)



## SOMMAIRE

LE TROPHÉE	P.2
SUJETS ET BARÈMES	P.3-4
PRIX ET CONDITIONS D'INSCRIPTION	P.5

### CONTACT PRESSE :

Martin Ducros

+33 6 80 85 65 08

[tintin.lambet@orange.fr](mailto:tintin.lambet@orange.fr)



## HENRI HUCK ET LA CREATION DU TROPHEE

Cuisinier globe trotter, Henri Huck n'a cessé au long de sa vie professionnelle de traverser l'Europe pour servir les grands de ce monde.

Reconnu par ses pairs, Henri Huck s'était beaucoup investi au profit de la formation et de la promotion des jeunes.

Il a de plus créé le syndicat des cuisiniers d'Alsace-Lorraine en 1950, dont émane la Fraternelle des cuisiniers et des métiers de bouche d'Alsace.

Pour rendre hommage à cet ambassadeur de notre région, Armand Weidmann, président fondateur de la Fraternelle proposa, en 1982, de donner son nom à un concours de cuisiniers de haut niveau.

Le Trophée Henri Huck était né.

 @THenriHuck

[www.fraternelle-alsace.fr](http://www.fraternelle-alsace.fr)




## LA FRATERNELLE DES CUISINIERS ET DES METIERS DE BOUCHE

La Fraternelle est ouverte à l'ensemble des cuisiniers sortis de formation.

Elle s'adresse également à tous les métiers de bouche.

Elle place la fraternité au cœur de son action en favorisant la rencontre et l'échange dans le cadre des actions qu'elle mène depuis sa création en 1982.

Elle compte à ce jour plus de 60 membres.

 @fraternelle.descuisiniersdalsace

# LE TROPHEE

## UN CONCOURS RECONNU PAR DE GRANDS NOMS DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

Depuis sa création en 1982, le Trophée Henri Huck s'est imposé comme concours de référence, parfaite préparation pour les concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » et "Bocuse d'Or".

Au fil du temps, le Trophée a conquis ses lettres de noblesse. La qualité des jurys qui l'ont présidé, ainsi que le parcours des lauréats attestent de son importance.

*Des infos sur les anciens concours ?*

**[www.fraternelle-alsace.fr](http://www.fraternelle-alsace.fr)**

## UN CONCOURS DE HAUT NIVEAU

Ce sont 3h30 d'épreuve qui attendent les 6 candidats finalistes, qui devront réaliser un plat salé présenté sur plateau et un dessert sur assiette, tous deux à partir de produits imposés.

*-Sujets et barèmes pages 3 et 4 -*



# SUJET ET BARÈME

## PLAT 1

EN HOMMAGE À JEAN LOUIS STEFFEN  
PRÉSIDENT DE LA FRATERNELLE DE 1998 À 2018



2 lapins servis en ballottine (filière locale à définir)

1 garniture travaillée avec 8 têtes de lapin et des pommes de terre

1 garniture libre de saison

1 pièce entière de chou farci pour 8 personnes (sera découpée en salle)

Accompagner d'une sauce ou d'un jus à base de moutarde.

Dressage sur plat à fournir par le candidat pour 8 personnes sans aucun signe de l'établissement.

## BARÈME

Cuisson et travail du lapin	.....	25 points
Travail des têtes	.....	25 points
Chou farci	.....	15 points
Garniture libre	.....	10 points
Farce	.....	10 points
Jus ou sauce	.....	10 points
Chaleur et assaisonnements	.....	10 points
Harmonie des goûts	.....	15 points

**TOTAL ..... 120 POINTS**





# SUJET ET BARÈME

## PLAT 2

### CRÉATION D'UN DESSERT VÉGÉTAL SUR LA BASE D'UN BISCUIT SABLÉ

**Pas d'utilisation de produits d'origine animale (œufs, lait, crème, beurre...)**

Produits interdits : chocolat, vanille, ananas, avocat

Accompagner d'une sauce, coulis ou crème anglaise végétale au choix.

Montage sur assiette à ramener par le candidat sans aucun signe de l'établissement.

## BARÈME

Présentation et esthétique	.....	20 points
Mise en valeur des produits	.....	25 points
Cuisson et texture du sablé	.....	10 points
Respect des textures	.....	10 points
Harmonie des goûts	.....	15 points

**TOTAL ..... 80 POINTS**

Les techniques, mises en valeur des produits, pertes, hygiène, rangement seront notés sur **50 points**.

Les commis seront également notés par le jury technique et à l'issue du concours.

Le meilleur d'entre eux se verra attribué un **prix « spécial COMMIS »**



# PRIX

## 1er prix

7500€ pour le candidat  
1500€ pour son commis

De nombreux autres lots de valeur récompenseront  
le lauréat et l'ensemble des candidats.

L'établissement qui emploie le lauréat sera dépositaire du  
Trophée Henri Huck jusqu'à sa prochaine édition.



## CONDITIONS D'INSCRIPTION

### L'ÉQUIPE

Les équipes en compétition seront composées de 2 candidat-e-s :

- un-e cuisinier-ère de plus de 24 ans à la date du concours
- un-e commis de moins de 24 ans à la date du concours

Les deux membres de l'équipe n'ont aucune obligation d'être issus du même établissement

## LE DOSSIER D'INSCRIPTION

Dossier, conditions d'inscription et sujet du concours téléchargeables sur le site

**[www.fraternelle-alsace.fr](http://www.fraternelle-alsace.fr)**

Le dossier complété et le texte des recettes devront être adressés au plus tard

**le 15 décembre 2023**

au Siège de la Fraternelle des Cuisiniers et des Métiers de Bouche

6 place de Bordeaux  
67080 STRASBOURG CEDEX

Mail :  
[jeamory@gmail.com](mailto:jeamory@gmail.com)



# RÈGLEMENT

1. Le Trophée culinaire national Henri HUCK est ouvert aux équipes de 2 personnes composées de cuisiniers professionnels qualifiés.

L'équipe devra être composée d'un candidat de 24 ans minimum et de son commis de moins de 23 ans, à la date du concours. Il n'est pas obligatoire que l'équipe provienne du même établissement.

2. Les candidats seront sélectionnés sur recettes, par un premier jury de professionnels. La décision de ce jury interviendra fin décembre et sera sans appel. Les finalistes seront au nombre de 6.

3. Les recettes seront à réaliser pour 8 personnes. (6 assiettes jury et 2 assiettes de présentation)  
Les recettes seront à rédiger et présentées avec photos ou schémas dessinés. Elles seront jointes au formulaire d'inscription. Le plat devra être réalisé en 3h30. Le plat 2 sera à envoyer 20 minutes plus tard. Les équipes commenceront toutes les 15 minutes.

4. Les commis seront également notés par le jury technique et à l'issue du concours le meilleur d'entre eux se verra attribué un prix « spéciale commis »

5. Conditions d'exécution

L'accueil des candidats se fera entre 7h00 et 8h00. L'ensemble des candidats devront être présents à 8h00 à l'espace concours.

De 8h00 à 8h30 : Dernières consignes du président de jury et du jury technique, tirage au sort des postes et état des lieux des stands.

La mise en place des boxes s'effectuera pour l'ensemble des candidats de 8h30 à 9h00. Seront autorisés à rentrer dans le box pour la mise en place et le débarrassage uniquement le candidat et son commis.

De 9h00 à 10h00 : Contrôle des denrées.

Les épreuves débuteront à 10h00.

A l'issue des épreuves un état des lieux de restitution et un contrôle de l'état de propreté du poste sera effectué par le jury technique.

Les candidats devront fournir eux-mêmes les denrées nécessaires à la préparation de leurs recettes. Les ingrédients et denrées devront être apportés à l'état brut et seront transformés sur place. Aucun produit de 4ème ou 5ème gamme ne sera toléré y compris les fonds, fumets et bases de sauce. Un contrôle rigoureux sera effectué à l'arrivée des candidats.

6. Ne pourront concourir, à titre définitif, les candidats qui ont gagné les précédentes éditions du Trophée Henri Huck, même s'ils ont changé entre temps d'établissement.