Zoom sur le Trophée Henri Huck

Auteur : Hervé Lévy

Date : 29 février 2024

Salon professionnel regroupant la fine fleur de la gastronomie, Egast accueille de nombreux événements : zoom sur le **Trophée Henri Huck**.

Né en 1983, le Trophée Henri Huck rend hommage à un chef globe trotter (1893-1989) qui cuisina à l'Ambassade de France de Berlin, ouvrit le restaurant de L'Aubette, à Strasbourg, et fonda le Syndicat des Cuisiniers d'Alsace Lorraine, en 1950. Pour succéder à Joël Philipps (2022), il faudra proposer, pour huit personnes, des lapins servis en ballottine, notamment accompagnés d'une pièce entière de chou farci, découpée en salle, et un dessert végétal sur la base d'un biscuit sablé. Pour départager les six candidats, tous chefs confirmés, le jury sera présidé par le lauréat

2010, Jérôme Schilling. « *C'était le premier concours que je faisais, et le soir de la victoire ma femme m'annonçait qu'elle était enceinte… Une sacrée journée* », se souvient le Meilleur Ouvrier de France, qui avait notamment confectionné « *un poulet façon bressane en timbale de pommes de terre, un classique d'Escoffier* ». Aujourd'hui au piano du restaurant Lalique installé dans les murs du château Lafaurie-Peyraguey (deux étoiles au *Guide Michelin*), le chef alsacien a composé un jury regroupant des personnalités qui comptent pour lui, de la superstar Thierry Marx à Jean-Yves Schillinger, en passant par Hubert Maetz ou Jérôme Jaeglé.

Le Trophée Henri Huck se déroule au cours du salon Egast, dont la 19e édition se déploie au Parc des Expositions de Strasbourg du 17 au 20 mars
egast.eu **–** fraternelle-alsace.fr