

## **EGAST 2018**

### **5<sup>ème</sup> ÉDITION DU TROPHÉE DES FRÈRES HAEBERLIN, LE CONCOURS INTERNATIONAL DE CUISINE, SERVICE ET SOMMELLERIE**

Le salon EGAST accueillera **lundi 19 mars 2018** le **concours** récompensé par le prestigieux **Trophée des Frères Haeberlin**. Un concours inédit créé par Egast dont toute la particularité repose sur la complémentarité des trois métiers de la restauration : la cuisine, le service en salle et la sommellerie.

Ouvert aux professionnels du monde entier, la 5<sup>ème</sup> édition du Trophée des Frères Haeberlin sera dédiée au « sandre ». La succession **du Flocon de Sel\*\*\* à Megève** (74), heureux gagnant en 2016, est ouverte !



## **LES ÉPREUVES & LES JURYS**

L'appel à candidatures est lancé et s'adresse à des équipes issues d'un même restaurant. L'objectif est de mettre en avant la complémentarité des trois métiers à travers un produit (le sandre en 2018), travaillé et présenté en entier aux membres du jury.

Sélectionnées sur dossier, six équipes s'affronteront en **finale le lundi 19 mars 2018** sur l'espace EGAST Show, devant un jury de renommée internationale !

### **Pour la cuisine**

Président du jury : Michel Guérard - Chef triplement étoilé du restaurant « Les Prés d'Eugénie » à Eugénie-Les-Bains (40)

Arnaud Lallement - Chef triplement étoilé du restaurant « L'Assiette Champenoise » à Reims (51)

### **Pour la Sommellerie**

Andreas Larsson - Meilleur sommelier du Monde 2007

Jon Arvid Rosengren - Meilleur sommelier du Monde 2016

### **Pour le service**

Laurence Rigolet - Directrice du restaurant « Comme chez Soi » à Bruxelles, 2 étoiles Michelin

François Pipala - Meilleur Ouvrier de France des Arts de la table, Directeur de restaurant à « L'Auberge du Pont de Collonges » à Lyon, 3 étoiles Michelin (69)

Le jury sera complété par deux membres gastronomes.

## **LE TROPHÉE & LES PRIX**

Le Trophée des Frères Haeberlin est une œuvre d'art, imaginée par l'artiste Raymond E.Waydelich, en étroite collaboration avec Jean-Louis Roelly, bijoutier-joaillier à Sélestat (Bas-Rhin).

Pour la 5<sup>ème</sup> édition du Trophée, le salon Egast souhaite récompenser dignement les trois équipes gagnantes. Ainsi, la dotation initiale de 15 000€, réservée uniquement à l'équipe gagnante les années précédentes, s'étouffe de 6 000€ supplémentaires et sera désormais répartie comme suit :

\_ **1<sup>er</sup> prix** : 12 000€ pour l'équipe gagnante + une reproduction du Trophée pour chaque membre de l'équipe

\_ **2<sup>ème</sup> prix** : 6 000€ pour l'équipe gagnante + une reproduction du Trophée pour chaque membre de l'équipe

\_ **3<sup>ème</sup> prix** : 3 000€ pour l'équipe gagnante + une reproduction du Trophée pour chaque membre de l'équipe

**Les inscriptions sont à adresser au plus tard pour le 15 octobre 2017 à :**

**Charte Conseils / Maurice Roeckel**

11a, rue du Vignoble – 67 520 MARLENHEIM / +33 (0)6 08 54 12 60 / m.roeckel@charte-conseils.fr

+ d'infos : [www.haeberlin.fr](http://www.haeberlin.fr)

## II ÉTAIT UNE FOIS... LE TROPHÉE DES FRÈRES HAEBERLIN

Sa notoriété, **L'Auberge de l'III** la doit bien sûr à sa cuisine, aux talents de Paul et Marc Haeberlin, mais aussi à la qualité de son accueil et de son service à table, les domaines de Jean-Pierre et Danielle Haeberlin, ainsi qu'aux connaissances et aux conseils de Serge Dubs (Meilleur Sommelier du Monde 1989) et Pascal Léonetti (Meilleur Sommelier de France 2006).

Complémentarité parfaite des trois métiers de la restauration gastronomique fut de tout temps la signature de L'Auberge de l'III et c'est ainsi qu'est née l'idée de consacrer le **Trophée des Frères Haeberlin**, non seulement à la **cuisine**, mais également au **service en salle** et à la **sommellerie**. Une première parmi les nombreux concours organisés pour l'un ou l'autre de ces métiers, mais jusqu'alors encore jamais combinés.

La dimension internationale des gagnants n'est plus à prouver ! La première édition de ce concours au Salon EGAST a eu lieu en 2010 et fut remportée par le restaurant « Bagatelle » à Oslo (Norvège), puis en 2012 par « Le Royal Monceau » à Paris (75), en 2014 par « La Pyramide » à Vienne (38) et en 2016 par « Le Flocon de Sel » à Megève (74).

Ce Trophée porte désormais le nom des Frères Haeberlin, après la disparition de Paul Haeberlin en 2008 et de Jean-Pierre Haeberlin en 2014. Il est un vibrant hommage à des hommes, une famille et une entreprise qui ont patiemment, à force de travail, de savoir-faire, de rigueur et d'humilité, atteint un niveau d'excellence reconnu mondialement et rejaillissant sur l'Alsace entière.

L'Auberge de l'III a essaimé un peu partout dans le monde, et nombre de ses anciens apprentis et compagnons sont aujourd'hui des chefs de renommée internationale poursuivant l'œuvre des Frères Haeberlin.

Le comité d'organisation du Trophée des Frères Haeberlin est composé de :

- \_ **Strasbourg événements**, représenté par son Directeur Général, Stéphane Hertzog
- \_ **La famille Haeberlin**, représentée par Marc Haeberlin
- \_ **L'Union de la Sommellerie Française et l'Association des Sommeliers d'Alsace**, représentées par Serge Dubs
- \_ **La Délégation régionale de la Société des Meilleurs Ouvriers de France**, représentée Chantal Wittmann



[egast.fr](http://egast.fr)



[/egastrasbourg](https://www.facebook.com/egastrasbourg)



[@EGASTpro](https://twitter.com/EGASTpro) #egast

### SERVICE PRESSE / ACCREDITATIONS

AURELE & SISTER in the City  
Aurélie RIGAUD  
+33 (0)6 15 15 56 48 / aureleinthecity@gmail.com

Charlotte RIGAUD  
+33(0)6 10 26 65 85 / charlotteinthecity2@gmail.com