

1^{ère} édition du Trophée Paul Haerberlin, Concours international de Cuisine, Sommellerie et Service

16-17 mars 2010



Au printemps 2008, Paul Haerberlin rejoignait le paradis des chefs, assuré que l'Auberge continuerait de briller au firmament des étoiles, grâce à son fils Marc, qui a pris la relève depuis de nombreuses années déjà. Ce trophée a été créé en hommage à ce grand chef alsacien qui a fait de son Auberge de l'III à Illhausen (68), une adresse mythique, auréolée depuis 41 ans de trois macarons Michelin.



Le trophée.

L'Auberge de l'III doit sa notoriété à sa cuisine, bien sûr, mais aussi à la qualité de son accueil et de son service à table, les domaines de **Jean-Pierre Haerberlin** et **Michel Scheer** et à la compétence et aux conseils de **Serge Dubs**, Meilleur Sommelier de France et du Monde. La conjonction parfaite des trois métiers de la restauration gastronomique fut de tout temps la signature de l'Auberge. C'est ainsi qu'est née l'idée de consacrer le Trophée Paul Haerberlin, non seulement à la cuisine, mais aussi au service en restaurant 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 rassemblés.

UN TROPHÉE PAR ÉQUIPES

Pour participer au Trophée Paul Haerberlin, les intéressés doivent constituer une équipe composée d'un cuisinier, d'un maître d'hôtel et d'un sommelier travaillant habituellement dans le même établissement, sous l'intitulé duquel ils auront à concourir. Le concours s'adresse prioritairement à des entreprises de restauration gastronomique, situées sur le territoire de l'Union Européenne, de la Norvège et de la Suisse.

Peuvent participer au Trophée Paul Haerberlin, des équipes composées d'un cuisinier, d'un sommelier et d'un maître d'hôtel, âgés de 25 ans au moins et de 40 ans au plus, travaillant dans un même établissement de restauration à vocation gastronomique. Le thème retenu pour l'édition 2010 est le saumon.

*La conjonction parfaite des trois métiers
de la restauration gastronomique
fut de tout temps la signature de l'Auberge.*



La famille Haerberlin, Michel Scheer et Serge Dubs.

LES ÉPREUVES DE LA FINALE

La finale se déroulera au salon EGAST à Strasbourg, le mardi 16 mars toute la journée et le mercredi 17 mars 2010 de 9 h à 12 h 30.

- **L'épreuve de cuisine** sera consacrée au saumon, avec trois garnitures obligatoires.
- **Les candidats sommeliers** retenus pour la finale auront à relever des erreurs sur une carte des vins, proposer un accord mets-vin, déguster différents vins et spiritueux et assurer le service du vin sur le plat du cuisinier.
- **L'épreuve de service** consistera en la mise en place d'une table, un arrangement floral, proposer un argumentaire commercial pour le plat servi et effectuer le service du plat.

LA REMISE DU TROPHÉE

La remise du Trophée Paul Haerberlin d'une valeur de 25 000 € par la famille Haerberlin et le Président du jury, aura lieu le mercredi 17 mars à 16 heures. L'équipe victorieuse recevra le Trophée Haerberlin et pourra le conserver et l'exposer dans l'entreprise jusqu'au prochain salon Egast en 2012. En outre, l'équipe victorieuse touchera un chèque de 15 000 € et, pour chaque membre de l'équipe, une reproduction du Trophée original (qui leur restera acquis) et un diplôme. L'équipe victorieuse ne pourra pas se représenter à une autre édition du Trophée.

LE COMITÉ D'ORGANISATION

- Comité du Salon Egast (COSE), représenté par son Président, **M. Thomas Riegert**
- Strasbourg Evénements, représenté par son Directeur Général, **M. Claude Feurer**
- La Famille Haerberlin, représentée par **M. Marc Haerberlin**
- L'Association des Sommeliers d'Alsace, représentée par son Président, **M. Serge Dubs**
- L'Association des Maîtres d'Hôtel Chefs de Rang d'Alsace, représentée par son Président, **M. René Verlen**
- **M. Michel Scheer**, Premier maître d'hôtel de l'Auberge de l'III.

INFORMATIONS PRATIQUES

CHARTRE CONSEILS - M. Maurice Roeckel
18 rue du Parc - FR - 67205 Oberhausbergen