



Le Concours des créateurs d'émotion

Les résultats de la sélection Alsace Lorraine :

Un jury exceptionnel (un Meilleur Ouvrier de France—10 étoiles) sous la présidence de Mr **Marc Haerberlin**, a départagé 8 candidats forts talentueux.

C'est une jeune femme qui a surpassé ces collègues.

Son travail a égalé originalité, goût, justesse d'assaisonnement et une maîtrise parfaite de la cuisson de son foie gras d'oie.

Un sujet difficile, technique qui était complété par la réalisation de pièces cocktail au foie gras.

La lauréate : **Carine RAMPONI** qui officie à La Palette à Wettolsheim (68)

Son **foie gras chaud** : Le foie gras rôti en cocotte, fenouil et ananas relevés à la cardamome, le craquant Xocopili

Ses 4 **pièces cocktails** :

Foie gras poêlé en écume de choucroute

La sucette de foie gras « Passion »

Le foie gras « tout léger » en fantaisie d'épices

Le foie gras fumé aux saveurs d'Asie



Les prix : Carine est repartie avec la sculpture originale, son coffret bien être pour un WE de repos dans un établissement châteaux et hôtels de France, un jéroboam de champagne Nicolas Feuillate et un ensemble de vaisselle complet (verres, couverts, assiettes) pour 12 personnes offert par la société Chomette Favor. Mr Haerberlin a tenu à lui remettre une édition limitée de son livre.

Plus de photos sur www.tropheemasse.com

Prochaine sélection le **7 Avril** à Paris sous la présidence **d'Eric FRECHON**

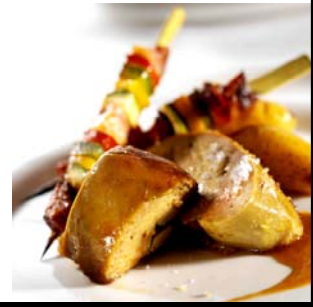


Le second : **Sébastien BUECHER** chef de l'Auberge de Frankembourg à la Vancelle (67)

Ses pièces cocktail : Sur une gelée de pomme verte, crème brûlée au foie gras, espoumas de granit Smith / Composition de magret de canard fumé et mousse légère de foie gras aux éclats de noisettes caramélisées / Asperges vertes, anguille et foie de canard. Vinaigrette tranchée / L'œuf surprise spaghetti de légumes

Le troisième : **Stella LAYEN** qui officie au Restaurant l'Amuse Bouche à Strasbourg (67)

Son foie gras chaud : Barbecue de foie gras, légumes aux épices, pommes rattes et speak grillé.



Le jury :

Président : Marc HAEBERLIN

Marc Paul BAISE Journaliste

Jean Paul BOSTOEN Auberge de l'III

Anne ERNWEIN Restaurant Lagneau

Patrick FULGRAFF Traiteur Fulgraff

Sylvie GRUCKER Le Pressoir de Bacchus

Gilbert KOEHLER Auberge du Cheval Blanc

*

Emile JUNG Au Crocodile

**

Olivier NASTI Le Chambard

* **MOF**

Michel MOUGARD Kieffer Traiteur

Jean Christophe PERIN Le Caveau d'Eguisheim

*

Nicolas STAMM Fourchette des Ducs

**

La remise des prix : Un grand moment d'émotion...

