

Les lauréats ont du goût

Bruno Haus, chef du collège Nonnenbruch de Lutterbach, a remporté le 1er prix du concours « Un fruit, un légume, une saison »®, initié par le conseil général. Avec les autres lauréats, il a été récompensé lundi après-midi à l'Hôtel du Département.



Les chefs et collégiens récompensés, entourés entre autres par les organisateurs de l'opération.

L'opération entre dans le cadre du programme Planète 68, le plan local d'action pour les nouvelles énergies et la transition économique. Cette année, la choucroute et la poire étaient au menu des concours Un fruit, un légume, une saison ® (la marque est protégée depuis 2012) visant à valoriser les vergers et les circuits courts et organisée lors de la Semaine du goût, du 13 au 19 octobre. L'Académie de Strasbourg, la DRAAF (direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt), l'interprofession des fruits et légumes d'Alsace sont partenaires de l'initiative. Le jury, présidé par Olivier Nasti, chef étoilé du Chambard, à Kaysersberg, a départagé les candidats qui concouraient dans trois catégories, le concours étant ouvert aux cuisiniers, aux collégiens de 5e et aux agents du conseil général.

Cabillaud en croûte et choucroute aux poires

Les chefs de dix collèges ont pris part à l'épreuve. Parmi eux, quatre finalistes qui ont planché durant une heure et demie. Ils ont confectionné un repas associant choucroute, poire, raifort, poisson blanc, féculent (au choix) et en option un légume d'automne et des fruits de mer. Contrainte supplémentaire : le repas ne devait pas coûter plus de 2 € par personne en référence au prix moyen d'un déjeuner en collège de l'ordre de 2,10 €.

Le lauréat, Bruno Hans, a choisi de concocter un tournedos de cabillaud en croûte assorti de noisettes et de choucroute aux poires.

Le 2e prix est revenu à Léon Henry, chef du collège Albert-Schweitzer de Kaysersberg (salade de choucroute et poire), et le 3e ex-aequo à Elton Ewin, du collège François-Villon de Mulhouse (brochettes de poisson aux poires et coulis de choucroute) et Christophe Bernonville, du collège Robert-Schuman, à Volgelsheim (filet de sandre embeurré de choucroute au miel). Un stage d'une journée au Chambard (pour le gagnant), des livres, paniers de fruits et légumes et d'autres lots sont venus les récompenser. « Nous vivons dans un territoire, c'est lui qui nous fait vivre », a insisté Charles Buttner, le président du conseil général. Pour Pierre Lammert, président de l'interprofession des fruits et légumes d'Alsace, « la communication sur les circuits courts est essentielle car nous avons envie que notre terroir se développe ». Marie-Josée Amra, chef de projet alimentation à la DRAAF, estime que « bien manger est l'affaire de tous. L'opération entre tout à fait dans le cadre du programme national pour l'alimentation ». Florianne Grappe-Bruneton, infirmière conseillère technique représentant la directrice académique, loue « la créativité et l'ingéniosité des chefs. Il n'est pas facile de faire à manger chaque jour à un aussi grand nombre en n'oubliant jamais ni le goût, ni le plaisir ». Même tons élogieux chez Emmanuel Nasti, frère du président du jury, retenu ailleurs : « Nous avons la passion de tous les jours avec 30 couverts. Eux, c'est 1 000 par jour ». DNA – 19 11 2014