Cérémonie des Étoiles 2023 : entretien avec Nicolas Stamm-Corby

Auteur : Hervé Lévy

Date : 27 février 2023

L'Alsace a été choisie comme territoire hôte de la Cérémonie des Étoiles 2023, où le Michelin dévoile son palmarès. Rencontre avec **Nicolas Stamm-Corby**, ambassadeur de la gastronomie de la région.

Chef de la Fourchette des Ducs (deux Étoiles à Obernai), vous êtes aussi, depuis le 15 février 2022, directeur de projet au sein du cabinet et conseiller pour la gastronomie de Frédéric

Bierry, président de la Collectivité européenne d'Alsace : en quoi consiste ce rôle ?
Ma fonction s'apparente à celle de Guillaume Gomez auprès d'Emmanuel Macron. Elle est celle d'un ambassadeur de la gastronomie régionale, pour résumer… Dès mon arrivée, je me suis engagé dans le soutien à la filière alsacienne de foie gras, en pleine tourmente en raison de la grippe aviaire ; il a fallu se battre pour trouver des canetons. Nous avons aussi beaucoup travaillé pour accueillir la Cérémonie des Étoiles du *Guide Michelin*, mais ce n'est que la partie émergée de l'iceberg, car cette cérémonie doit faire sens dans le cadre d'une véritable Année de la gastronomie 2022 / 2023.

Cérémonies des Étoiles 2023 : Nicolas Stamm-Corby, ambassadeur de la gastronomie régionale © Thierry Vallier

Quelles actions sont menées dans ce cadre ?
Le projet que nous avons monté est multiforme, impliquant tous les acteurs de l'écosystème qui tourne autour de la gastronomie – Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie, Étoiles d'Alsace, etc. Il comporte notamment un volet d'action en direction des Ephad – puisqu'il n'est pas tolérable qu'on y mange mal – et un autre, pédagogique, dans les collèges.

De quoi se composent ces actions éducatives ?
Très vite, nous avons lancé une caravane gourmande sillonnant la région pour apprendre aux jeunes les fondamentaux d'un repas sain. Prévention alimentaire et éducation au goût sont les maîtres-mots de cette initiative. Avec Femmes de Foot, l'association de Sabryna Keller, nous allons également faire venir des joueurs qui soutiendront notre propos : montrer les bénéfices de la nutrition-santé est essentiel. J'espère, à terme, qu'une heure hebdomadaire de prévention alimentaire soit inscrite dans le programme des collèges. Le concours culinaire Décroche ton Étoile [finale le 14 juin, NDLR] implique également des cuisiniers en herbe venus d'établissements de tout le territoire, avec la complicité de la Fédération des Chefs d'Alsace.

En quoi la Cérémonie des Étoiles est-elle essentielle pour la région ?
Elle doit contribuer au rayonnement, dans le monde entier, du territoire et des acteurs qui y font vivre la gastronomie : producteurs, artisans, cuisiniers, métiers de la salle…

https://www.youtube.com/watch?v=z09uuFKUmYI

Au Palais de la Musique et des Congrès **(Strasbourg) lundi 6 mars**
guide.michelin.com **–** alsace.eu