Zoom auf die Trophée Henri Huck

Auteur : Hervé Lévy

Date : 29 Februar 2024

Egast, der Profi-Salon, der die Crème de la Crème der Gastronomie vereint, empfängt zahlreiche Ereignisse: Fokus auf die **Trophée Henri Huck**.

Die 1983 ins Leben gerufene Trophée Henri Huck ehrt einen Globetrotter-Ku?chenchef (1893-1989), der in der Französischen Botschaft in Berlin kochte, das Restaurant in L'Aubette, in Straßburg, eröffnete und die Gewerkschaft der Ku?che aus Elsass-Lothringen im Jahr 1950 gru?ndete. Um die Nachfolge von Joël Philipps (2022) anzutreten muss man kleine Hasenrouladen fu?r acht Personen in Begleitung eines gefu?llten Kohls anbieten, der im Saal zerteilt wird und ein pflanzliches Dessert auf der Basis eines Mu?rbeteigs. Um den besten der sechs Kandidaten zu

ku?ren – alle sind erfahrene Ku?chenchefs – wird Jérôme Schillig, der Preisträger 2010 den Vorsitz der Jury u?bernehmen. „*Es war der erste Wettbewerb, an dem ich teilnahm und am Abend des Sieges sagte mir meine Frau, dass sie schwanger war… Was fu?r ein Tag*“, erinnert sich der Meilleur Ouvrier de France, der unter anderem „*ein Bressehuhn im Kartoffelauflauf gekocht hatte, einen Klassiker von Escoffier*“. Heute am Herd des Restaurants Lalique in den Mauern des Château Lafaurie-Peyraguey installiert (zwei Sterne im *Guide Michelin*), hat der elsässische Ku?chenchef eine Jury aus Persönlichkeiten zusammengestellt, die fu?r ihn zählen, vom Superstar Thierry Marx bis zu Jean-Yves Schillinger u?ber Hubert Maetz oder Jérôme Jaeglé.

Die Trophée Henri Huck wird auf dem Salon Egast ausgetragen, dessen 19. Auflage sich vom 17. bis 20. März im Parc des Expositions de Strasbourg entfaltet
egast.eu **–** fraternelle-alsace.fr