

● ● ● **Médecins et chefs étoilés se sont associés dans une opération de responsabilisation des futurs professionnels de la restauration aux impératifs de santé publique.**

Les données épidémiologiques alsaciennes, le registre de Monica l'ont déjà démontré : la surmortalité par maladies cardio-vasculaires, cancer et diabète en Alsace s'explique en partie par une surcharge pondérale significative des Alsaciens et un taux d'obèses nettement supérieur à la moyenne nationale. "A âge égal, un homme alsacien pèse 6 kg de plus qu'un Toulousain. A 30 ans, une Alsacienne pèse en moyenne 4 kg de plus qu'une Toulousaine et à 60 ans, la différence passe à 9 kg", illustre le cardiologue Jacques Henry.

Trop de graisses, de mauvaises graisses, trop de sel, trop d'alcool : l'Alsacien mange mal. A la maison, mais au restaurant également. En ligne de mire des médecins (*) associés à l'opération "**les étoilés au service de la santé**", le plat du jour consommé au quotidien et la restauration collective plutôt que le menu dégustation d'exception... La démonstration que l'on peut faire (très) bon sans graisses ni excès de sel valait bien une caution étincelante.

Les chefs Michel Husser, Hubert Maetz, Emile Jung ou Marc Haerberlin se sont donc prêtés au jeu, pédagogique, celui du jury, afin de sélectionner les plus belles réussites de ce concours culinaire ouvert aux futurs professionnels de la restauration, collective ou gastronomique, du **lycée hôtelier d'Illkirch**.

"Régaler les sens sans affoler la balance"

Le **lycée Alexandre Dumas** ouvrira d'ailleurs en septembre prochain une mention complémentaire "**art de la cuisine allégée**" qui pourra accueillir 15 élèves. Pour l'anecdote, cette toute nouvelle filière, ouverte l'année dernière, au plan national, s'est très largement inspirée d'une initiative qui avait malheureusement fait long feu, en 1978, au lycée d'Illkirch.

"Les préoccupations n'étaient pas aussi fortes qu'aujourd'hui", signale le proviseur de l'établissement, **Colette Bierry** qui veut bien le reconnaître : "*La sensibilisation des élèves reste pour l'instant insuffisante dans les filières classiques*".

...

(*) Le diabétologue Michel Pinget, l'oncologue Patrick Dufour du Centre Paul Strauss, le docteur Jacques Henry de la Clinique de l'Orangerie. Avec l'ARH et Sanofi-Aventis.

P.R

Dernières Nouvelles d'Alsace
du dimanche 25 mars 2007

Résultats du concours :

- **1ère : Melle Su LIU**
- **2ème : Melle Coralie ANDT**
- **3ème : Melle Emilie LACKER**

L'opération comportait, au long de l'année 2006, plusieurs cours dispensés aux jeunes étudiants par les professeurs Pinget et Dufour, le Dr Henry. Et la présentation de saynètes sur la malbouffe par les élèves en diététique du lycée Jean Rostand.

Cadr'Hôtel : 20 ans déjà

● ● ● **Rencontre Ecoles-Entreprise / A. Dumas**

Le lycée hôtelier Alexandre Dumas d'Illkirch Graffenstanden, le plus grand lycée hôtelier de France, organisait hier sa vingtième édition de Cadr'Hôtel. En d'autres mots, une rencontre entre des étudiants (promotions sortantes de BTS) et des professionnels, permettant à chacune des parties de prendre le pouls de l'autre.

D'un côté des jeunes motivés ayant pour objectif, autre celui d'obtenir leur diplôme, de décrocher un job, un stage ou un emploi.

Et de l'autre des professionnels avec dans leurs proches un savoir-faire à partager... et quelques offres d'emploi aussi. Compte tenu de la densité des sociétés représentées (une cinquantaine cette année), parmi lesquelles des groupes de renommée mondiale, les étudiants n'avaient que l'embaras du choix.

« **La tradition est une force d'avenir** »

Pour ancrer la manifestation, Colette Bierry, proviseure de l'établissement, cite Bocuse : « La tradition est une force

d'avenir ». Car « maintenir des valeurs auprès des jeunes est une façon de leur assurer un avenir », commente-t-elle.

D'où ces rencontres, qui font pour ainsi dire « passer le flambeau », et pour lesquelles nombre d'anciens élèves du lycée, aujourd'hui en activité, ont d'ailleurs répondu présent.

Chargée de l'organisation de A à Z : les 2ème année de BTS mercatique et gestion hôtelière du lycée Dumas et leur professeure, Michèle Sternberger, qui ont réalisé un gros travail d'organisation de logistique. Et en ont fait au passage généreusement profiter leurs camarades de Metz, Gerardmer, Guebwiller et de Diekirch (Luxembourg) qui étaient hier également de la partie.

Autant dire que l'émulation était à son comble dans les couloirs du lycée hôtelier. Les étudiants, préalablement inscrits, ont pu assister au total à six ateliers différents. Et, pour certains, passer déjà des entretiens d'embauche.

DNA – jeudi 1er février 2007

● ● ● **Jean-Pierre Dézavelle, chef des travaux – comprendre directeur technique – au lycée hôtelier Alexandre Dumas d'Illkirch, où il fut également élève, puis enseignant, prend sa retraite après une carrière bien remplie. Retour sur un parcours et un homme hors du commun.**

« Mes parents souhaitaient faire de moi un gratte-papier, mais depuis tout petit, j'avais envie de devenir cuisinier-pâtissier, lance l'homme en souriant. Je voulais de la couleur. Et puis, nourrir l'autre. Il y a toute une philosophie derrière. »

En 1959, l'adolescent de 14 ans qu'est Jean-Pierre Dézavelle, originaire de Nancy, effectue un premier stage dans l'hôtellerie en tant que commis de cuisine. Là, Jacques Maget, sous-directeur de l'hôtel où il travaille, le remarque et parvient à convaincre ses parents de l'envoyer à l'école hôtelière. « Il a vu que j'étais passionné, que je pouvais faire quelque chose », affirme-t-il, de la reconnaissance dans la voix.

« Le savoir être, fondamental dans notre métier »

L'année suivante, il entame son CAP de cuisinier à l'école hôtelière de Strasbourg, située à l'époque Jacques Peirotes. Qu'il obtient en 1963. Finies les études ennuyeuses de comptabilité et son année aux beaux arts – « pour détourner l'attention de mes parents » -, qui l'aideront pourtant par la suite, avoue-t-il, dans sa carrière, que ce soit derrière les casseroles, ou à son bureau.

De son passage à l'école hôtelière, Jean-Pierre Dézavelle garde « un très bon souvenir », malgré la rigueur de la discipline et le provisionneur de l'établissement, Joseph Koscher, « dur et intrinsèque », mais un modèle pour des générations, car il nous a appris le savoir être, fondamental dans notre métier ».

L'homme trace son bonhomme de chemin, qui le mène jusqu'aux cuisines de la Compagnie générale transatlantique, en Corse. La même qui l'avait refusé quelques années auparavant. Alors que celle-ci connaît des difficultés, il apprend que l'Education nationale recrute. Il ente sa chance, passe le concours adéquat et devient professeur technique à Strasbourg – bien qu'il ait demandé Nice ou Toulouse. Nous sommes en 1971. Le destin lui fait retrouver le

provisionneur Koscher, toujours en poste. Cette fois, il n'est plus élève, mais enseignant. « C'était encore pire », lance-t-il en riant.

En 1974, la nouvelle école hôtelière, prend ses quartiers à Illkirch. Jean-Pierre Dézavelle n'en partira plus. Il connaîtra les années fastes où l'établissement servait de site test pour des recherches sur les nouvelles technologies et auxquelles il participe activement.

Chef de travaux depuis 1987

« A l'époque, le lycée était à la pointe du secteur », lance-t-il fièrement. La surgélation, les micro-ondes. On fait des choses magnifiques. »

En 1987, nouveau tournant dans sa carrière. Il décroche l'agrégation en économie et gestion. Et obtient le poste de chef de travaux au lycée Dumas. Il tente, une année durant, de continuer à enseigner, mais la charge de travail est trop lourde.

Jean-Pierre Dézavelle quitte maintenant ses fonctions pour partir en retraite. Sa plus grande satisfaction, avoue-t-il, aura été de voir des élèves réussir. Sa devise, il la tient d'André Gide : être pour les autres un chemin qu'on utilise et qu'on oublie. « Si j'ai réussi cela, j'aurai rempli ma mission ».

Le chef de travaux ne part pas à la sauvette. Il a soigneusement préparé le terrain pour son successeur. Aujourd'hui même, une cérémonie rendra hommage à Jean-Pierre Dézavelle. Son successeur sera nommé à la rentrée prochaine. D'ici là, ce sont les conducteurs de travaux », Frédéric Leichtmann (option restaurant) et Guillaume Caboche (option cuisine) qui assureront la transition.

Quant à Jean-Pierre Dézavelle, il n'a guère à s'inquiéter. Le chemin qu'il a creusé est un sillon profond qui n'est pas près de s'effacer.

Viviane Prost
DNA – mardi 9 janvier 2007

Kientzheim / Confrérie Saint-Etienne

● ● ● **Un chapitre « cabaret » pour les métiers de la bouche**

Alors que le jeune chapitre des métiers de la bouche de la Confrérie Saint-Etienne d'Alsace peinait jusqu'ici à trouver son public, il a fait le plein lundi en soirée.

C'est en rangs serrés que les quelque 180 convives ont assisté à la dégustation commentée par les grands conseillers, avant de se rendre dans la salle Schwendi pour les traditionnelles épreuves viniques. Agréable moment de retrouvailles entre gens du même monde, du cuisinier au sommelier, en passant par des fromagers, boulangers et autres journalistes spécialisés, sans compter les apparentés politiques et scientifiques et les enseignants.

Pour la tradition, le plaisir la convivialité, mais aussi l'art de la modération, tous les grades de la Confrérie eurent le plaisir d'accueillir de nouveaux membres en leurs rangs. D'abord les classiques : vingt-deux confrères vigneron et de cinq confrères sénéchaux, reçus pour les compétences en leur profession au service des vins d'Alsace.

Au service des vins d'Alsace

Dans les grades honorifiques, le Grand Maître salua deux confrères oenophiles : Bernard Kuentz, ambassadeur de notre province et de ses vins, dirigeant depuis 2005 la Maison d'Alsace à Paris, et Pascal Dubois, forgé dans les métiers de la vigne et du vin, oenologue, puis directeur commercial de Veuve Ambal en Bourgogne, avant de rejoindre la Cave Wolfberger dont il est à présent le directeur général.

Suivirent deux confrères gastronomes : Marcel Metzler, un « nom » dans les foies gras d'oie et de canard d'Alsace, et Jean Hueber, président du Syndicat Interprofessionnel du Fromage de Munster, et président d'honneur de l'Association Nationale des Appellations d'Origine Laitière.

Une admiration particulière pour la carrière de Colette Bierry qui, depuis 1998, dirige le Lycée Hôtelier Alexandre-Dumas de Strasbourg-Illkirch, et dont nombre d'anciens élèves ont soit oeuvré à la Confrérie en cuisine ou ont été intronisés. Pour son engagement au service des arts de la bonne table, elle est élevée au rang de consœur sénéchale d'honneur.

Enfin, trois personnalités se virent remettre les insignes de confrère d'honneur de Saint-Etienne. D'abord Charles Wilhelm, président depuis 1993 de la commission Culture et patrimoine du conseil général du Haut-Rhin, et à ce titre très sensible aux richesses du vignoble alsacien, de l'architecture aux paysages et aux bons vins ! Puis Denis Saverot, un des porte-parole des vins d'Alsace en tant que rédacteur en chef de l'incontournable Revue du Vin de France. Enfin, Hervé This, docteur en science physique, connu pour sa fameuse molécule, et auteur de nombreux ouvrages à succès où il explique les mystérieux phénomènes chimiques de la cuisine. En illustration de sa chimie en casseroles, il ne résista pas au plaisir de donner la recette de sa « sauce Kientzheim », ainsi nommée en hommage au village de son enfance et qui fait merveille sur une truite de nos rivières ou sur des asperges.

Ces longues intronisations obligèrent le héraut Yves Muller à tailler dans le vif de sa harangue vinique. Saluant son ami Emile Jung dans la salle, il rendit hommage à l'esprit inventif de nos grands-mères, dont les recettes furent reprises et magnifiées par les maîtres-queux mariant gastronomie et terroir.

Dans la salle Dreyer justement, les convives firent honneur à la cuisine de Philippe Gaertner, des Armes de France à Ammerschwihr, lors du dîner agrémenté de féériques spectacles de cabaret.

DNA - mercredi 29 novembre 2006