

## Paris / Remise des prix du concours général à la Sorbonne Une pléiade de talents alsaciens

● ● ● **Huit lycéens alsaciens ont décroché cette année un prix au concours général. Xavier Darcos, le ministre de l'Éducation, a présidé hier la cérémonie qui a récompensé leur excellence scolaire.**

Le Ministre de l'Éducation les a mis en garde : « *Vous allez être poursuivis par cette réputation toute votre vie* ». Les 141 lauréats du prestigieux concours général de l'Éducation nationale sont prévenus, une « *étiquette d'excellence* » leur colle maintenant à la peau. Cette année, ils étaient 13 842 candidats à concourir dans 54 disciplines. Parmi eux, huit alsaciens de talent.

...

### Du Lycée Alexandre Dumas :

□ **Pierre Sohm, 19 ans, 1<sup>er</sup> Prix en restauration approfondissement « service et commercialisation »**, a été poussé à s'inscrire par un copain de classe et ses profs. Le jeune homme, élève du lycée hôtelier à Illkirch-Graffenstaden s'est dit qu'il « *n'avait rien à perdre* » à tenter ce concours prestigieux dont il connaissait la réputation par le fils d'un ami de ses

parents, lauréat en mathématiques lors d'une précédente édition. Bac pro en poche, Pierre va travailler pendant un an avant de, peut-être, suivre un BTS. « *Tout le monde me pousse à poursuivre mes études en me disant que j'ai les capacités, mais j'ai envie de faire des choses et de prendre un an pour voyager* » explique-t-il.

□ **Bastien Wentz, 18 ans, 1<sup>er</sup> Prix en technologie et gestion hôtelières « aime la compétition »**. Cette année, il a présenté le concours général et le concours Antonietti sur les techniques de restauration. Hier, son prix lui faisait « chaud au cœur », confiait l'élève du lycée hôtelier Alexandre Dumas à Illkirch-Graffenstaden, heureux « *d'être à la Sorbonne* ».

Dernières Nouvelles d'Alsace  
Elodie Bécu  
8 juillet 2008



De gauche à droite : Bastien Wentz, Hervé Thuis et Pierre Sohm

### Place à la gastronomie allégée

● ● ● **Pour la seconde année consécutive, les Etoilés ont jeté un pont entre gastronomie et impératifs de santé, lundi au lycée hôtelier Alexandre Dumas d'Illkirch.**

On leur avait déjà interdit la cigarette. Ne manquait plus qu'on les prive désormais de sel, de beurre, d'huile, et de sandoux... Les chefs avaient déjà été plus à la fête. Lundi pourtant, les jeunes étudiants du lycée Dumas, coachés pour l'occasion par des chefs étoilés (le jury était présidé par Thierry Schwartz, le Bistro des Saveurs à Obernai), se sont très bien arrangés de ce cahier des charges quelque peu austère fixé par la clinique de L'Orangerie, le Centre Paul Strauss et le groupe pharmaceutique Sanofi, tous trois partenaires de l'opération.

L'aile de raie au chou chinois et saveurs du monde -la recette du lauréat, Vincent Schmitt, sera ainsi confectionnée par les petites mains de Sodexo à l'occasion de la semaine du goût et servie dans les établissements cités. Une manière, aussi, de faire la démonstration auprès des malades que l'on peut manger sain et bon, même très bon, à l'hôpital puis ensuite à la maison : "Le

temps où l'on servait à la clinique des choucroutes insipides, et où le malade n'avait qu'une hâte en rentrant chez lui : manger une bonne choucroute maison, bien grasse, avec des aucisses, c'est fini !", confirme le Dr Henry, de la clinique de L'Orangerie. Place donc, à la gastronomie allégée.

Dernières Nouvelles d'Alsace  
2 avril 2008

### Résultats au concours :

**1er : Vincent Schmitt**

**2e : Annette Kolb**

**3e : Jérôme Heller**

**Prix spécial diététique : Jérôme Heller**

---

## 41e prix Taittinger

### ● ● ● Guillaume Royer en route pour la finale internationale

**Guillaume Royer (La Villa à Calvi) est le vainqueur d'une des demi-finales françaises du 41e prix Taittinger organisée hier au lycée hôtelier d'Illkirch. Il participera le 5 décembre à la finale internationale à Paris.**

Ce n'est pas tout à fait le concours des meilleurs ouvriers de France, ni les Toques Blanches, mais l'enjeu est à la hauteur. Et quelle que fut l'apparente légèreté de la valse des couteaux, hier matin au lycée hôtelier d'Illkirch, la préparation d'un menu de facture extrêmement classique, dans l'esprit Taittinger -**une pièce de sandre farci d'environ 3 kilos à servir entière et une mousse au chocolat**-, n'a pas laissé la moindre seconde de répit aux huit candidats en lice : l'Alsacien **David Schultz** (le chef de cuisine du Chambard de Kaysersberg aux côtés d'Olivier Nasti) et ses compétiteurs issus des meilleures maisons (**Julien Dubroc** -Paul

Bocuse- ; **Romain Grasso** -le Château de Bagnols- ; **Nicolas Davouze** -Le Clos des Cimes- ; **David Vaqué** -Les Viviers bretons à Nice- ; **Thierry Longo** -le Grand Hôtel de Gérardmer- ; **Guillaume Royer** -la Villa à Calvi- et **David Le Quellec** -le Four Seasons Resort Provence à Tourettes-) se sont affairés pendant 5 heures.

Cette demi-finale de sélection se tenait hier sous le regard attentif d'un jury réuni par le chef trois étoiles de l'Arnsbourg à Baerenthal, Jean-Georges Klein, avant une seconde demi-finale qui départagera les derniers candidats français à Jouy-en-Josas la semaine prochaine. La finale internationale, présidée quant à elle par Michel Troisgros, proclamera le "41e Taittinger" le 5 décembre prochain à Paris.

Dernières Nouvelles d'Alsace du 12/10/2007