

Thony Billon devient « Chef d'Alsace »

Thony Billon, chef cuisinier à l'hôtel-restaurant de la Verte Vallée à Munster, a été intronisé « Chef d'Alsace » par la Fédération des chefs de cuisine restaurateurs d'Alsace, dont la mission est de promouvoir les spécialités de la gastronomie régionale.



De gauche à droite : Joseph Leiser, président de la Fédération des chefs de cuisine restaurateurs d'Alsace, Thony Billon, chef cuisinier à la Verte Vallée, Bernard Leray, chef étoilé à Wihr-au-Val, et Ernest Benz, maître-restaurateur à Muhlbach. Photo L'Alsace/André Thiry

André Thiry

Thony Billon, chef cuisinier à l'hôtel-restaurant de la Verte Vallée à Munster, dont la direction est assurée par Philippe Wolff, a été officiellement intronisé dans le cercle très fermé de la Fédération des chefs de cuisine restaurateurs d'Alsace le 15 juin,

Il est ainsi devenu « Chef d'Alsace », marque déposée par la fé-

dération présidée par Joseph Leiser. Son slogan – « Cuisiner, c'est tout un métier » – est à l'image de la vocation de Thony Billon, jeune chef-cuisinier de 35 ans. Reconnu comme un grand professionnel, il a été parrainé par Joseph Leiser, Bernard Leray, chef étoilé Michelin à La Nouvelle Auberge de Wihr-au-Val, et Ernest Benz, maître-restaurateur à la Perle des Vosges à Muhlbach.

« Nous avons pour mission de surprendre les papilles des visiteurs en proposant mille et une façons de découvrir des recettes originales, certes, mais surtout de mettre le savoir-faire local et de devancer les attentes de consommateurs toujours plus exigeants, de faire reconnaître la spécificité et l'authenticité de nombreux produits et recettes du terroir alsacien, afin de sauvegarder sa richesse gastronomique. »

Nous tenons à la maintenir dans la tradition, ce qui n'exclut toutefois nullement de la faire évoluer dans une démarche qualité », affirme Thony Billon.

Le chef a fait son apprentissage dans les Pays de la Loire, au Mans, avant de faire ses preuves au sein des cuisines des plus grandes tables de la région.

Privilégier les fournisseurs locaux

Il a notamment exercé dans un restaurant gastronomique en Allemagne spécialisé dans la cuisine aux herbes sauvages. Il a ensuite travaillé en Alsace, chez Jean-Yves Schlinger, au JY'S, une étoile Michelin à Colmar, puis chez Bernard Leray, également chef étoilé à Wihr-au-Val, pendant trois ans. Il devient ensuite second au Chambard-à Kaysersberg, chez Olivier Nasti, deux étoiles au Michelin, pendant cinq ans. Puis poursuit sa route comme chef-cuisinier à la brasserie Côté Cour à Colmar.

C'est fin 2013 qu'il rejoint l'hôtel-restaurant de la Verte Vallée à Munster, où il affiche sa volonté de privilégier les fournisseurs locaux et de jouer la fraîcheur des circuits courts.