

Munster - Réception à la la Verte Vallée

Tony Billon à l'honneur

Lundi en début de soirée, un salon de la « Verte Vallée » a prêté son cadre à une sympathique réception à l'occasion de l'intronisation dans la très sélecte « Fédération des Chefs de Cuisine d'Alsace » de Tony Billon, depuis 2013 jeune chef de l'hôtel-restaurant précité.



Tony Billon a été intronisé membre de l'association des chefs de cuisine d'Alsace PHOTO DNA - julien kauffmann

Une cérémonie qui eut lieu en présence de ses patrons Florence et Philippe Wolf, de ses deux « parrains » Ernest Benz de la « Perle des Vosges » de Muhlbach, et Bernard Leray de la « Nouvelle Auberge » de Wihr-au-Val, là où le jeune nouveau « chef d'Alsace » avait œuvré de 2003 à 2007. À bonne école donc !

En grand maître de cérémonie, Joseph Leiser, patron de l'« Auberge du Zannacker » de Ribeauvillé et président de la Fédération, rappela que celle-ci compte actuellement 180 membres et que c'est « la plus grande fédération régionale des chefs de cuisine de France. » Et le but recherché ? « Mettre en valeur nos produits régionaux, promouvoir les circuits courts, que cuisinier, c'est un métier » ! Cela ne s'improvise pas. Qu'on se le dise !

Lors de la remise du nouveau logo, J. Leiser fit part de son plaisir d'honorer ainsi le maître queux de ce réputé établissement munstérien : « Tony mérite largement d'être intégré dans notre Fédération. Lui aussi est un défenseur de la bonne cuisine. Souvent, les gens ne savent pas que, derrière un plat, il y a un chef » !

Prenant la parole à son tour, Philippe Wolf remercia la Fédération d'y accueillir Tony : « Ce qui est important, c'est qu'on travaille ensemble, même si parfois, nous sommes concurrents ».

Sur quoi, J. Leiser ajouta que : « Si nous sommes concurrents, nous sommes surtout des collègues. Dans notre Fédération, nous sommes avant tout une bande de copains ».

Pierre Dischinger, quant à lui, résuma en substance : « La concurrence peut aussi être stimulante, obligeant à se mesurer à d'autres, à ne pas rester seul dans son coin... »

En définitive, le message que revendique la « Fédération des Chefs de Cuisine d'Alsace » est clair : ensemble, nous sommes plus forts, surtout en des temps moroses où il faut se battre avec la seule arme qui convient : la qualité à travers des produits frais, d'une lisibilité totale.

Rappelons que la « Fédération des Chefs de Cuisine d'Alsace », créée depuis des années 80, œuvre inlassablement pour la promotion de la gastronomie alsacienne, la protection et la valorisation du métier de cuisinier, la promotion de la Fédération et des adhérents et l'entretien de la convivialité entre les partenaires (nombreux) et les professionnels.