

MUNSTER Distinction

Philippe Wolff, 7^e « maître restaurateur » de la vallée

L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie vient de décerner le titre de « maître restaurateur » à Philippe Wolff, patron de l'hôtel Verte Vallée à Munster.

Ce titre est le septième dans la vallée depuis la création de cette désignation. À ce jour, 77 établissements dans le Haut-Rhin comptent parmi les 3 000 reconnus sur le plan national. Au cours d'une sympathique réception dans un salon de l'hôtel, en présence d'un parterre d'invités, collègues titrés du soirail, élus, représentants de l'office du tourisme, de la chambre de commerce et d'industrie, fournisseurs, chefs de service, le panonceau a fait l'objet d'une remise officielle mardi soir, par Jean-Jacques Better, président départemental de l'UMIH et Martin Fache, secrétaire général de l'association française des maîtres restaurateurs (premier maître restaurateur dans la vallée). Tous deux ont rappelé qu'il s'agit du seul label reconnu par l'État sanctionnant le travail de produits bruts, le « fait maison », la traçabilité, dans le respect du cahier des charges. Le titre est délivré par le préfet pour quatre ans à la suite d'un audit externe.

Tour à tour, Christian Ciofi, vice-président de la CCVM, et Pierre Dischinger, maire de Munster, ont relevé le dynamisme et la marque de qualité au travers de cette récompense, le travail de beaux produits, privilégiant les circuits courts, une belle référence en matière de restauration. « L'Alsace n'a rien à envier à d'autres régions en matière de bonne table », a ajouté Jacques Cattin, conseiller régional et président de la commission tourisme, « comme cet établissement, locomotive de l'hôtellerie dans la



De gauche à droite : Martin Fache, Jean-Jacques Better, Philippe et Florence Wolff, et Thony Billon PHOTO DNA

vallée, une référence », rappelant le dispositif d'aide (1,2 million d'euros) à l'hôtellerie familiale et indépendante, mis en place par la Région.

« Mettre en avant la qualité et la fraîcheur des produits »

Entouré de Loïc Hutter, directeur d'exploitation, des chefs de service qui dirigent les 75 employés de l'hôtel, de Frédérique Bard, économiste, et bien sûr de son épouse et collaboratrice Florence, Philippe Wolff s'est adressé à ses invités : « Ce titre est la reconnaissance du travail

de Thony Billon et sa brigade de quinze cuisiniers, mais aussi de la volonté de la Verte Vallée de s'inscrire dans une démarche mettant en avant qualité et fraîcheur des produits. La maison forme chaque année nombre d'apprentis dans différents métiers, cuisine et pâtisserie bien sûr, mais aussi salle et sommelier. Fidèle à son engagement, l'établissement accueille tout au long de l'année des élèves d'écoles hôtelières. Notre métier n'attire plus les jeunes, car nos horaires sont difficiles et il exige une telle rigueur que l'engagement nécessaire ne peut se faire sans qu'il y ait une vocation. C'est un métier exposé à la critique, nécessaire pour avancer, mais parfois destructrice, face à une clientèle de plus en

plus intransigeante. Ce titre est une récompense mais surtout un engagement pour nous, qui exprime clairement une volonté d'aller de l'avant sans choisir la facilité, un gage de qualité pour nos clients, ainsi qu'un vecteur de très grande motivation pour celle et ceux qui œuvrent derrière le piano et l'équipe qui officie en salle », souligna Philippe Wolff, qui a aussi tenu à remercier particulièrement son chef de cuisine Thony Billon.

Arrivé il y a juste un an, ce dernier a adressé ses remerciements à ses patrons pour cette démarche de qualification, « qui nécessite un gros travail de fond et un effort au quotidien à la recherche de bons produits ». ■