

OLCA

OFFICE POUR LA LANGUE
ET LES CULTURES D'ALSACE ET DE MOSELLE

BÄBBLA, REDDE, PRAKÈ, SCHWÄTZE

D'ELSÄSSISCH KOCHKÛNSCHT ÏSCH BOMBISCH



Comment valoriser la langue et la culture alsaciennes

Dossier réalisé en partenariat avec l'Académie de Strasbourg



I. LE PRINCIPE GENERAL DU CONCOURS

Alsace Qualité et ses partenaires (Académie de Strasbourg, Alsace Destination Tourisme, le Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace, les Chefs d'Alsace, les Corporations des Fleuristes d'Alsace, l'Office pour la Langue et les Cultures d'Alsace et de Moselle et la Collectivité Européenne d'Alsace) organisent en hommage à Jean-Marc KIENY, ancien Président de l'association des Étoiles d'Alsace, un concours de cuisine avec des produits alsaciens sous signes officiels de qualité.

Ce concours se déroulera le **mardi 16 avril 2024 au couvent des Dominicains de Haute-Alsace, à Guebwiller.**

Ce Trophée a pour vocation de :

- valoriser les produits du terroir alsacien sous signes officiels de qualité
- promouvoir les métiers de l'hôtellerie restauration et de la fleuristerie
- mettre en avant les valeurs et les compétences propres aux filières
- soutenir la créativité des candidats et leur engagement collectif
- diffuser les références régionales (boissons, culture, langue, valeurs)

Ce concours s'adresse aux élèves/apprentis en 3ème année de formation (terminale baccalauréat professionnel cuisine, commercialisation et services en restauration, 1ère année Brevet Professionnel arts de la cuisine et arts du service et de la commercialisation en restauration). Les élèves/apprentis commis peuvent cependant être en 2ème année.

Pour la partie fleurissement, le concours s'adresse aux apprentis de Brevet Professionnel fleuriste, Brevet Technique des métiers, ou à toute personne en formation ayant été primée lors d'un concours de fleuriste.

Quatre équipes d'élèves et d'apprentis, jeunes talents de la cuisine, des arts de la table et fleuristerie, seront en compétition sous la présidence d'Olivier NASTI, Meilleur Ouvrier de France doublement étoilé Michelin, et fidèle ami de Jean-Marc KIENY.

Chaque équipe devra concevoir et réaliser :

- un plat principal « Tourte de volaille fermière d'Alsace en croûte de feuilletage, jus à la baie de genièvre accompagnée d'escargots, d'un os à moelle et d'un beurre d'escargot aillé » accompagné d'un vin associé choisi par l'équipe
- une garniture libre composée de produits locaux de saison
- cinq desserts à l'assiette sur le thème « Dans l'idée d'une tarte aux pommes » en utilisant la pomme d'Alsace, le miel de sapin IGP d'Alsace, le sarrasin et la bière BLACK de la Brasserie La Licorne, le dessert sera présenté au jury en alsacien
- un assortiment floral

Le Trophée repose sur le concept de « l'Alsace recuisinée® » imaginé en 2016 par Jean-Marc KIENY et vise à célébrer les produits régionaux, en introduisant dans leur préparation innovation, audace et fantaisie, démontrant ainsi que le terroir peut être résolument moderne.

II. POURQUOI VALORISER LA LANGUE ET LA CULTURE ALSACIENNES ?

La langue, la culture et la gastronomie alsaciennes font partie de l'âme de notre région et contribuent à son attractivité. Marqueurs forts de notre patrimoine et de notre identité, elles créent des passerelles dans l'espace rhénan et parlent à l'ensemble de la population de cette aire.

Notre région a la particularité d'avoir une identité linguistique forte et particulière. Notre patrimoine culinaire est fait de recettes de cuisine transmises de génération en génération et la langue de ce leg a longtemps été l'alsacien.

En proposant cette épreuve du dessert sous le thème de « l'Alsace recuisinée® », nous souhaitons **rappeler cet héritage, donner une saveur particulière au trophée** et « parler à l'affect » des participants, sans aucune discrimination.

Ainsi, nous croyons fermement que le fait de permettre à l'alsacien de réinvestir le secteur de l'hôtellerie-restauration est une réelle plus-value dans les restaurants, Winstùb et autres structures hôtelières. Cette plus-value peut s'exprimer en termes d'attractivité auprès des touristes allemands, suisses et autrichiens, mais aussi auprès des Alsaciens qui pour la plupart sont attachés à ce patrimoine.

Enfin, nous souhaitons aussi démontrer que la langue et la culture alsaciennes ont toutes leur place dans ce domaine d'excellence et d'innovation, en particulier auprès des plus jeunes qui seront les acteurs de la gastronomie alsacienne de demain.

En résumé

Intégrer l'alsacien dans la démarche pédagogique du Trophée concourt à ancrer ce patrimoine culinaire dans son authenticité et à montrer que cette langue a toute sa place auprès des professionnels de demain.

La contribution de l'OLCA n'a pas pour objectif l'apprentissage de l'alsacien mais se situe dans une optique d'ouverture culturelle, d'ancrage territorial et de partage.

III. UN PROJET PEDAGOGIQUE AUTOUR DE LA LANGUE ET DE LA CULTURE ALSACIENNES

Les équipes en lice, constituées de 5 candidats chacune (maitre d'hôtel et son commis + chef de cuisine et son commis + le fleuriste) sont considérées comme les ambassadrices de leur établissement et de leur territoire. A travers leur technicité, leur aisance professionnelle et relationnelle, elles ont la capacité de sublimer ce moment de partage passé autour d'une table.

Le quotidien de chaque professionnel de l'hôtellerie - restauration consiste à surprendre le client pour le séduire et le fidéliser. **L'usage de l'alsacien comme marqueur d'authenticité peut ainsi constituer un atout supplémentaire dans la relation entre le professionnel et le client.**

Le défi proposé :

Il s'agira pour chaque équipe de concevoir cinq **desserts à l'assiette sur le thème « Dans l'idée d'une tarte aux pommes »** en utilisant obligatoirement la pomme d'Alsace, le miel de sapin IGP d'Alsace, le sarrasin, et la bière BLACK de la brasserie La Licorne. La bière devra être présente dans au moins deux préparations composant le dessert. Elle

devra également être servie en accord avec le dessert. Attention, aucun « produit exotique » ne devra rentrer dans la composition du dessert sous peine de hors sujet. **Ce dessert sera présenté au jury en alsacien.** Ces présentations constitueront ainsi un véritable exercice de communication autour de la langue et de la culture régionales.

Cette épreuve pourra être préparée dans le temps de travail dédié au Chef d'œuvre et pourra être l'occasion de mobiliser une classe entière autour des élèves candidats.

Dans le cadre de la présentation, les candidats pourront utiliser l'alsacien, produire une fiche reprenant le vocabulaire en alsacien ou encore aborder des éléments patrimoniaux typiques à la région (produits, techniques culinaires... typiquement alsaciens).

La présentation et la valorisation du dessert fera l'objet d'un Prix spécial OLCA / langue régionale qui valorisera la réalisation et l'originalité du travail des équipes.

Comment évaluer ce défi ?

Préalable :

Il est indispensable ici de rappeler que l'objectif de ce défi n'est ni de faire apprendre l'alsacien ni de favoriser de potentiels locuteurs au détriment de non-locuteurs.

Il s'agit de resituer l'alsacien dans une approche globale de la gastronomie régionale en

- nommant les plats et les produits dans leur version originale
- mettant en valeur les produits alsaciens dans leur spécificité
- inscrivant le défi dans une perspective d'authenticité culturelle et patrimoniale

Les attendus :

Les candidats devront présenter leur dessert au jury avec un mot d'accueil ou des explications en alsacien, selon les aptitudes à la langue de chacun. Le jury est notamment attentif à la façon d'amener la dégustation et aux explications autour de la réalisation.

Pour cette épreuve, le jury veille plus particulièrement à ce que l'aspect technique ne prime pas sur l'aspect linguistique et culturel, qui devront être équilibrés entre eux.

L'appréciation de la prestation des candidats est établie par rapport à 4 paliers :

- o Aucune référence à l'alsacien et/ou au contexte,
- o Utilisation de quelques mots d'alsacien,
- o Utilisation de quelques phrases en alsacien,
- o Communication et interaction en alsacien.

Le jury veille aussi à tenir compte de :

- o L'originalité - innovation – inventivité,
- o L'impact positif pour la langue et la culture régionales,
- o L'aspect dialectal / maîtrise de la langue,
- o La qualité de l'interprétation, la complémentarité au sein de l'équipe
- o La globalité de la candidature / coup de cœur.

IV. UN ACCOMPAGNEMENT A LA CARTE

Pour l'intérêt de ce projet et l'équité entre les équipes, nous proposons de mettre en place une démarche collaborative. Il nous semble fondamental de mettre du SENS dans cette épreuve et de veiller à l'adhésion des élèves / candidats. L'idée ne doit pas être imposée mais relever d'une démarche volontaire.

La présence d'une personne-ressource au sein de l'établissement facilitera l'appropriation de la démarche. Nous souhaitons identifier et mobiliser des relais (professeurs ou chefs d'ateliers dialectophones) au sein des lycées et des Cefppa.

Ces personnes-ressources disposeront bien entendu d'un accompagnement linguistique et d'un accès direct aux outils de l'OLCA.

Plus spécifiquement, les apports de l'OLCA pourront être les suivants :

- o Mise à disposition d'un dossier documentaire complet composé d'un lexique de la gastronomie et de la restauration (version papier + audio via Internet) et de toutes les ressources de l'OLCA pouvant être utilisées à cette occasion
- Accompagnement des équipes pour présenter la langue et coacher quant à la signification / prononciation / orthographe.

Nota bene

A travers cette épreuve, nous souhaitons surtout permettre à tous les élèves de s'approprier sereinement cette thématique afin de les aider à l'inclure naturellement dans leur pratique professionnelle et d'en faire un atout pour le futur.