

STRASBOURG Trophée « Art et saveurs » 2014

Marc Simon distingué

Le chef de cuisine du restaurant associatif du Fossé-des-Treize, Marc Simon, est arrivé en deuxième position au trophée « Arts et saveurs » 2014, jugé par de grands chefs de la région.



Marc Simon lors de son atelier bimensuel de cuisine futée. PHOTO DNA – STEEVE CONSTANTY

« J'ai postulé à ce concours après avoir lu l'annonce dans les DNA. Je me suis dit : je vais tenter ma chance, pourquoi pas défendre les valeurs de la restauration collective ? » Depuis 15 ans, Marc Simon est le chef de cuisine du restaurant associatif « A la faim de Loup », qui accueille des adhérents du centre socioculturel du Fossé-des-Treize et des collégiens de Foch, cinq jours par semaine. Il envoie donc au CEFPA Adrien-Zeller, l'organisateur du trophée, sa recette de ballottine terre/mer au thé fumé et à la citronnelle, accompagnée de riz

parfumé à la cardamome. « J'ai choisi, comme en restauration collective, des produits assez simples, de la volaille et du saumon, et j'ai cherché à les sublimer », poursuit le lauréat.

Un jury de fines gueules

La recette est sélectionnée avec son auteur parmi les quatre finalistes. « C'était ma première surprise, de figurer dans cette sélection », confie-t-il. Chacun des concurrents a réalisé ensui-

te son plat en direct devant public, lors de la journée portes ouvertes du CEFPA, le 29 mars. Mais surtout, la création a été goûtée par un jury composé de grands noms de la cuisine régionale. Ce sont donc Jean-Paul Bostoen (Meilleur ouvrier de France et second de Marc Haerberlin à l'Auberge de l'Ill), Fernand Mischler (qui a fait la renommée du Cheval-Blanc à Lembach), Frédéric Lefèvre (La Carambole à Schiltigheim) et Constant Marx (chef de cuisine), qui ont accordé une seconde place à Marc Simon. Une reconnaissance qui met en valeur aussi le centre socioculturel du Fossé-des-Treize et son

programme d'éducation au goût.

Le jeudi matin où nous étions en interview avec Marc Simon, il donnait un de ses cours de « cuisine futée », pour manger sain et malin. Deux fois par mois, des femmes en apprentissage du français et d'autres adhérents du centre peuvent y découvrir les principes d'une cuisine simple, économique, et de saison.

Au menu, on annonçait croustade de poisson et mousse au chocolat. Pour le chef, c'était aussi « le partage du savoir, qui est, pour moi, une autre dimension de la restauration ». ■

MSK