



T R O P H É E
H A E B E R L I N

6^{ème} édition

Le mardi 7 décembre 2021

à la Filature de Mulhouse

L'ÉVÈNEMENT

Le Trophée Haeberlin, créé en 2010, a pour ambition de s'inscrire dans les traditions portées par la famille : sublimer des produits de qualité issus de nos terroirs, conjuguer les meilleures compétences des cuisiniers, des maîtres d'hôtel et des sommeliers, transmettre ses valeurs au sein de formations d'excellence des métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

Dans son souci de partage et de transmission, la famille Haeberlin a choisi d'ouvrir ce Trophée, jusque-là réservé aux professionnels, au grand public en proposant des épreuves plus visuelles et plus interactives. Cet évènement réunit un plateau prestigieux de professionnels de l'hôtellerie-restauration. Il est aussi pensé pour contribuer à la promotion des métiers et susciter de nouvelles vocations en ce temps où la profession est particulièrement impactée par les conséquences de la crise sanitaire. Ce Trophée mettra aussi à l'honneur les Arts de la table et contribuera à faire rayonner les compétences ainsi que le patrimoine de la ville et du territoire.

La famille Haeberlin a également souhaité l'associer à son cycle de conférences : les Rencontres Epicées dont la première a eu lieu le 11 octobre 2021 avec l'intervention de Carlo Pétrini.

La 6^{ème} édition de ce Concours gastronomique international se tiendra cette année sur la journée du 7 décembre à la Filature, scène nationale à Mulhouse

- Les présidents du jury -

Les chefs étoilés Anne-Sophie Pic et Mauro Colagreco

- Les équipes finalistes –

Château de la Gaude à Aix-en-Provence, 13100 (France)

La Mamounia à Marrakech (Maroc)

La Pyramide, 38200 Vienne (France)





Marc Haerberlin entouré des deux parrains du Trophée, Anne-Sophie Pic et Mauro Colagreco,
© Sandrine Kauffer-Binz

- Devenir Partenaire -

Nous vous proposons de contribuer à soutenir le Trophée sous la forme d'un soutien financier à l'organisation générale du Trophée.

Vous pourrez également opter pour un des trois partenariats « dotation » correspondant au prix remis aux finalistes.

Les 3 dotations sont les suivantes :

Premier prix : 12 000 €

Deuxième prix : 6000 €

Troisième prix : 2400 €

Nous Contacter

Caroline PEROT

partenariat@trophee-haerberlin.fr

06 45 49 45 18

Pour votre contribution nous vous mettrons à l'honneur par les différentes contreparties suivantes ;

Pour tous nos partenaires

à partir de 1 000€

(équivalent en mise à disposition de matériel)

- Présence de votre logo sur nos réseaux sociaux, site internet et programme remis le jour du Trophée.
- Invitation pour 4 personnes à la journée du Trophée ainsi qu'à la soirée de l'évènement.

Pour tous nos partenaires

Dotations aux équipes

- Remise de la dotation aux équipes par le représentant de votre entreprise avec un chèque portant votre logo.

Soutien supérieur à 2 000 €

(équivalent en mise à disposition de matériel ou dotation du 3ème prix)

- Présence de votre logo sur les affiches de l'évènement
 - Invitation pour 6 membres de votre entreprise à la journée ainsi qu'à la réception du Trophée
- + Contreparties précédentes

Soutien supérieur à 5 000 €

(équivalent en mise à disposition de matériel ou dotation du 2ème prix)

- Présence de votre logo sur les affiches de l'évènement
 - Accès de 2 membres de votre entreprise à des temps d'échanges privilégiés avec le Chef Marc Haeberlin, les présidents du jury et les autres membres du jury.
- + Contreparties précédentes

Soutien supérieur à 10 000 €

(équivalent en mise à disposition de matériel ou dotation du 1er prix)

- Présence de votre logo sur le mur des partenaires
 - Accès de 4 membres de votre entreprise à des temps d'échanges privilégiés avec le Chef Marc Haeberlin, les présidents du jury et les autres membres du jury.
- + Contreparties précédentes

Nous avons à cœur de construire avec vous et nous serons à votre disposition pour échanger sur vos envies.

Informations Complémentaires Trophée Haeberlin

- Les Présidents du jury –

Anne-Sophie PIC



**Cheffe à la Maison Pic, 3 étoiles
Valence, France**

Le premier restaurant familial est fondé en 1889, dans les collines de Saint-Péray, en Ardèche, sous le nom de l'Auberge du pin.

Dès lors, l'histoire de la Maison Pic se retrouve intimement liée à la gastronomie française au travers de 3 générations et de leurs 3 étoiles qui incarnent cet art de vivre à la française.

Aujourd'hui et depuis plus de 20 ans, Anne-Sophie et David son mari transforment la Maison Pic et imaginent son développement dans le respect des valeurs qui leur sont chères : la sincérité et le partage.

Mauro COLAGRECO



**Chef au Mirazur, 3 étoiles
Menton, France**

Après avoir travaillé auprès de grands chefs français Bernard Loiseau, Alain Passard, Alain Ducasse et Guy Martin, Mauro décide d'ouvrir sa propre maison.

Attiré particulièrement par l'Espagne, en raison de la langue, et par l'Italie de par ses origines, c'est finalement à Menton qu'il s'installera, à la Frontière Italienne.

C'est dans ce lieu qu'il va commencer un travail consciencieux de recherche sur les produits locaux en contact direct avec la nature, qu'il continue jusqu'à présent et qui constitue le fil conducteur de ses créations.

Le Jury sera également composé de Meilleurs Ouvriers de France en cuisine, en salle, et de Meilleurs Sommeliers du Monde.

Pour plus d'informations : www.trophee-haeberlin.fr