

## Communiqué de presse

### EM's Kitchen : une finale engagée et responsable le 19 janvier

Mardi 10 janvier 2023

Les cinq équipes finalistes coachées par des chefs étoilés alsaciens en découdront le 19 janvier sur le parvis de l'EM Strasbourg, de 11h30 à 14h30. Le challenge : remporter la victoire face aux autres équipes lors de la grande finale des EM's Kitchen. Cet événement culinaire exceptionnel est une initiative pédagogique créée par le Cap Career de l'EM Strasbourg, qui a mobilisé toute la promotion de 2e année du PGE pendant plus de trois mois.

#### EM's Kitchen, une expérience originale et fédératrice

Créés en 2019, les EM's Kitchen constituent un dispositif pédagogique phare du Programme Grande Ecole de l'EM Strasbourg. Imaginé par le Cap Career, le pôle d'accompagnement professionnel et personnel de l'école, ce challenge se révèle un formidable outil pour développer les soft-skills des étudiants. Esprit d'équipe, capacité d'écoute, organisation, communication, gestion du stress et du temps... les quelque 400 étudiants de 2e année du PGE acquièrent et travaillent ces qualités au fil des étapes, qui seront autant d'atouts à valoriser pour leurs futures carrières de managers.

#### Une édition 2022/23 éco-responsable déclinée sur cinq thématiques

EM's Kitchen, c'est faire expérimenter aux étudiants la gestion de projet en groupe sur le long terme avec tout ce que cela implique : fédérer les coéquipiers autour d'un objectif commun, maintenir la motivation des uns et des autres sur la durée, répartir les tâches en fonction des forces et appétences de chacun.

Pour cette troisième édition, 30 équipes multiculturelles de 13 personnes ont été constituées par tirage au sort en octobre.

Les objectifs à atteindre :

- **créer un concept culinaire de street food** réaliste, innovant et éco-responsable sur un thème imposé
- **générer un maximum de bénéfices** lors de la finale pour les reverser à une association de son choix

Après avoir planché sur la rédaction du livrable et la finalisation du projet, les équipes ont participé à la « guerre des pitches » début janvier. Le jury, composé de membres de l'EM Strasbourg et des parrains des Etoiles d'Alsace, a sélectionné 15 équipes selon la pertinence du concept, la notion d'éco-responsabilité et la capacité à convaincre.

A l'issue de ces pitches, les 15 demi-finalistes se sont retrouvés en cuisine, dans les locaux de Cuisine Aptitude à Strasbourg, pour confectionner et faire déguster leur plat signature au jury.

A la clé, cinq places en finale pour cinq thématiques :

- Herbes & Epices
- Cuisine du partage
- Cheese Street Food
- Made in Elsass
- Gâteaux de voyage

### Un partenariat inédit avec les Etoiles d'Alsace

Pour cette édition 2022/23, l'EM Strasbourg a noué un partenariat inédit avec l'emblématique association « Etoiles d'Alsace », qui rassemble les plus grands acteurs de la gastronomie alsacienne. Ainsi, cinq chefs étoilés ou artisans de renom ont accompagné et parrainé les étudiants tout au long du challenge. Ils seront aux côtés de leur équipe respective lors de la finale du 19 janvier pour leur prodiguer les ultimes conseils.

Les parrains sont :

- **Alexis Albrecht**, restaurant Au vieux Couvent à Rhinau - Thématique **Herbes & Epices**
- **Yannick Germain**, auberge Au Boeuf à Sessenheim - Thématique **Cuisine du partage**
- **Christelle Lohro**, Comptoir Maison Lohro à Strasbourg - Thématique **Cheese Street Food**
- **Joël Philippe**, restaurant Le Cerf à Marlenheim - Thématique **Made in Elsass**
- **Daniel & Chantal Rebert**, pâtisserie Daniel Rebert à Wissembourg - Thématique **Gâteaux de voyage**

### Une finale en apothéose le 19 janvier

Cinq chalets installés sur le parvis de l'EM Strasbourg, cinq parrains étoilés, cinq équipes motivées pour gagner cette nouvelle édition des EM's Kitchen, sans oublier l'aide logistique précieuse offerte par le Crous de Strasbourg... De 11h30 à 14h30, le public est attendu nombreux pour venir découvrir les concepts innovants et éco-responsables imaginés par les finalistes, et bien entendu pour goûter aux différents mets proposés.

L'équipe lauréate est celle qui aura généré les bénéfices les plus importants suite à la vente de son plat signature aux visiteurs. La totalité des gains sera reversée à des associations choisies par les équipes finalistes. La remise des prix est attendue vers 16h30.

Pour Liane Otteni, responsable du Cap Career : *« Ce projet à 360 degrés permet à nos étudiants de s'immerger de manière ludique dans un projet professionnalisant d'envergure, tout en étant sensibilisés aux valeurs de l'école et à l'importance du réseau grâce à la présence des Etoiles d'Alsace. Chacun d'entre eux découvre, à travers cette performance collective, de nouveaux talents et savoir-être qui se révéleront indispensables dans leur carrière professionnelle. »*

### Contacts presse

Michèle Lambert - mail : [michele.lambert@em-strasbourg.eu](mailto:michele.lambert@em-strasbourg.eu) - tél : 06 08 83 54 03