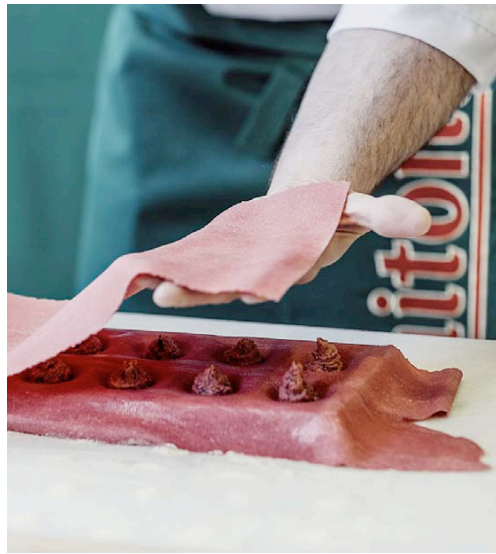


Cinq magiciens des pâtes en lice



Abaisser la pâte, assaisonner les ingrédients et remplir les Quadracci: chaque candidat prépare ses raviolis à la main. Début mai, ils seront dégustés par le jury.

IMAGES CLAUDIA LINK

Mi-temps pour le Grande Concorso Pasta: les cinq meilleurs candidats se sont retrouvés à Rorschach pour préparer à la main leurs Quadracci.

Qui va créer la meilleure farce pour agrémenter ces raviolis carrés que l'on appelle Quadracci? Le jury du Grande Concorso Pasta de Buitioni s'intéresse à cette question depuis le début de l'année. Il

faut savoir que ce petit concours jouit désormais d'une grande notoriété parmi les cuisiniers. Et les raisons de ce succès sont évidentes. D'une part, le Grande Concorso Pasta exige beaucoup moins de temps qu'un concours de cuisine traditionnel. D'autre part, l'épreuve ne se termine pas le jour de la finale. A l'issue de celle-ci, la création du vainqueur est en effet produite en grande série par Buitioni et vendue comme «Pasta de l'année», l'emballage étant orné de son portrait et de sa signature.

Mais avant d'en arriver là, il faut passer les sélections et gagner la finale. Cette année, le jury a reçu 32 recettes. Il les a exami-

nées à la loupe puis a sélectionné les cinq meilleurs candidats. La semaine dernière, ceux-ci ont été invités à Rorschach pour confectionner à la main leurs Quadracci. Quand ils sont arrivés sur place, la pâte et la farce de leurs raviolis avaient déjà été préparées par Markus Zbinden, développeur chez Buitioni, sur la base de leurs recettes. Au passage, il les avait légèrement adaptées, afin de remplacer certains ingrédients comme le safran qui, en raison de leur prix ou de la difficulté de leur utilisation, n'entrent pas en ligne de compte pour la production en grande série. Les cinq candidats, à savoir Dusan Pavel, Reto Suppiger,

Carlo Lorenzini, Thomas Bissegger et Pasquale Altomonte n'ont donc plus eu qu'à abaisser la pâte et à assaisonner leur farce.

Une chance de participer au développement du produit

Pour les candidats, cette étape est particulièrement intéressante, comme l'explique le cuisinier expérimenté Thomas Bissegger: «Buitioni nous révèle certains aspects de la production et nous demande de participer activement au développement des futurs raviolis.» Très motivé, Bissegger pense qu'il a de bonnes chances de faire partie des trois finalistes. Le

Slovaque Dusan Pavel, qui a déjà réussi à se hisser sur le podium l'an dernier, se montre également très confiant. Les experts estiment pour leur part que Reto Suppiger, membre de l'équipe régionale ArtSkills, et le Bâlois Carlo Lorenzini sont eux aussi de sérieux prétendants. Reste à savoir si la surprise ne viendra pas du cuisinier genevois de 39 ans Pasquale Altomonte, qui a imaginé une recette raffinée nécessitant de nombreux ingrédients.

En mai, le jury choisira les trois élus. Ils participeront le 29 août à la Grande Finale au Seedamm Plaza de Pfäffikon (SZ). Faites vos jeux.

JÖRG RUPPELT

Les cinq prétendants



Dusan Pavel (34 ans)

Cuisinier, restaurant du personnel, Hôpital universitaire, Zurich

Slovaque d'origine, Dusan Pavel participe pour la quatrième fois au Grande Concorso Pasta. En 2012 et 2015, il s'est hissé en finale, tandis que l'an dernier il a décroché la troisième place. Cette fois-ci, il a bon espoir de pouvoir s'imposer. Pour convaincre le jury, il a présenté une farce à base de polenta, de viande des Grisons, de thym et de ricotta. «Il me semble que cette composition est particulièrement harmonieuse», confie-t-il.



Reto Suppiger (22 ans)

Demi-chef de partie, Hôtel Seepark, Thoun

L'an dernier, le jeune cuisinier avait envoyé une recette, mais elle n'avait pas été retenue. Cette année, il fait partie des cinq meilleurs. «Cette fois-ci, ma farce est plus méditerranéenne, je pense que ça a joué», explique-t-il. Ses Quadracci contiennent des aubergines, de la féta et de la sauge. Il les a testés avec son chef de cuisine Flo Bettschen. Maintenant, il a la ferme intention d'entrer en finale. «Je rêve de découvrir la Casa Buitioni.»



Carlo Lorenzini (43 ans)

Cuisinier en diététique, Hôpital cantonal, Bâle

Originaire du val Vigevano, en Italie, Lorenzini n'avait jamais participé à un concours. Il a découvert le Grande Concorso Pasta sur Internet, après que son patron à l'hôpital cantonal de Bâle, qui n'est autre que le chef très respecté Manfred Roth, lui en ait parlé. Carlo Lorenzini est un inconditionnel des pâtes et, en la matière, il est un adepte de la simplicité. Sa farce contient des oignons, des haricots blancs, de la pancetta et du parmesan.



Thomas Bissegger (29 ans)

Responsable de la filière Cuisine, Hôtel & Gastro formation, Weggis

Déjà vainqueur de la Swiss Culinary Cup et champion du monde avec l'équipe nationale junior, Bissegger n'avait plus l'intention de participer à un concours. Mais deux de ses apprentis l'ont convaincu de tenter sa chance au Concorso. «Et je dois reconnaître que cette compétition me passionne vraiment», souligne l'artiste des fourneaux. Il a imaginé des Quadracci à base de patates douces, de chou plume, de jambon cru et de citron.



Pasquale Altomonte (38 ans)

Chef de partie, restaurant de la direction, Banque Pictet, Genève

Pasquale Altomonte est né en Italie et il a grandi aux USA. Depuis toujours, il adore relever de nouveaux défis. L'an dernier, il a notamment participé au Note by Note Cooking Contest à Paris. Le Grande Concorso Pasta est son premier concours en Suisse alémanique. Son objectif? La victoire bien sûr. Pour s'imposer, il a créé une pâte à la betterave et une farce associant betteraves, aubergines, courgettes, olives et abricots secs.



Davantage d'informations:
www.concorso-buitioni.ch