

Un Swiss Finger Food Trophy de haut vol

Pour sa première édition aux Automnales de Genève, la compétition organisée par l'Académie suisse du Bocuse d'Or a vu la victoire d'une équipe vaudoise.

Au terme des deux heures trente de son programme, l'équipe de la Boulangerie Marius de Givrins (VD) a pris quelques minutes supplémentaires pour peaufiner le dressage de son buffet. Un pari toujours risqué en compétition, où le respect du temps évite d'égarer de précieux points, mais qui permet parfois d'aller au bout de l'effort, dans le respect de la marchandise, comme l'a rappelé Jean-Michel Martin, président du concours, au micro d'Alexis-Olivier Sbriglio, le journaliste spécialisé qui assurait l'animation sur le stand Cook'n>Show à Palexpo.

Au final, le petit retard n'aura pas porté préjudice aux Vaudois – à savoir le boulanger Nicolas Henry, le pâtissier Thierry Martinez et le traiteur Quentin Michelin –, qui ont remporté la cinquième édition du Swiss Finger Food Trophy, durant laquelle ils étaient opposés au Culinary Art Team du Cercle des Chefs de Cuisine de Berne. Leurs 144 pièces de finger food – douze pièces de douze sortes différentes, réparties en

trois programmes qui exigeaient une maîtrise de la cuisine, de la boulangerie et de la pâtisserie-confiserie-chocolaterie – ont su convaincre le jury présidé par Beat Weibel, au sein duquel siégeaient des personnalités telles que Dominique Gauthier (cuisine), David Parrat, Olivier Hofmann (boulangerie), Nicolas Noz et Christian Boillat (pâtisserie-confiserie-chocolaterie). Une belle victoire pour les représentants de la Boulangerie Marius, reprise en février 2018 par Marius Kirsch, et dont l'équipe se compose de trois boulangers, un pâtissier, un traiteur et un apprenti.

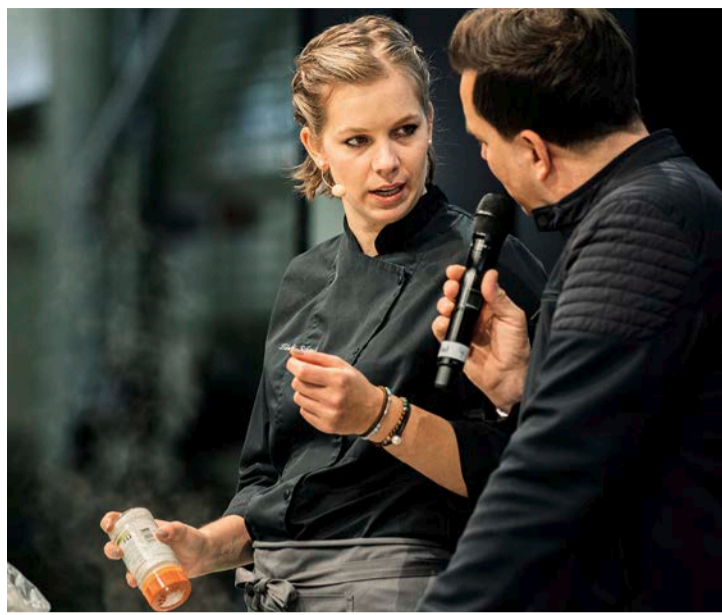
Un battle unique en son genre

Pour leur première incursion aux Automnales de Genève, après deux éditions au Comptoir Suisse et deux autres au Salon des Goûts et Terroirs, les organisateurs tirent un bilan positif et soulignent la grande qualité des pièces réalisées en public. Leur principal défi aura été de trouver la parade au désistement de dernière minute de la troisième équipe inscrite à la compétition. C'est ainsi qu'est née la formule inédite du Swiss Finger Food Battle, opposant Pasquale Altomonte, chef de cuisine de 40 ans, et Oliver Alvarez, cuisinier de 21 ans, qui ont chacun préparé 48 pièces. L'épreuve, ludique et conviviale, a été remportée par le premier.

PATRICK CLAUDET



Davantage d'informations:
www.bocusedorsuisse.ch



Elodie Schenk interviewée par Sven Epiney lors de l'Arène culinaire. CLAUDIA LINK

Coup de projecteur sur les Romands à Igeho

Parmi les 65 000 visiteurs du Salon Igeho figuraient de nombreux Romands, dont certains étaient sous les feux de la rampe.

Mission accomplie pour les organisateurs du Salon international de l'hôtellerie, de la gastronomie, des repas à l'emporter et des soins: la manifestation organisée tous les deux ans à Bâle a réuni

quelque 650 exposants en provenance de 19 pays et attiré près de 65 000 visiteurs durant cinq jours. Parmi les points forts de la foire qui hébergeait pour la première fois le Salon Drinkaffair, destiné aux professionnels du bar, les visiteurs ont pu assister à de nombreux concours (voir page 4) et à de nombreuses démonstrations gastronomiques. Les plus courues se sont sans conteste déroulées dans l'enceinte de l'Arène culinaire, placée sous l'égide de la Société suisse des cuisiniers, et sur

la scène de laquelle se sont succédé les stars de la scène helvétique et internationale. On citera ainsi la prestation remarquable de Tanja Grandits, élue Cuisinier de l'année par le guide Gault & Millau qui lui a accordé – enfin – la note de 19/20, et celle de la star allemande Tim Raue, auréolé de deux étoiles Michelin et de la note de 19,5/20 au Gault & Millau avec le restaurant qui porte son nom à Berlin-Kreuzberg.

Dégustation aussi pour le public

Mais l'Arène culinaire a aussi permis à de jeunes talents, romands de surcroît, de se présenter au public bâlois. C'est le cas de la Vaudoise Elodie Schenk et du Jurasien Normand Jubin, tous deux interviewés par un Sven Epiney bilingue pendant qu'ils préparaient chacun une recette. La première a mitonné une panna cotta d'hiver avec crumble de flocons d'avoine au chorizo et parmesan, pickles de chanterelles, feuille de sauge en tempura et chantilly bergamote, tout en évoquant ses projets (patente et voyage en Amérique latine). Le second, pâtissier au Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, a évoqué aussi bien son travail au quotidien à Crissier que l'Olympiade culinaire à laquelle il se prépare avec ses camarades de l'Equipe nationale suisse junior des cuisiniers, non sans garder un œil attentif sur son dessert – ananas Victoria en trois textures avec noix de coco pochée et réhaussé aux piments. Une trentaine de portions ont ensuite été distribuées au public. PATRICK CLAUDET



L'équipe gagnante: Thierry Martinez, Quentin Michelin, Nicolas Henry et leur coach, Marius Kirsch, de la Boulangerie Marius. ACADEMIE SUISSE DU BOCUSE D'OR

Décotterd salué pour sa démarche «éthique»

Réunie en congrès à Londres, l'association des Relais & Châteaux a remis au chef vaudois son Ethical Cuisine Trophy 2020.

C'est en novembre 2014 que Relais & Châteaux a présenté à l'UNESCO son manifeste et ses 20 engagements en faveur de la préservation des cuisines du monde et de la défense d'une gastronomie éthique et durable. Un enga-

gement qui est le fruit d'une réflexion entamée par le comité des Tables Relais & Châteaux, et qui s'accompagne notamment de la remise d'un trophée récompensant les professionnels œuvrant dans l'esprit du manifeste.

Lors de son congrès annuel qui s'est tenu la semaine dernière au Park Plaza Westminster à Londres, l'association a décerné son Ethical Cuisine Trophy 2020 à Stéphane Décotterd, du restaurant Le Pont de Brent (VD). Dans son allocution, Philippe Gombert, président de Relais & Châteaux, a

rappelé l'importance des trophées saluant depuis plus de 25 ans le savoir-faire de ses membres, tout en soulignant «le formidable engagement dont Stéphane et Stéphanie Décotterd et leurs équipes ont fait preuve vis-à-vis de l'environnement et de la préservation des ressources naturelles».

De son côté, le couple a profité de cette tribune pour détailler sa démarche visant entre autres à ne plus cuisiner de fruits exotiques ou de produits de la mer, qui ont cédé leur place à des produits totalement traçables. Une manière de défendre l'agriculture à dimension humaine, a commenté le chef vaudois, dont l'objectif à travers sa cuisine «ouverte sur [sa] région et [son] histoire» est d'assurer la sauvegarde des paysages et de la biodiversité qui l'entourent. (PCL)

ANNONCE

CHEF DE RÉCEPTION. PRESQUE CADEAU.



FORMATION-
INCLUSE.CH



Financement
par la CCNT
de l'hôtellerie-
restauration

Une initiative de

