

Viande Suisse soutient la relève des cuisiniers depuis 20 ans



Si la communication visuelle de La Cuisine des Jeunes mise sur une certaine sobriété, les plats ont évolué au fil des ans jusqu'à devenir des créations aussi inspirées qu'élaborées.

DR

Les jeunes talents ont fait de La Cuisine des Jeunes un tremplin pour leur carrière. Une aubaine pour les gagnantes et les gagnants, mais pas seulement.

La liste est longue. On y trouve déjà 76 noms et quatre nouveaux s'y ajouteront le 6 avril prochain, jour où les finalistes de la 20^e édition de La Cuisine des Jeunes seront dévoilés. Depuis deux décennies, le concours culinaire de Viande Suisse offre une formidable plateforme à la relève culinaire qui voit ainsi s'ouvrir de nombreuses portes.

La plupart des finalistes ont saisi la chance qui leur était offerte. Ils ont poursuivi leur formation et continué d'améliorer inlassablement leurs compétences. Beaucoup d'entre eux sont aujourd'hui chefs de cuisine ou dirigent leur propre établissement, à l'instar de Björn Inniger du restaurant Alpenblick à Adelboden (BE). Le finaliste de 2007 préside cette année le jury pour la quatrième fois. Certains se sont distingués lors de prestigieux concours internationaux en qualité de membres des équipes nationales suisses des cuisiniers. D'autres se sont mis à leur compte et montrent toute l'étendue de leur talent chez des particuliers, à la télévision ou à travers de nombreux ouvrages de cuisine.

Les vertus de la créativité

Ralph Schelling est l'un des quatre finalistes à avoir relevé le défi de La Cuisine des Jeunes à deux reprises – en 2006 et 2007, sans toutefois remporter le titre. Au cours de sa tournée des meilleurs res-

taurants d'Europe, il s'est néanmoins construit un solide réseau. Aujourd'hui, il choisit des gastronomes dans le monde entier en tant que cuisinier privé. Mischa Pfeuti, finaliste en 2003, et David Lanz, finaliste en 2012, transmettent quant à eux leur savoir-faire en tant qu'enseignants à l'École hôtelière suisse de Lucerne. Après avoir participé à plusieurs concours, notamment au sein de l'équipe nationale suisse des cuisiniers, Thomas Bissegger, finaliste en 2005, enseigne désormais également la cuisine en tant qu'enseignant spécialisé à l'École hôtelière et touristique de Coire.

«De la ferme à l'assiette, tout un travail créatif doit être effectué»

MICHEL MABILLARD, RESPONSABLE DE PROJET, LA CUISINE DES JEUNES

Aujourd'hui encore, le gagnant de la première édition de La Cuisine des Jeunes en 2003 repense souvent et avec plaisir au jour du concours. «Le concours de Viande Suisse a représenté pour moi un formidable défi et m'a ouvert de nombreuses portes au début de ma carrière de cuisinier», lance Michel Eschmann, qui travaille actuellement comme chef exécutif à l'hôtel The St. Regis à Osaka, au Japon.

Sandro Zinggeler, le vainqueur de 2009, ne regrette pas non plus une seule seconde d'avoir investi dans la préparation du concours. «À l'époque, mon objectif était de faire carrière dans la gastronomie étoilée et de devenir Cuisinier de l'année», explique cet expert culinaire indépendant. «Plusieurs articles m'ont été consacrés. Et lorsqu'un cuisiniste m'a demandé de faire un show culinaire, j'ai découvert de nouvelles

facettes de mon métier.» Sandro Zinggeler développe entre autres des concepts pour des start-up, anime des émissions culinaires et a publié *Feuer und Glut*, un livre de recettes sur la cuisine en plein air.

L'amour des bons produits

Sandro Zinggeler est catégorique: l'échange avec celles et ceux qui investissent beaucoup de temps dans leurs produits est enrichissant à plus d'un titre. «L'amour des bons produits crée des liens», confirme Michel Mabillard, chef de projet pour La Cuisine des Jeunes. La viande suisse – du filet à la viande hachée en passant par de nombreux *special cuts* – est un bon produit, élaboré de manière durable, grâce à l'engagement des agriculteurs. Dans les boucheries et les cuisines, il faut également fournir un travail considérable pour que la qualité se retrouve dans l'assiette. «C'est pourquoi la promotion de la relève des cuisiniers et du plus beau métier du monde nous tient à cœur», conclut Michel Mabillard. (GAB/PCL)

Concours 2022

Pour cette 20^e édition, il faudra séduire le jury avec un plat composé de la meilleure viande de veau suisse. Les jeunes talents culinaires ont jusqu'au 14 mars pour envoyer leur recette sur le thème de «The Art of Veal». Le 16 mai, quatre finalistes prépareront leur plat en public au Welle 7 à Berne. Un trophée et 3000 francs en espèces sont à gagner. Les candidats classés de la 2^e à la 4^e place recevront chacun la somme de 1500 francs et un diplôme. Tous les participants peuvent en outre participer au Bocuse d'Or Suisse en tant que commis.

Partenaire média

LA CUISINE DES JEUNES



Davantage d'informations: lcdj.ch

ERHARD GALL

«ON PEUT AUSSI APPRENDRE DES JEUNES CUISINIERS»

HGH: Erhard Gall, vous avez été président du jury pendant douze ans. Vous souvenez-vous de la première édition de La Cuisine des Jeunes?

ERHARD GALL: Dès le tout début, le concours de Viande Suisse a été parfaitement organisé. En tant que président du jury, j'ai pu aider à trouver des cuisines capables d'accueillir les finales en public. J'ai également toujours pu réunir autour de moi un jury hautement qualifié, au sein duquel se sont succédé beaucoup de cuisinières et cuisiniers renommés.

Dans quel état d'esprit avez-vous présidé le jury lors de la finale du concours?

Mon objectif a toujours été de faire en sorte que le meilleur ou la meilleure gagne le jour J. C'est pourquoi j'ai fait appel à de jeunes talents et des professionnels confirmés pour l'évaluation des plats.



Erhard Gall, chef de cuisine avec diplôme fédéral et enseignant, a joué un rôle décisif en tant que premier président du jury.

Quid de l'organisation?

Nous avons reçu tellement de recettes et de photos d'assiettes préparées que nous avons toujours eu l'embarras du choix pour sélectionner quatre finalistes et un en réserve. Je suis heureux que Viande Suisse se soit occupée de toute l'administration.

Y a-t-il eu des propositions qui vous ont frappé par leur audace?

Il y a eu beaucoup de choses très intéressantes, tellement d'ailleurs qu'il est difficile de citer un exemple précis. D'une édition à l'autre, je me suis souvent dit que l'on pouvait toujours apprendre quelque chose de nouveau, y compris de jeunes cuisiniers. Ils font vraiment preuve de créativité.

Qu'est-ce qui vous a particulièrement plu dans La Cuisine des Jeunes?

L'approche de tous les jeunes qui se sont investis dans la préparation au concours était à chaque fois passionnante. La dégustation a aussi réservé de belles surprises.

Quelle était l'importance du concours en 2012, lors de son 10^e anniversaire?

La Cuisine des Jeunes était déjà populaire à ce moment-là, les médias en parlaient beaucoup et la popularité du concours n'a fait que croître. Et Viande Suisse pilotait déjà le projet avec brio.

BJÖRN INNIGER

«LE GOÛT ET UNE LIGNE CLAIRE, VOILÀ LE SECRET»

HGH: Björn Inniger, vous êtes membre du jury depuis plusieurs années et vous présidez le jury pour la quatrième fois. Comment le concours a-t-il évolué?

BJÖRN INNIGER: Les finalistes des dernières éditions étaient mieux préparés. Au début, je voyais encore comment les légumes étaient épluchés ou la viande parée. Aujourd'hui, tout le monde est très bien organisé et tout ce qui peut être préparé en amont l'est.

Qu'est-ce qui est le plus excitant dans le concours?

Certainement les 15 dernières minutes. Lorsqu'il s'agit de tout finaliser en vérifiant que l'on n'a rien oublié et de dresser les assiettes face au jury. C'est là en général que l'on se rend compte à quel point les finalistes maîtrisent leur sujet.

Un souvenir particulier?

Lors de la dernière édition dédiée à la volaille, une finaliste a apporté un poulet entier et l'a découpé sur place. Cela m'a beaucoup plu. Voilà ce qu'on aime voir dans un concours organisé par Viande Suisse. Malheureusement, elle a mal géré son temps et envoyé le plat un peu tard, ce qui lui a fait perdre des points.

Sur quoi les participants à l'édition 2022 doivent-ils se concentrer?

Nous, les jurés, faisons attention aux points de cuisson et au goût, qui doit rester le premier critère d'évaluation. Ensuite, le plat doit suivre une ligne claire. Il est également important de ne pas mettre trop de composants dans l'assiette.



Björn Inniger était lui-même finaliste en 2007. Aujourd'hui, le chef de cuisine du restaurant Alpenblick à Adelboden préside le jury.

Pourquoi les jeunes cuisiniers devraient-ils participer?

La Cuisine des Jeunes est une formidable porte d'entrée sur la scène des concours. Pour de nombreux jeunes talents, il s'agit du premier concours auquel ils participent. La consigne – plat principal sur assiette blanche – est claire. Mais chacun peut apporter sa touche personnelle.

Pourquoi s'engager dans un concours pour la relève professionnelle?

Faire des expériences, nouer des contacts ainsi que des amitiés, et nourrir le plaisir que l'on prend à pratiquer son métier de cuisinier.