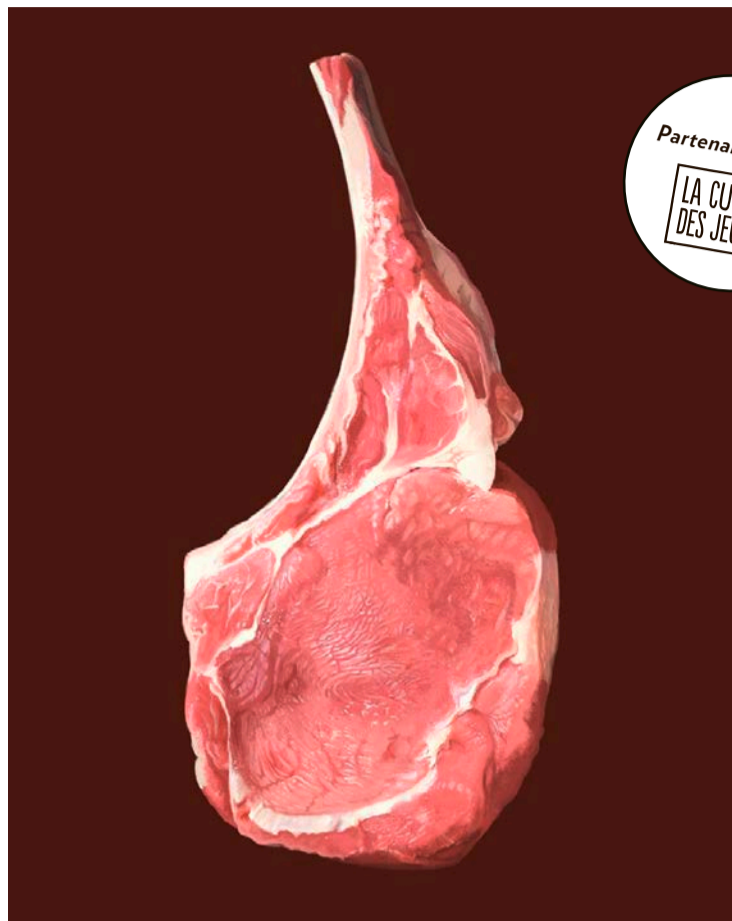


La viande de veau suisse sublimée



La côtelette est un classique, mais nombre de jeunes talents ont imaginé des recettes de veau suisse en optant pour des morceaux moins nobles. PHOTOS DR

Deux femmes et deux hommes, parmi lesquels un Romand, disputeront la finale du concours La Cuisine des Jeunes de Viande Suisse.

Qui remportera la 20^e édition du concours La Cuisine des Jeunes de Viande Suisse? C'est ce que l'on découvrira le 16 mai prochain dans la cuisine de Welle 7, à la gare de Berne. Quatre jeunes talents s'y mesureront et apprêteront devant un jury de professionnels et la presse spécialisée les créations qu'ils ont imaginées sur le thème de «The Art of Veal». Seront de la partie Anastasia Mischukova, chef de partie au Victoria-Jungfrau Grandhotel & SPA à Interlaken (BE) avec «Un veau exubérant», Nicole Schuler, cuisinière en diététique au Clenia Schössli SA à Oetwil am See (ZH) avec «Retrouvailles avec ma grand-mère», Matthieu Maeder, chef de partie au restaurant des Trois Tours à Bourguillon (FR) avec «Le veau dans son pâturage», et Christopher Damien Reupsch, chef de partie au restaurant Lux au Centre de congrès de Zurich avec «Duo de veau suisse avec asperges et rhubarbe». Derrière ces noms évocateurs se cachent des recettes qui pour l'heure restent secrètes, mais dont on peut déjà dire qu'elles mettent à l'honneur les abats et les produits sauvages de la nature.

Une créativité tous azimuts

Comme lors des précédentes éditions du concours, les personnes intéressées devaient créer un plat principal avec garnitures pour quatre personnes. La nouveauté était que les ingrédients – à commencer par la meilleure viande de veau suisse – devaient provenir

de producteurs situés à 50 kilomètres maximum de leur lieu de travail. Pour s'inscrire, les participants avaient encore à photographier leur plat et le décrire en détail. Jusqu'à mi-mai, les quatre jeunes talents auront tout loisir de peaufiner leur recette et de s'entraîner encore intensément. Et si tout se passe bien pour tout le monde, le jury aura de nouveau fort à faire pour départager les finalistes.

En tant que partenaire, l'association Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse (JRE) s'est de nouveau chargée de constituer le jury. Quatre grands chefs évalueront ainsi les plats proposés. Il s'agit de Björn Inniger, président du jury et hôte du restaurant Alpenblick à Adelboden (BE), Dominic Bürli du Gasthaus Wildenmann à Buonas (ZG), Reto Gadola de la Casa Alva à Trin (GR) et Gaston Zeiter du restaurant Zum Zähringer à Berne. Les autres partenaires du concours de cuisine sont *Hôtellerie Gastronomie Hebdo*, Welle 7 à Berne, Hugentobler Système de cuisson, le restaurant 7132 Silver à Vals (GR), Villeroy & Boch ainsi que Bragard.

Prix, gloire et honneur

Le nom du gagnant ou de la gagnante sera annoncé(e) le jour même et fêté(e) lors d'un dîner de gala. A la clé: un trophée, bien entendu, mais aussi un prix en espèces et un stage chez Mitja Birlo au restaurant 7132 Silver. Tous les candidats classés de la deuxième à la quatrième place recevront un diplôme et une somme d'argent. *Last but not least*: tous les finalistes pourront participer au Bocuse d'Or Suisse en tant que commis. Par-delà la gloire et les honneurs liés à l'événement, de nombreuses carrières remarquables ont été lancées grâce à La Cuisine des Jeunes, dont plusieurs participants ont intégré par la suite les rangs de l'équipe nationale suisse junior des cuisiniers. (GAB/PCL)



D'avantage d'informations:
lcdj.ch
facebook.com/la.cuisine.des.jeunes

Les finalistes



Anastasia Mischukova (24 ans)

Chef de partie
Victoria-Jungfrau Grandhotel & Spa, Interlaken (BE)

Juste après le tournage d'une vidéo pour le concours, elle s'est encore prêtée la semaine dernière au jeu de l'interview avec *Hôtellerie Gastronomie Hebdo*. Anastasia Mischukova l'a fait avec la même motivation que celle qui l'anime dans son métier et avec laquelle elle se lance dans l'aventure de La Cuisine des Jeunes. Ses racines kirghizes – elle est arrivée en Suisse à l'âge de 12 ans – et la nature suisse lui ont inspiré le plat baptisé «Un veau exubérant». Anastasia Mischukova a appris l'allemand à l'école et le dialecte bernois dans la cour de récréation, ce qui lui a permis de comprendre rapidement l'humour suisse. Depuis, elle se sent pleinement intégrée. «Pendant la pandémie, je me suis souciee de ma santé et de mon alimentation», confie cette fière membre de la Société suisse des cuisiniers. «J'ai appris à cette occasion que de nombreuses personnes, jeunes et adultes, souffrent de carences en vitamines et en fer.» Voilà pourquoi elle a choisi ces ingrédients pour sa création, auxquels elle a ajouté les protéines de la meilleure viande de veau suisse.



Matthieu Maeder (23 ans)

Chef de partie
Restaurant Trois Tours, Bourguillon (FR)

Un repas gastronomique chez Carlo Crisci au restaurant du Cerf à Cossonay (VD), aujourd'hui rebaptisé La Fleur de Sel, est l'un de ses premiers souvenirs d'enfance. Après son apprentissage dans le restaurant de son père, il a travaillé à la Pinte des Mossettes à Cerniat (FR). Avec son chef Romain Paillereau, Matthieu Maeder a déménagé en novembre 2021 à Bourguillon (FR) au restaurant Les Trois Tours. Il participe à La Cuisine des Jeunes parce que le concours met en avant les jeunes cuisiniers et la viande suisse. Outre la viande – le meilleur morceau qu'il ait jamais mangé, une entrecôte de bœuf de Salers, cuite sur le gril dans les braises –, Matthieu Maeder aime les herbes de montagne comme l'ail des ours, la berce, l'aspérule, la reine des prés ou les petits pois sauvages, ainsi que les myrtilles et les légumes. «J'apprécie leurs arômes intenses. J'en utilise quelques-uns pour mon plat.» Il s'entraîne durant son temps libre et profite de ces instants pour cueillir dans la région de la Gruyère les morilles dont il a besoin.



Nicole Schuler (22 ans)

Cuisinière en diététique
Clenia Schössli SA, Oetwil am See (ZH)

Elle a grandi dans une ferme et se souvient des plats de sa grand-mère, une cuisinière passionnée. L'odeur des mets copieux servis dans la vieille bâtisse a inspiré Nicole Schuler, qui marie la tête de veau et les ris de veau avec de la crème d'oignons, de la gelée de citron et des herbes qu'elle cueille près de chez elle, le tout est accompagné de mousseline et de chips de pommes de terre. «Ma grand-mère cultivait de nombreux légumes dans son jardin et n'achetait que ce qu'elle ne pouvait pas produire elle-même. Il y avait aussi de la viande de la ferme.» En matière de viande, justement, les abats et les plats mijotés étaient beaucoup plus fréquents au menu que les morceaux nobles, eux préparés seulement lors d'occasions très spéciales. D'ailleurs, l'art de la cuisine consiste à valoriser tout l'animal, explique en substance celle qui est membre de la Société suisse des cuisiniers. Son plat, lui, s'appelle «Retrouvailles avec ma grand-mère», et, d'ici à la finale, elle va s'entraîner d'arrache-pied dans la cuisine de son employeur pour être prête le jour J.



Christopher Damien Reupsch (25 ans)

Chef de partie
Restaurant Lux au Centre de congrès de Zurich

Ce Berinois d'origine est arrivé en Suisse il y a deux ans. Il a d'abord travaillé au Bellevue Palace de Berne, puis, en août 2021, il a rejoint le restaurant Lux au Centre de congrès de Zurich. «Je suis venu en Suisse pour me perfectionner. Tout s'est déroulé comme je l'avais imaginé», confie Christopher Damien Reupsch, qui se plaît beaucoup en Suisse et compte bien y rester encore un peu. La Cuisine des Jeunes est son troisième concours et c'est son chef de cuisine au Lux qui lui en a parlé. «Le thème m'a plu et j'ai vraiment eu envie de me lancer.» Son plat veut montrer la façon dont les animaux peuvent être travaillés aussi complètement que possible. Avec des accompagnements tels que les asperges et la rhubarbe, il place les deux morceaux de veau suisse dans un écrin saisonnier et régional. «J'aime travailler avec des spécialités du cru.» C'est surtout la qualité des produits carnés suisses qui ne cesse de surprendre Christopher Damien Reupsch. «Il me reste maintenant à peaufiner la recette et à acquiescer certains automatismes pour la finale.»