



En finale du concours La Cuisine des Jeunes, ils ont fait preuve d'un savoir-faire impressionnant: Nicole Schuler, Christopher Damien Reupsch, la gagnante Anastasia Mischukova et Matthieu Maeder.

PHOTOS DR

Finalistes de haut vol et victoire méritée

La 20^e édition du concours a vu de jeunes talents créer des chefs-d'œuvre à base de veau suisse.

Jamais encore, autant de monde n'avait scruté les faits et gestes des finalistes du concours La Cuisine des Jeunes. Le 16 mai dernier, dans les cuisines de Welle7, à Berne, ils étaient en effet observés par les quatre jurés et par une demi-douzaine de cameramen et photographes, auxquels venaient s'ajouter, pour célébrer la 20^e édition de cette compétition organisée par Viande Suisse, quelque 120 spectateurs. Le public réunissait des professionnels de renom, des amis

des participants, des représentants de leurs fournisseurs ainsi que des journalistes. Et personne ne s'est ennuyé, ne serait-ce qu'un seul instant.

Nous y sommes, la finale débute. Minute après minute, le taux d'adrénaline monte d'un cran. Parfaitement préparée et organisée, Anastasia Mischukova est la première à se présenter. Tous les quarts d'heure, un autre concurrent se met aux fourneaux, d'abord Christopher Damien Reupsch, puis Nicole Schuler et enfin

Matthieu Maeder. Ils ont deux heures et demie pour préparer leur plat à base de veau suisse de premier choix. Chaque année, les Suisses ne consomment en moyenne que 2,3 kilos de veau par personne et les morceaux les plus tendres font la course en tête. Les organisateurs, qui militent depuis des années pour défendre la philosophie du *Nose to Tail*, sont donc enchantés de constater que les participants au concours ne boudent pas les *second cuts* et autres abats.

«N'en fais pas trop, privilégie la simplicité, sois malin», martèle une fois de plus le modérateur de l'événement Waldemar Schön. Et les finalistes semblent l'écouter: malgré la complexité des recettes, la diversité des ingrédients et la subtilité des modes de cuisson employés, ils parviennent tous à dresser leurs assiettes dans les temps. Le public admiratif les applaudit avec enthousiasme.

Les quatre jeunes cuisiniers ont aussi convaincu le jury. «Ça n'a jamais

été aussi serré», explique Björn Inniger, qui le préside depuis cinq ans. «Nous avons débattu longtemps. Ils sont tous formidables. Ça s'est joué à quelques détails.» Le titre revient finalement à Anastasia Mikuschova, qui a amplement mérité sa victoire grâce à un «Veau sauvage» coloré aux mille saveurs. C'est enfin l'heure de l'apéritif. Les concurrents ont tout le temps de réseauter et de nouer de nouveaux contacts qui leur ouvriront bien des portes.

GABRIEL TINGUELY

LES PARTICIPANTS

Des recettes qui racontent des histoires

Pages 2 à 5

IMPRESSIONS

La finale en images

Les jeunes cuisiniers ont fait preuve d'un calme olympien. Mais, dans le public, la tension était palpable et les conversations allaient bon train.

Pages 6 et 7

ENGAGEMENT

Un réseau et un tremplin

Page 8

LA CUISINE
DES JEUNES



LA GAGNANTE

ANASTASIA
MISCHUKOVA

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

«J’ai décidé de participer à La Cuisine des Jeunes pour acquérir de l’expérience et apprendre à mieux me connaître. Avant le concours, je me suis dit que, si je gagnais, je me prouverais à moi-même que je suis capable de m’imposer, et que je rendrais fiers celles et ceux qui ont cru en moi et qui m’ont soutenue»



VEAU
SAUVAGE

Anastasia Mischukova a des origines kirghizes. Arrivée en Suisse à l’âge de douze ans, elle a appris l’allemand sur les bancs de l’école et le bernois pendant les récréations. Elle dit se sentir parfaitement intégrée depuis qu’elle comprend l’humour suisse. Attirée par toutes sortes de métiers, elle s’est d’abord essayée à la mécanique automobile et à l’éducation. Mais elle a fini par opter pour la cuisine, car elle voulait exercer une profession créative où les jours se suivent et ne se ressemblent pas. Désormais, elle adore préparer les abats et les viandes persillées.

«Pendant la pandémie, je me suis posé beaucoup de questions concernant la santé, notamment en rapport avec l’alimentation», explique la jeune cheffe de partie, qui ne cache pas sa fierté d’être membre de la Société suisse des cuisiniers. «Au fil de mes recherches, j’ai appris que beaucoup de gens souffraient d’une carence en fer et en vitamines et j’en ai tenu compte lors de la conception de mon plat.» Pour sa recette baptisée «Veau sauvage», elle a choisi d’utiliser du veau suisse de première qualité provenant de la boucherie Bühler de Sigriswil (BE), qui abat exclusivement des bêtes élevées dans la région, ainsi que des herbes qu’elle a cueillies elle-même. Ce faisant, elle respecte à la lettre le règlement du concours, qui stipule que «les ingrédients doivent provenir d’un territoire situé à 50 kilomètres maximum du lieu de travail du concurrent».

Sous le feu des projecteurs

Lors de la finale, Anastasia a été la première à se lancer et cela l’a beaucoup stressée: «Pendant un quart d’heure, tous les regards et tous les objectifs étaient braqués sur moi.» La tension est retombée lorsque Christopher Damien Reupsch, deuxième candidat en lice, est arrivé aux fourneaux. Même si le modérateur Waldemar Schön et Gaston Zeiter du restaurant bernois Zum Zähringer continuaient à l’observer de près, elle se sentait calme. Et son poste de travail était tellement bien organisé que l’on avait peine à croire qu’elle était vraiment en train de cuisiner.

Au moment du dressage, surprenant les professionnels présents, elle a commencé par verser dans son assiette une sauce allemande

bien verte évoquant le sol des forêts. Elle y a déposé ensuite tour à tour du ragoût de shiitaké, un lit d’orties, un vareniki frit, un morceau de quasi de veau sous vide en manteau d’herbes sauvages et un morceau d’opéra salé constitué de plusieurs couches de crêpes au foie de veau sublimées par une farce à base de champignons et de purée d’argousier, ce délice s’inspirant de l’opéra sucré de sa grand-mère. Pour finir, elle a agrémenté son «Veau sauvage» de jus de veau, de purée d’argousier et d’herbes sauvages. Mais soudain, juste avant de terminer, elle a eu une grosse frayeur: le jus de veau était trop épais et elle a du ajouter un peu d’eau.

Une véritable œuvre d’art

Coloré et joliment dressé, son plat était un régal pour les yeux et pour les papilles. Anastasia a réussi la prouesse d’assaisonner parfaitement chaque mets, d’inventer un opéra d’une originalité rare, d’équilibrer le salé et le sucré et de préparer un quasi rosé d’une tendreté irrésistible, se mariant idéalement avec son vareniki croustillant à souhait. Le jury a aussi apprécié son utilisation des orties. En cuisine, ces plantes herbacées ont été délaissées, alors qu’elles poussent un peu partout et que, cuites au beurre, elles ont un goût proche de celui des épinards, sans compter qu’elles ont des vertus diurétiques et anti-inflammatoires bien connues des naturopathes, qui les prescrivent notamment en cas d’infection urinaire ou de douleurs rhumatismales.

Anastasia Mischukova est évidemment très heureuse d’avoir participé à La Cuisine des Jeunes: «Je m’attendais à pire!», dit-elle tout sourire. Outre un trophée, de l’argent liquide et un stage de plusieurs jours dans les cuisines du restaurant 7132 Silver de Vals (GR), elle a aussi gagné un bon d’une valeur de 800 francs. Remis par Daniel Haldimann de Hugentobler Système de cuisson suisse, il va lui permettre de suivre quatre formations chez Hugentobler.

Portrait

Pour en savoir plus sur Anastasia et sur son boucher, scannez ce QR Code.



RECETTE
pour 4 personnes

Quasi de veau sous vide en manteau
d’herbes sauvages

- 300 g quasi de veau suisse
- un peu de beurre, sel, poivre
- 15 g herbes sauvages de saison de la forêt:
thym sauvage, sauge des prés, aspérule
odorante, verveine, égopode podagraire

Parer, découper et assaisonner le quasi de veau. Enrouler dans du film alimentaire, puis dans de la feuille d’aluminium. Laisser tirer environ 90 minutes et demie dans un bain sous vide à 54 ° C. Sortir, faire revenir dans l’huile. Ajouter le beurre et les tiges des herbes sauvages et arroser. Hacher les fines herbes et y tourner la viande.

Opera – Crêpes pour l’opéra

- 180 g foie de veau suisse
- 1 œuf
- 30 g demi-crème acidulée
- 20 g farine
- 0,35 dl lait
- un peu sel, poivre, beurre

Mixer finement les baies d’argousier, passer à travers un tamis fin et bien mélanger avec le sucre glace.

Farce

- 100 g shiitaké
- 25 g échalotes
- 80 g Gantrisch Rolle , fromage frais de la
fromagerie Glauser
- 20 g purée d’argousier
- un peu sel, poivre, huile

Hacher les shiitakés et les échalotes. Les faire revenir dans un peu d’huile. Mixer finement la masse aux champignons avec le fromage frais et rectifier. Découper quatre crêpes en carré, réparer environ 25 g de farce et environ 5 g de purée d’argousier au-dessus sur trois des crêpes. Couvrir avec la quatrième crêpe, presser et mettre au frais. Avant de servir, couper en quatre morceaux. Réchauffer au four. Mélanger le jus avec l’argousier et en badigeonner les opéras chauds. Garnir d’oxalis rouge. Mixer finement les découpes des crêpes, réserver. On les utilisera à la fin pour décorer les assiettes.

Vareniki – Pâte

- 75 g farine
- 55 g semoule
- 0,65 dl eau chaude
- 0,05 dl huile d’olive
- 2 g sel

Mixer tous les ingrédients dans le Moulinex. Sortir et agglomérer sous vide. Laisser reposer 1 heure dans le réfrigérateur.

Farce – Ragoût d’épaule de veau glacé

- 300 g épaule de veau suisse
- 70 g (de chaque) céleri, carottes, poireau
- 60 g échalotes
- 10 g purée de tomate
- 2 dl vin blanc
- 4 dl fond de veau suisse
- 1 sachet d’épices

Tailler les légumes pour le ragoût de veau en mi-repoix et faire légèrement revenir dans la poêle. Réserver les légumes. Couper l’épaule en dés et faire légèrement revenir dans la même poêle. Ajouter les légumes et la purée de tomate, déglacer avec le vin blanc. Couvrir de fond de veau et ajouter le sachet d’épices. Glacer dans le four à 160° C pendant une heure à couvert, puis encore une demi-heure sans couvercle. Sortir la viande, l’effiloche. Passer la sauce, faire réduire un peu, et ajouter à la viande effilochée. Blanchir les orties et l’oseille, refroidir et hacher. Ajouter la viande hachée du fond de veau gélifié et le ragoût de veau effiloché. Mélanger le tout et assaisonner. Étaler finement la pâte, découper des ronds, ajouter la farce et former des ravioles. Passer rapidement à friteuse.

Les autres composants sont une sauce allemande verte, une purée d’argousier et un lit d’orties. La recette intégrale est disponible en ligne sur le site du concours: viandesuisse.ch/lcdj.

LA CUISINE
DES JEUNES



MATTHIEU
MAEDER

Chef de partie,
Restaurant des Trois Tours,
Bourguillon (FR)

«J’ai grandi en Gruyère et j’aime cuisiner ce que je trouve dans la nature. J’ai cueilli moi-même les herbes et les morilles de mon plat. Utiliser de la viande suisse provenant de ma région est pour moi une évidence»



LE VEAU
DANS SON PÂTURAGE

Matthieu Maeder a fait son apprentissage de cuisinier dans le restaurant de son père. Il a ensuite intégré la brigade de Romain Paillereau à la Pinte des Mossettes, à Cerniat (FR), et l’a suivi lorsque ce dernier a repris en novembre 2021 le Restaurant des Trois Tours à Bourguillon (FR). S’il a choisi de participer à La Cuisine des Jeunes, c’est parce que ce concours met l’accent à la fois sur les chefs en devenir et sur la viande suisse. Matthieu est en effet un grand amateur de viande – il se souvient encore d’une entrecôte de Salers grillée à la braise – et d’herbes de montagne telles que l’ail des ours, la berce, l’aspérule odorante ou la reine-des-prés. Il aime aussi beaucoup les petits pois sauvages, les myrtilles et presque tous les légumes, dont il apprécie les arômes intenses. Il utilise d’ailleurs certains de ces ingrédients dans sa recette «Le veau dans son pâturage».

Sous tension du début à la fin

Lors de la présentation des finalistes, Matthieu répondait avec assurance aux questions de Waldemar Schön et il avait l’air très calme. Mais, une heure plus tard, alors qu’il s’apprêtait à se mettre à l’ouvrage en tant que dernier concurrent à entrer dans l’arène, il faisait fébrilement les cent pas, impatient d’en découder et de participer à son premier concours.

S’il était très tendu, c’est parce qu’il voulait absolument gagner et qu’il avait décidé de réaliser son plat très complexe sans la moindre note écrite. Pourtant, malgré le stress, son poste de travail est resté parfaitement propre et rangé tout au long de la finale et il a cuisiné avec beaucoup d’efficacité sous l’œil avisé et sévère du juré Björn Inniger, patron du restaurant Alpenblick à Adelboden (BE).

Matthieu a logiquement été le dernier à terminer son plat et on a pu constater qu’il avait tout prévu, à la seconde près. Les yeux de son chef Romain Paillereau et de ses collègues du Restaurant des Trois Tours brillaient d’enthousiasme, car toutes les assiettes étaient parfaitement dressées et exactement identiques. Les spectateurs ont sorti leur smartphone pour immortaliser ces petits chefs-d’œuvre. Nombreux étaient

ceux qui les auraient bien goûtés. Mais seuls les membres du jury ont eu cette chance.

Un savoir-faire impressionnant et de nombreuses surprises

Une ligne ondulée en chlorophylle d’herbes entourait le jus de veau. Les quatre mets que Matthieu avait disposés tout autour réservaient chacun une surprise. Le filet mignon de veau était habillé d’une fine couche de poudre d’herbes d’un vert lumineux à base d’ail des ours et de livèche au goût étonnant. Sur la farce de veau, des croûtons au beurre apportaient une irrésistible touche croustillante. La coque d’oignon filigrane aux ingrédients confits, cuits et crus dissimulait un ris de veau. Et la tartelette croquante était agrémentée de morilles et d’herbes sauvages que Matthieu avait lui-même cueillies dans les bois.

Un jeune talent à l’énorme potentiel

«Matthieu est un sportif», a affirmé Waldemar Schön lors de la remise des prix, «et il vient de courir un marathon». Il est vrai que le jeune homme semble aimer la compétition: «Il n’était pas question de ne pas tout donner!», confirma-t-il, visiblement heureux. Tandis qu’il attendait le verdict du jury en compagnie d’Anastasia Mischukova, il paraissait d’ailleurs apaisé et nettement moins nerveux que ses supporters.

Au final, Matthieu Maeder ne s’est pas imposé, le titre revenant à Anastasia Mischukova. Mais les jurys sont convaincus que l’on entendra parler de lui à l’avenir, notamment lors d’autres concours de cuisine. «Il maîtrise les techniques et il est extrêmement virtuose», souligne ainsi le président du jury Björn Inniger. Responsable technique du Bocuse d’Or Suisse, Jean-Michel Martin pense pour sa part que Matthieu ferait un bon candidat pour cette compétition prestigieuse – à laquelle le jeune cuisinier participera d’ailleurs l’an prochain en tant que commis d’un chef finaliste.

Portrait

Regardez une vidéo dans laquelle Matthieu se présente et rend visite à un éleveur.



RECETTE

pour 4 personnes

Filet mignon de veau et beurre de cuisson

- 1 kg filet de veau suisse
- 500 g beurre fondu
- 50 g ail des ours
- 20 g ail
- 20 g thym serpolet

Faire fondre le beurre et le mettre à infuser avec l’ail des ours, le thym serpolet et l’ail pendant 15 minutes. Le beurre doit être à 50° C. Saisir le veau à l’huile de tous les côtés et arroser au beurre. Immerger le veau dans le beurre infusé et mettre dans le Hold-o-mat à 48° C.

Poudre d’herbes

- 200 g ail des ours
- 50 g persil
- 50 g livèche
- 150 g cuchaule AOP

Mettre à sécher les herbes et la cuchaule à 60° C pendant 24 heures. Mixer tous les ingrédients. Tailler le veau et soughpoudrer chaque côté de poudre d’herbes et le poser sur l’assiette.

Ris de veau

- 60 g ris de veau suisse
- 4 dl eau
- 5 g sel
- 30 g beurre

Blanchir le ris de veau 2 minutes départ eau froide salée. Refroidir dans de l’eau froide et éplucher le ris de veau. Le tailler en brunoise et le cuire dans un beurre moussant jusqu’à qu’il devienne coloré et croustillant. Égoutter et réserver pour le dressage. Dresser les coques d’oignons avec un mélange de ris de veau, petits pois, confit d’oignons et zeste de citron frais.

Farce fine de veau

- 160 g découpes de veau suisse
- 4 g sel
- 35 g blanc d’œuf
- 0,1 dl cognac
- 1,5 dl crème liquide
- 10 g berce

Mixer le veau au robot-coupe, ajouter le sel et le cognac, mixer et ajouter le blanc d’œuf. Passer l’appareil au tamis et ensuite ajouter la berce et la crème délicatement au fouet. Mettre dans les moules à quenelle et osmoser une fois sous vide. Cuire à vapeur 10 minutes à 80° C et mettre en cellule de refroidissement. Laquer la quenelle deux fois avec du jus de veau, disposer les croûtons et déposer délicatement les herbes sauvages ainsi qu’un peu de berce.

Croûtons au beurre

- 20 g pain de mie
- 60 g beurre
- 3 g sel

Tailler le pain de mie en minibrunoise et cuire rapidement dans le beurre moussant. Passer au chinois le surplus de beurre et réserver.

Les autres composants sont un fond de tartelette avec Duxelles de morilles, une purée champignons et des pickles à l’ail des ours, ainsi qu’une chlorophylle d’herbes et un jus de veau. La recette intégrale est disponible en ligne sur le site du concours: viandesuisse.ch/lcdj.

LA CUISINE
DES JEUNES



NICOLE
SCHULER

Cuisinière en diététique,
Clenia Schlössli AG,
Oetwil am See (ZH)

«Avec ma création, j’aimerais montrer qu’il est possible de préparer des mets simples et savoureux en utilisant des produits de la ferme, comme le faisait autrefois ma grand-mère. Mais j’aime bien aussi m’inspirer de ce que je découvre dans les livres de cuisine actuels ou sur les réseaux sociaux»



RETRouvailles AVEC
MA GRAND-MÈRE

Nicole Schuler a grandi dans une ferme et elle se souvient parfaitement des petits plats que concoctait sa grand-mère, qui avait une véritable passion pour la cuisine. «A la ferme, nous produisions nous-mêmes toutes sortes de denrées de qualité et j’ai toujours su que je voulais travailler dans la filière de l’alimentation. J’ai choisi le métier de cuisinière pour sa diversité», dit la jeune femme.

Conserver les saveurs d’antan
En s’inscrivant au concours La Cuisine des Jeunes, Nicole avait deux motivations principales: elle avait envie de se mesurer à ses collègues et voulait faire revivre le goût et les arômes des délicieux repas que lui servait sa grand-mère.
«Dans son jardin, elle cultivait beaucoup de légumes et n’achetait que ceux qu’elle ne pouvait pas faire pousser elle-même. La viande que nous consommions provenait elle aussi de la ferme. Nous mangions du reste beaucoup plus d’abats et de ragoûts que de morceaux nobles, qui étaient réservés aux repas de fête.» Aujourd’hui cuisinière en diététique, Nicole perpétue cette tradition et souligne qu’elle préfère cuisiner les *second cuts*. «Je privilégie par ailleurs toujours la viande suisse car je sais que, chez nous, les bêtes sont bien traitées tout au long de leur existence. Sans compter que, comme j’ai grandi dans une ferme, je veux soutenir le travail des exploitations familiales», ajoute-t-elle.

Maudits légumes!
Lors de la présentation des concurrents, Nicole avait un peu de mal à répondre aux questions de Waldemar Schön car elle avait le trac. Elle savait en effet que sa recette était très exigeante. «Quand c’est trop facile, ce n’est pas drôle», a-t-elle confié au modérateur. «Mais je vais me concentrer et mettre les bouchées doubles.»

Aussitôt dit, aussitôt fait. Une fois aux fourneaux, Nicole a retrouvé son calme. Son travail était parfaitement structuré, comme l’a confirmé plus tard Dominic Bürli, chef du Gasthaus Wildenmann à Buonas (ZG), le juré qui la suivait. A mi-parcours, elle a eu pourtant le malheur de faire tomber par

terre son matignon. En cuisinière consciencieuse, elle a jeté ses légumes émincés et est malgré tout parvenue à réussir une sauce correcte pour ses joues de veau. Le goût des carottes, du céleri et du poireau manquait, mais le jury s’est montré clément: «Dans un restaurant, on aurait rincé les légumes et on les aurait quand même utilisés», explique Dominic Bürli.

De bonnes sensations
Les viandes braisées procurent des émotions. Mais souvent, elles sont plutôt servies en plat du jour que dans le cadre d’un menu gastronomique. De ce point de vue, la recette de Nicole était étonnante. Tendres à souhait, ses joues de veau n’en étaient pas moins fermes et sa sauce soyeuse avait un goût délicat évoquant à la fois la tomate et la sauce soja. Si les jurés n’avaient pas su que le matignon manquait à l’appel, ils n’auraient rien remarqué d’anormal. Une pointe d’ail venait rehausser la mousseline de pommes de terre. Les haricots enveloppés dans du poireau vert surprenaient par leur saveur légèrement corsée. Les mini-betteraves cuites sous vide apportaient une touche de couleur et un peu de croquant. Les herbes, les noix et le fromage de la panure étaient en parfaite harmonie avec le délicat ris de veau. Accent bienvenu, le gel au citron était un vrai délice et le jury en aurait bien repris.

Pendant l’épreuve, Nicole avait de bonnes sensations. «Je ne pensais pas que tout se passerait aussi bien», a-t-elle déclaré après la finale, «j’ai trouvé l’atmosphère qui régnait dans les cuisines de Welle7 très conviviale».

Le lendemain, elle est retournée travailler chez Clenia Schlössli à Oetwil am See (ZH), comme d’habitude. «Enfin presque comme d’habitude, car maintenant je n’ai plus la pression et je n’ai plus besoin de m’entraîner dès que j’ai un peu de temps», conclut celle qui est aussi membre de la Société suisse des cuisiniers.

Portrait
Pour en savoir plus sur Nicole et sur son boucher, scannez ce QR Code.



RECETTE
pour 4 personnes

- Joues de veau**
- 600 g joues de veau suisse
 - 3,5 dl fond de veau suisse foncé
 - 1,8 dl eau
 - 1 dl vin blanc
 - 2,25 dl vin rouge
 - 26 g purée de tomates
 - 40 g carotte
 - 50 g céleri-rave
 - 40 g poireau
 - 50 g beurre
 - 0,15 dl sauce soja rouge
 - 1 brin thym
 - 1 brin romarin
 - un peu sel marin du moulin
 - un peu sel, poivre noir du moulin
 - 0,15 dl huile de tournesol HOLL

Ficeler les joues de veau, chauffer le fond de veau, faire réduire le vin blanc de moitié, tailler les carottes, le céleri, le poireau en matignon, couper le beurre en dés, assaisonner les joues de veau ficelées. Chauffer l’huile dans un rondau. Faire revenir les joues des deux côtés, sortir. Faire revenir les légumes, ajouter la purée de tomates. Déglacer avec le vin rouge et laisser réduire. Ajouter la sauce soja. Ajouter le fond de veau et porter à ébullition. Ajouter les joues et les herbes. Braiser à feu doux (2 à 3) jusqu’à tendreté, arroser et retourner régulièrement. Sortir les joues, retirer la ficelle et garder au chaud dans le Hold-o-mat. En cas de besoin, faire réduire le jus de cuisson. Ajouter le vin blanc, rectifier l’assaisonnement et passer. Verser une partie du jus sur les joues et recouvrir de film alimentaire. Incorporer le beurre peu avant de dresser.

- Ris de veau**
- 1 ris de veau suisse, trempé
 - 1 l eau
 - 0,15 dl sauce soja rouge
 - 20 g sel

- Pour paner:
- farine blanche type 550
 - œuf entier pasteurisé
 - 70 g chapelure
 - 10 g persil plat
 - ½ citron
 - 20 g noix de cajou entières
 - 20 g noisettes entières
 - 20 g parmesan râpé
 - un peu sel marin du moulin
 - un peu poivre noir du moulin

Mélanger l’eau, la sauce soja et 20 g de sel. Y faire mariner le ris pendant 15 minutes. Puis couper le ris en huit morceaux de 8 g. Passer la panure et le persil au hachoir jusqu’à ce que le mélange verdisse. Le sécher à 140° C pendant 10 minutes. Rôtir rapidement les noix de cajou et les noisettes dans une poêle antiadhésive, puis les hacher grossièrement. Prélever le zeste du citron. Mélanger le parmesan avec les noix, les noisettes, le zeste de citron et la panure au persil. Rouler les ris de veau dans la farine, les plonger dans l’œuf et les recouvrir de chapelure. Faire cuire dans la friteuse jusqu’à ce qu’ils soient croustillants.

- Gel au citron**
- 42 g jus de citron frais
 - 1 dl eau
 - 34 g sucre
 - 1,2 g agar-agar

Faire cuire tous les ingrédients ensemble, refroidir, mixer et verser dans une bouteille de dressage.

Les joues et le ris de veau sont accompagnés d’une mousseline de pommes de terre, de chips de pommes de terre, de minibetteraves, de haricots et poireau, de purée d’oignons et d’une décoration aux herbes. La recette intégrale est disponible en ligne sur le site du concours: viandesuisse.ch/lcdj.



CHRISTOPHER
D. REUPSCH

Chef de partie,
Restaurant Lux,
Kongresshaus, Zurich

«Enfant, j’aimais déjà faire la cuisine pour ma mère. Mais j’ai d’abord suivi une autre voie professionnelle. Pas pour longtemps: la cuisine me fascinait trop et elle continue de me passionner jour après jour. J’adore travailler avec des produits frais régionaux et de saison»

«A première vue, sa recette n’est pas très spectaculaire», a proclamé Waldemar Schön lorsqu’il a annoncé le troisième finaliste à se présenter, «mais le diable est dans les détails». Lui aussi convaincu de l’importance de chaque détail, Christopher Damien Reupsch avait rédigé un planning minuté sur lequel figurait la moindre opération nécessaire à la réussite de son plat – ce qui ne l’a pas empêché d’être par moments un peu sous pression.

Une vocation

Né à Berlin, Christopher est arrivé en Suisse il y a deux ans. Il a d’abord travaillé au Bellevue Palace, à Berne, avant d’accepter un poste au Lux, le restaurant du Kongresshaus de Zurich. «Je suis venu en Suisse pour me perfectionner et tout se déroule exactement comme je l’imaginais», précise le jeune Allemand.

Après l’école, il a commencé par étudier l’informatique de gestion. Mais il s’est vite rendu compte que cette spécialité était trop abstraite pour lui et qu’il voulait exercer un métier créatif. Aujourd’hui, il ne regrette rien. Il est «super content» d’être devenu cuisinier et «vraiment ravi» d’avoir participé à La Cuisine des Jeunes, son troisième concours.

La grande terrasse du Lux affichant généralement complet lorsqu’il fait beau, aucun collègue de Christopher n’a pu l’accompagner à Berne. Mais Maximilian Andres, responsable des ventes chez son fournisseur en produits de boucherie Mérat & Cie., était là pour l’encourager. Avec sa recette associant un faux jarret et du ris de veau, le jeune chef de partie aimerait attirer l’attention sur la philosophie du *Nose to Tail*. Il lui paraît en effet important d’utiliser tous les morceaux des bêtes abattues. Son duo de veau est servi avec des asperges et de la rhubarbe, «des produits régionaux de saison comme je les aime», dit-il, avant de vanter l’incroyable qualité de la viande suisse.

Il partage cet amour de la qualité avec Reto Gadola, patron de la Casa Alva à Trin (GR), le juré qui avait pour mission de le suivre tout au long de l’épreuve et qui exprime ainsi ses convictions: «La qualité de la

viande dépend non seulement des conditions d’élevage et de l’alimentation des bêtes, mais aussi du travail du boucher et de celui du cuisinier. Les produits régionaux qui racontent une histoire n’ont pas de mal à séduire, même quand leur prix est élevé.»

Des objectifs clairs

A l’issue de la finale, Christopher était visiblement soulagé: «Je suis satisfait, même si je sais que je ne suis pas encore un grand maître», a-t-il répondu au modérateur qui lui demandait comment il évaluait son travail.

En optant pour un faux jarret, il avait choisi un morceau savoureux dont la cuisson était parfaite. Et en y ajoutant un deuxième mets carné, il exprimait clairement sa passion pour la viande. Le fait d’associer du ris de veau enveloppé dans des lanières d’asperges vertes et de la rhubarbe pochée était osé. Le résultat était réussi, mais peut-être un peu lourd. Pour agrémenter visuellement et gustativement son beurre blanc d’asperges blanches, il a eu recours à de jolies gouttes d’huile de ciboulette. Au moment du dressage, il a dessiné un cercle avec une délicieuse crème d’asperges blanches et parsemé sa création de décorations filigranes à base de pointes d’asperges vertes et blanches ainsi que de morceaux de rhubarbe pochée, de pois mange-tout et d’oignons grelots.

Juste avant la remise des prix, il a tiré un premier bilan: «Je me suis bien amusé, je n’avais rien à perdre et tout s’est passé comme je le souhaitais. Je me souviendrai longtemps de cette expérience et de l’atmosphère de La Cuisine des Jeunes.» Il retrouvera d’ailleurs bientôt l’ambiance particulière des concours de cuisine, puisqu’il sera lui aussi commis d’un finaliste lors de la Sélection suisse du Bocuse d’Or 2023.

Très motivé par son job actuel, Christopher Damien Reupsch n’en a pas moins des objectifs clairs à long terme. Il aimerait devenir chef cuisinier et, plus tard, enseignant dans une école professionnelle.

Portrait

Regardez une vidéo dans laquelle Christopher dialogue avec son fournisseur.



RECETTE
pour 4 personnes

Faux jarret de veau

- 350 g faux jarret de veau suisse
- 50 g beurre
- 2 brins romarin
- 2 brins thym
- un peu sel

Parer le faux jarret de veau et lui donner une forme ronde au moyen de film alimentaire. Le cuire ensuite pendant 60 minutes à 52° C dans le bain sous vide, saler et faire revenir à feu vif dans une poêle. Réserver au chaud dans le Hold-omat. Peu avant le dressage, arroser rapidement de beurre, d’herbes et d’ail écrasé, puis trancher.

Roulade de ris de veau et rhubarbe

- 200 g ris de veau suisse
- 2 tiges rhubarbe
- 6 asperges vertes
- 0,6 dl vinaigre de vin blanc
- 40 g sucre
- 0,2 dl eau
- un peu sel
- 30 g beurre
- 1 brin romarin
- 1 brin thym

Pour la roulade, nettoyer et couper en portions le ris de veau et peu avant le dressage, l’assaisonner, le faire revenir en l’arrosant avec du beurre et des herbes. Peler la rhubarbe et la couper en morceaux. Faire cuire les épluchures dans le vinaigre de vin blanc, le sucre, l’eau et le sel, laisser tirer à part. Pocher rapidement la rhubarbe dans ce fond. Mettre de côté une partie de la rhubarbe pour la garniture. Enlever la partie ligneuse des asperges vertes. Couper les pointes et les mettre de côté pour la garniture. Couper en lanières le reste des asperges et les blanchir rapidement dans de l’eau salée, les pointes également. Étaler les lanières d’asperges sur du film alimentaire, poser dessus le ris de veau et un peu de rhubarbe pochée, puis enrouler le tout bien serré. Enlever le film alimentaire et égaliser les bouts.

Crème d’asperges blanches

- 280 g asperges blanches, épluchées
- 40 g oignon blanc, épluché
- 20 g beurre
- 2,2 dl crème entière
- un peu sel

Couper les oignons en brunoise et les faire suer dans le beurre sans les colorer. Mettre de côté les pointes des asperges et couper les tiges en tronçons de 2 cm environ. Les ajouter aux oignons et les faire revenir. Après 2 minutes, déglacer avec la crème entière et faire lentement réduire à chaleur moyenne, jusqu’à ce qu’il ne reste presque rien. Dans un récipient haut et à l’aide d’un mixeur-plongeur, mixer les asperges devenues très tendres en une fine crème lisse. Rectifier l’assaisonnement et verser dans une bouteille de dressage.

Garnitures

- 4 pointes d’asperges blanches
- 6 pointes d’asperges vertes
- ½ tige rhubarbe, pochée
- 4 oignons grelots
- 20 pois mange-tout
- 20 fleurs de ciboulette

Présentation

Pour le dressage, dessiner un cercle de crème d’asperges autour du centre de l’assiette. Placer le faux jarret de veau et la roulade dans ce cercle. Décorer tout le cercle de crème d’asperges avec les garnitures préparées. Pour terminer, verser avec précaution le beurre blanc mousseux dans le cercle à l’aide d’une cuillère et parsemer la sauce avec un peu d’huile de ciboulette.

La recette intégrale est disponible en ligne sur le site du concours: viandesuisse.ch/lcdj.

IMPRESSIONS DE CETTE ÉDITION ANNIVERSAIRE

La 20^e édition de La Cuisine des Jeunes, le concours de Viande Suisse, a battu tous les records. Les inscriptions étaient plus nombreuses que jamais et le niveau des finalistes encore plus élevé et plus homogène que d'habitude. C'était aussi la première fois que 120 spectateurs assistaient à la compétition, le public étant constitué de professionnels, d'amis, de fournisseurs et de journalistes. Cerise sur le gâteau, le vainqueur de l'an dernier, Ryan Oppliger, a lui aussi préparé un plat.



LA CUISINE
DES JEUNES



- 1 Les fans de Nicole Schuler, de gauche à droite: son fournisseur de viande Urs Marti, le sous-chef Stephan Meier, Patrick Ammann, finaliste en 2008 et chef d'équipe CCCB, le sous-chef Patrick Adam et le chef de Clenia Roland Meissner.
- 2 Malgré l'agitation, Christopher Damien Reupsch reste parfaitement concentré.
- 3 Le juré Reto Gadola observe Nicole Schuler.
- 4 Le modérateur Waldemar Schön félicite avec enthousiasme Matthieu Maeder.
- 5 Les trois responsables du projet La Cuisine des Jeunes: Michel Mabillard (à gauche) organisait cette année sa deuxième édition; Samuel Zaugg (au milieu) a occupé ce poste pendant dix ans; Erich Schlumpf (à droite) était aux commandes du concours les premières années.
- 6 Le président du jury Björn Inniger félicite la gagnante Anastasia Mischukova pour son incroyable performance.
- 7 Pendant la finale, le juré Gaston Zeiter explique ce qui est en train de se passer.
- 8 «Il n'y a qu'une seule première place, mais vous êtes tous des gagnants», a dit Waldemar Schön à Christopher Damien Reupsch et Nicole Schuler, qui se classent deuxième.
- 9 «Vive cette 20^e édition et longue vie à La Cuisine des Jeunes!»
- 10 Jean-Michel Martin du Bocuse d'Or Suisse aux côtés de Christoph Hunziker, chef du restaurant Schüpbärg-Beizli et gagnant de la dernière sélection suisse.
- 11 Daniel Haldimann de Hugentobler Système de cuisson suisse remet un prix supplémentaire à la gagnante.

REGARD AIGUISÉ ET PAPILLES EXIGEANTES

L'association JRE-Jeunes Restaurateurs regroupe de jeunes chefs de premier plan qui dirigent eux-mêmes les cuisines de leur restaurant et qui veulent contribuer au développement de l'art culinaire. Accordant la priorité aux produits régionaux, ils entretiennent d'étroites relations avec leurs fournisseurs. Ils s'engagent avec passion en faveur des jeunes cuisiniers et utilisent leur réseau pour

les aider à l'issue de leur formation. Or cet engagement est aussi celui de La Cuisine des Jeunes. Dès le départ, des membres de JRE ont donc logiquement fait partie du jury du concours. Et, depuis 2014, tous les jurés sont issus des rangs de JRE. Le président du jury est nommé pour plusieurs années, les autres jurés changent à chaque édition. En 2022, le jury était composé de: Gaston Zeiter, Restau-

rant Zum Zähringer, Berne, Dominic Bürli, Gasthaus Wildenmann, Buonas (ZG), Björn Inniger (président), Restaurant Alpenblick, Adelboden (BE), Reto Gadola, Casa Alva, Trin (GR). Ils ont observé la manière de travailler des finalistes et ont goûté leurs plats. «Nous avons discuté longtemps», dit Björn Inniger, «et seuls quelques détails nous ont permis de les départager».



UN TREMPLIN
POUR FAIRE
CARRIÈRE

Par le passé, nombre de participants au concours La Cuisine des Jeunes de Viande Suisse ont intégré l'équipe nationale suisse junior des cuisiniers, dont le responsable Tobia Ciarulli était là cette année, observant attentivement les quatre finalistes. Dans un CV, une participation à La Cuisine des Jeunes est un véritable atout pour trouver un emploi. Mais à vrai dire, la plupart des jeunes cuisiniers compétents et motivés sont aujourd'hui recrutés sur recommandation, notamment via le réseau suisse des JRE-Jeunes Restaurateurs, qui regroupe 35 chefs de premier plan et auquel appartiennent les quatre jurés du concours.

Un stage et un concours prestigieux
Anastasia Mischukova, la gagnante de la 20^e édition de La Cuisine des Jeunes, va faire un stage chez Mitja Birlo dans les cuisines du restaurant 7132 Silver à Vals (GR). Les quatre finalistes pourront par ailleurs épauler un chef participant à la Sélection suisse du Bocuse d'Or en tant que commis, ce qui leur permettra de vivre une nouvelle expérience, de faire parler d'eux et d' étoffer encore leur réseau.

Un grand merci aux sponsors
A l'instar des organisateurs et des participants, les sponsors jouent un rôle majeur dans la réussite de La Cuisine des Jeunes. Avec ses quatre postes de travail, la cuisine de l'école du centre Welle7, situé à proximité immédiate de la gare de Berne, constitue depuis plusieurs années un cadre idéal pour la finale du concours. Les appareils professionnels sont fournis par Hugentobler Système de cuisson suisse, dont le représentant Daniel Haldimann vient en aide aux concurrents en cas de question et qui offre aussi aux finalistes des bons pour une formation. Les quatre jeunes chefs portent des vêtements personnalisés griffés Bragard. Les belles assiettes blanches sont signées Villeroy & Boch et le concours bénéficie du soutien média de *Hôtellerie Gastronomie Hebdo*.

NOTRE ENGAGEMENT EN FAVEUR
DE LA RESTAURATION

Lorsque les Suisses mangent de la viande, ils le font la moitié du temps en dehors de leur domicile. Pour Proviande, l'interprofession suisse de la filière viande, il est donc essentiel d'entretenir des relations étroites avec les professionnels de l'hôtellerie-restauration et de les soutenir activement. Outre l'organisation du concours La Cuisine des Jeunes, Viande Suisse publie le magazine gastronomique *Fourchette & Couteau*. Quatre fois par an, les lecteurs y découvrent de précieux conseils et des articles passionnants en lien avec la viande. Anastasia Mischukova, la gagnante du concours, contribuera aux quatre prochains numéros de ce magazine. Pour de plus amples renseignements, veuillez vous rendre sur le site web de Viande Suisse.



Proviande Viande Suisse
Case postale, CH-3001 Berne, téléphone 031 309 41 11
info@lcdj.ch, www.lcdj.ch, www.viandesuisse.ch
www.fourchetteetcouteau.ch



ET
ENSUITE?

La prochaine édition du concours La Cuisine des Jeunes aura lieu en mai 2023. Ses dates exactes et son thème seront annoncés en décembre 2022.