

FOURCHETTE ET COUPEAU

Infos gastronomiques

Edition 4-2003

Finale exceptionnelle pour le concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes»

Quelque 250 jeunes cuisiniers avaient demandé les documents d'inscription. La grande qualité des recettes reçues en dit long sur le professionnalisme et la créativité des jeunes participants. Le jury a eu en effet les pires difficultés à choisir les finalistes. La grande finale, qui s'est déroulée le 21 août au centre de la GIBB à Berne Bethlehem, a répondu à toutes nos attentes.



M^{me} Regula Kennel, de Proviande, remet au gagnant le fameux trophée.



Les finalistes avec leurs diplômes.

Au départ, l'idée de Viande Suisse était d'aider à lancer la carrière professionnelle de jeunes cuisiniers. Pour ce faire, un portail Internet a été créé pour diffuser notamment des offres d'emploi, des portraits et des informations sur les possibilités de formation. Quant au concours annuel de cuisine, il permet aux jeunes professionnels de montrer ce dont ils sont capables et d'attirer l'attention sur eux. «Fourchette et coupeau» a déjà présenté en détail ce concours et ses objectifs.

En se basant sur les recettes reçues par écrit, le jury, composé de grands spécialistes, a finalement dû sélectionner quatre finalistes parmi tous les candidats.

Le grand jour

Et la date fatidique du 21 août est finalement arrivée. Après les quelques mots de bienvenue prononcés par Regula Kennel, directrice de la communication de Proviande, les finalistes se sont attelés à la préparation de leur création sous les yeux du jury, des invités et des représentants de la presse spécialisée. Après environ 2 h 30 de préparation et de cuisson, le jury a pris sa décision. Mais il a gardé les résultats en réserve. En effet, toutes les personnes présentes se sont retrouvées au restaurant Bären à Oberbottigen. La désignation du grand vainqueur ainsi que la remise des prix et des diplômes se sont déroulées entre l'apéritif et le repas.

Le gagnant: Michel Eschmann, Hôtel Hirschen à Beromünster

Il va sans dire que Michel Eschmann était absolument ravi de sa victoire. C'est avec plaisir qu'il a accepté le diplôme et la somme d'argent remportés. Cela dit, tous les finalistes sont gagnants en réalité, car ils ont pu donner une précieuse impulsion à leur carrière lors de cette journée. Et pour Viande Suisse, cette finale est la preuve évidente que tout investissement dans les jeunes professionnels vaut vraiment la peine.

Plus de photos et plus d'infos sur www.lcdj.ch

La brochure de recettes correspondante peut être commandée gratuitement – dans la limite des stocks – à l'aide du coupon situé en page 4 ou par e-mail (info@lcdj.ch).

Le jury

- Erhard Gall (président) maître professionnel de la restauration à la Gewerblich-Industrielle Berufsschule GIBB de Berne
- Stephan Marolf membre de l'équipe nationale des cuisiniers Restaurant Mille Sens, Berne
- Philippe Volery président de l'Association Suisse des Maîtres professionnels de l'Hôtellerie et de la Restauration École professionnelle artisanale et industrielle EPAI-GIBS, Fribourg
- Beatrice Beutler cuisinière et cheffe de cuisine remplaçante à la maison de patients d'Ittigen



Le jury (de g. à d.): Philippe Volery, Beatrice Beutler, Stephan Marolf, Erhard Gall

Les finalistes et leurs plats

Christa Ringger

Auberge du Grand Pin, 2034 Peseux NE

Plat: médaillon de rumpsteak rôti à l'anglaise au jus de thym citronné, accompagné d'un croustillant de ris de veau sur son lit de légumes sautés à la mode asiatique, servi avec une mousseline de pommes de terre aromatisée d'un soupçon de vanille Bourbon

Michel Eschmann

Hôtel Hirschen, 6215 Beromünster

Plat: composition de rumpsteak rôti et de boulettes de viande de bœuf, jus aromatisé de vieux porto parfumé à l'hysope, création à base d'amidonnière, légumes de saison et chips au tandoori

Mischa Pfeuti

Grand Hôtel Bellevue, 3780 Gstaad

Plat: duo de rumpsteak Simmental en manteau d'épinards, braisé avec du poivre de Jamaïque et des olives Taggiasca, cigare de risotto méditerranéen et légumes de l'été confits

Michael Pilman

Hôtel des Balances, 6000 Lucerne

Plat: nostalgie provençale; mille-feuille de rumpsteak, poivrons et tartare d'aubergines avec spätzli au basilic



Les 4 finalistes (de g. à d.): Michel Eschmann, Christa Ringger, Michael Pilman, Mischa Pfeuti

Notre invité

Erhard Gall, maître professionnel de l'hôtellerie et de la restauration au GIBB, Berne, président du jury du concours de cuisine



Maître professionnel de l'hôtellerie et de la restauration, voilà un titre bien vague pour un travail fascinant, où la créativité est de mise!

Les possibilités de tester des nouveautés sont presque illimitées. C'est pourquoi je trouve que le métier de cuisinier est le plus intéressant de tous. Pour moi, il n'y a rien de plus beau que de transmettre mon expérience. J'ai toujours aimé travailler avec des jeunes, car cela me permet de rester jeune moi-même. Dans le cadre de mes fonctions, on m'a demandé de présider le jury du concours «La Cuisine des Jeunes». J'ai accepté bien volontiers, car chaque concours de cuisine est un défi professionnel pour les participants. En outre, je trouve génial de donner à de jeunes cuisiniers la possibilité de montrer ce dont ils sont capables. Nous avons reçu des recettes intéressantes et originales à base de rumpsteak. On remarque tout de suite qu'elles ont été longuement travaillées et souvent testées. Félicitations en tout cas à nos jeunes cuisiniers!

Un concours comme celui-ci fait le part belle à la créativité et encourage les nouvelles idées et la création de nouveaux plats. Les connaissances en matière de viande sont également très importantes. Après tout, la viande n'est pas bon marché; d'ailleurs, elle ne peut pas l'être. Cela dit, si l'on s'intéresse de plus près à la viande, on remarque qu'il y a aussi des morceaux nettement moins connus et meilleur marché qui peuvent entrer dans la composition de délicieuses préparations.

Une victoire dans un concours est certainement un plus dans une carrière professionnelle. Mais comme je l'ai déjà dit, le métier de cuisinier a de multiples facettes. Les cuisiniers qui se préoccupent de leur formation continue n'ont certainement aucun souci à se faire sur le plan professionnel. On mangera toujours et il faudra toujours quelqu'un pour préparer le repas!

E. Gall