

Cuisinier d'Or: Frank Giovannini réalise la passe de deux

Le sous-chef de «L'Hôtel de Ville» de Crissier avait choisi de remettre son titre, décroché en 2006, en jeu. Un pari risqué qui s'est avéré au final payant. Le Vaudois de 35 ans s'est imposé avec brio, devançant le capitaine de la nouvelle Kochnati Friedrich Zemanek, déjà deuxième lors du précédent Cuisinier d'Or.

Au terme d'un marathon de cinq heures durant lequel les six finalistes devaient préparer un plat de poisson (flétan blanc) et un plat de viande (carré de veau), Frank Giovannini a remporté l'édition 2010 du Cuisinier d'Or, sélection suisse du Bocuse d'Or Europe qui se tiendra à Genève les 7 et 8 juin 2010.

Prochaine manche à Genève

Le sous-chef de «L'Hôtel de Ville», accompagné de sa commis Cécile Panchaud, a reçu le trophée des mains de Paul Bocuse lui-même. Le Vaudois a séduit le prestigieux jury grâce à un flétan grillé accompagné d'un chutney de granny smith aux aromates, garni d'aileron d'amandine au citron et caviar d'asciète et noix de St-Jacques étuvées aux endives, ainsi qu'à une côte de veau poêlée aux truffes noires sur jus au vieux madère, garnie d'un moelleux de champignons sauvages et d'un croustillant de ris de veau épicé et pied de veau braisé à la fleur d'hibiscus.

La deuxième place est revenue à Friedrich Zemanek, nouveau capitaine de la Kochnati, qui avait dé-



Réunis autour de Paul Bocuse, quelques-uns des membres éminents du jury: de g. à dr., Irma Dütsch, André Jaeger (président), Horst Petermann, Josef Stalder, Otto Weibel, Anton Mosimann, Doris Vögeli, Dario Ranza, Roland Pierroz et Frédy Girardet. Manquent Andreas Caminada, Carlo Crisci, Stéphane Décotterd, Peter Moser et Georges Wenger.

jà raté d'un cheveu la plus haute marche du podium en 2008. Agé de 49 ans, le Valaisan – lauréat du Prix du meilleur plat de viande – ne se décourage pas pour autant: «Pour autant que le règlement me le permette, je suis prêt à tenter une nouvelle fois ma chance dans deux ans.» Quant à Markus Arnold, chef de cuisine au Restaurant Meridiano

à Berne, il a terminé troisième, tout en décrochant le Prix du meilleur plat de poisson.

Pour Frank Giovannini, la prochaine manche aura lieu en juin au Bocuse d'Or Europe à Geneva Palexpo, et, s'il est parmi les 12 premiers, au Bocuse d'Or 2011 à Lyon.

patrick.claudet@gastronews.ch

Reportage et photos en pages 8 et 9

Frank Giovannini: pas plus facile la seconde fois

Vainqueur du Cuisinier d'Or en 2006 et troisième à la finale du Bocuse d'Or 2007, Frank Giovannini est resté très calme tout au long de la matinée et au moment de dresser ses plats. En apparence, du moins. «Même si l'on vient ici pour la deuxième fois, le concours reste un gros stress», confie-t-il. Et même s'il a senti que sa prestation était bonne, il est resté concentré jusqu'à la fin: «J'ai vu que tout fonctionnait plutôt bien, c'est vrai, mais on ne sait jamais ce que les autres vont présenter.»

André Jaeger: «Le niveau était plus élevé qu'il y a deux ans»

eXpresso André Jaeger, vous avez présidé cette année le jury du Cuisinier d'Or. Votre impression?

Le niveau était plus élevé qu'il y a deux ans. J'ai constaté plus de précision et de recherche dans les plats des finalistes, et beaucoup moins d'écart entre le premier et le dernier. Par ailleurs, il y avait davantage de sérénité durant le travail. Je me rappelle que lors de l'édition 2008, l'ambiance était plus fiévreuse.



André Jaeger
Président du Jury

eXpresso Quand l'écart se réduit entre les candidats, qu'est-ce qui fait la différence?

Comme on juge d'abord l'idée du plat, ensuite l'exécution et après les goûts et les cuissons, il y a beaucoup d'éléments qui entrent en ligne de compte. Chaque juré note en fonction de ses propres critères – certains aiment la viande quand elle est cuite à basse température, d'autres préfèrent la faire rôtir, par exemple –, mais

Le Cuisinier d'Or en bref

Organisateur: KADI, qui met sur pied le Concours national de cuisine artistique/Sélection nationale suisse du Bocuse d'Or Europe sur mandat de l'Académie suisse du Bocuse d'Or, présidée par Philippe Rochat.

Partenaires: Nespresso, Salvis, JohnsonDiversey, Florin, Prodega Growa, AquaPanna-S. Pelligrino, GastroSuisse, Fideco.

Sponsors: Ceposa, Emmi, Pro vins Valais, Villeroy Boch, Hilcona, Nestlé Professional, Le Gruyère.

Chronomètre: Hublot.

Palmarès: 1^{re} place: Frank Giovannini («L'Hôtel de Ville», Crissier); 2^e place: Friedrich Zemanek («Walliser Kanne», Fiesch); 3^e place: Markus Arnold (Restaurant Meridiano, Berne); 4^e ex aequo: Jasmine Hermann (Hôpital Bethesda, Bâle); Paul Jurt (Restaurant Mille Privé, Kirchdorf); Daniel Lehmann (Hôtel Moosegg, Emmenmatt i.E.).

Meilleur plat de poisson: Markus Arnold; meilleur plat de viande: Friedrich Zemanek; meilleur commis: Pascal Schwarz (commis de Paul Jurt).



Hublot donnait l'heure cette année.

comme au final la meilleure et la moins bonne note sont enlevées, personne n'est pénalisé.

eXpresso Les finalistes ont fait le spectacle, mais le jury aussi. Comment expliquez-vous qu'autant de chefs renommés étaient présents? Jamais auparavant nous n'avons atteint un tel niveau de compétence au sein d'un jury, c'est vrai. A mon avis, tous les chefs ont à cœur de soutenir la relève. Il est de notre devoir de motiver les jeunes à continuer d'embrasser cette formidable profession.

Propos recueillis par Patrick Claudet



Tremplin professionnel pour les jeunes chefs, le Bocuse d'Or est né en 1987 sous l'impulsion de Monsieur Paul. Ce concours ouvert au public est réputé pour son ambiance survoltée, aussi bien à Lyon lors de la finale qu'à Berne lors de l'épreuve qualificative pour la Suisse. A l'occasion du Cuisinier d'Or qui s'est tenu au Grand Casino Kursaal, plus de 1000 spectateurs ont assisté à la prestation des six chefs suisses sélectionnés sur dossier.

Cuisinier d'Or 2010: Quand la gastronomie se transforme en fête populaire

Boxes alignés sur la scène du Grand Casino Kursaal, jeu de lumière et sono survoltés, tribune pleine à craquer: le Cuisinier d'Or ressemble davantage à un événement sportif qu'à un traditionnel concours de cui-

sine. A Berne, les six finalistes ont cuisiné face à 1100 spectateurs dans une ambiance de stade. Une manière pour le vainqueur de se préparer à la folie du Bocuse d'Or, conçu comme une grande fête populaire.

Pour Paul Bocuse, la cuisine est une chose facile: «Il faut un bon produit, un bon assaisonnement et une juste cuisson. Et si c'est fait avec le sourire, c'est encore mieux.» Lors du Cuisinier d'Or qui s'est tenu le 1^{er} mars dernier à Berne, les six finalistes ont donné raison au chef de Collonges sur tous les points, tant leur prestation a impressionné le jury par la précision des gestes, la qualité des plats et la relative quiétude du travail dans les boxes. André Jaeger, président du jury, a d'ailleurs constaté davantage de sérénité durant la

préparation, du moins en comparaison avec l'édition 2008 (lire interview en page 3).

Gérer le stress et se surpasser

L'exploit des six chefs sélectionnés sur dossier est d'autant plus admirable qu'ils sont placés sous les feux de la rampe durant les cinq heures dont ils disposent pour livrer leurs plats de poisson et de viande. Une pression encore accentuée par l'omniprésence des journalistes qui s'approchent des candidats pour voler

les meilleurs instantanés ou filmer les plats en très gros plan. Premier candidat à dresser son plat de poisson, Franck Giovannini a su garder son sang-froid en dépit de la présence d'une bonne vingtaine d'objectifs. «Dans ces moments-là, on entend les gens mais on ne les voit pas», relève le sous-chef de «L'Hôtel de Ville» de Crissier.

La gestion du stress n'est pas le seul défi à surmonter. Comme pour tout concours artistique, la présentation des plats doit être particulièrement soignée en plus d'offrir une

expérience gustative exceptionnelle. Un impératif qui sort de l'ordinaire. «On ne peut pas comparer la cuisine artistique avec la cuisine que l'on fait dans les restaurants. En concours, tout doit être beau et parfait; dans un restaurant, quand on a 20 clients qui commandent en même temps, on se doit d'être plus simple et de se concentrer sur le goût et le respect du produit», explique Frédy Girardet, membre du jury.

patrick.claudet@gastroneus.ch

Davantage de photos sur www.expresso.ch



Franck Giovannini dresse son plat de poisson: flétan de Norvège grillé avec chutney de granny smith aux aromates, garni d'aileron d'amandine au citron et caviar osciètre et noix de St-Jacques étuvées aux endives.



Horst Petermann, Roland Pierroz et Frédy Girardet: trois membres d'un jury particulièrement exceptionnel.



Le Bernois Markus Arnold (à dr.), ici avec son commis Roger Kalberer, a décroché la troisième place.



La Kochnati en force: Andreas Williner, Mario Inderschmitzen, Kilian Michlig, Arthur Huber et Fabian Margelisch.



Corina Casanova (Chancelière de la Conf.) avec Kurt Aeschbacher.



Seule femme chef inscrite au concours, Jasmine Herrmann (à dr.) avec sa commis Silvana Miotti.



Le jury à l'heure de la dégustation: de dr. à g., le président André Jaeger, Anton Mosimann, Andreas Caminada et Georges Wenger.



Friedrich Zemanek (à g.) et son commis Michael Diezig avec M. Paul.

Décotterd: «Les émotions sont revenues dès que je suis entré dans la salle»

eXpresso Stéphane Décotterd, vous avez remporté le Cuisinier d'Or en 2008 et vous étiez cette année membre du jury. Comment avez-vous vécu ce retour au Grand Casino Kursaal? Avec émotion. Les souvenirs sont revenus dès que je suis entré dans la salle. Il faut dire que c'est là que toute l'aventure du Bocuse d'Or a débuté.



Stéphane Décotterd

eXpresso Une expérience difficile?

Ce n'est pas au niveau personnel que c'est pénible, mais plutôt vis-à-vis des proches. Pendant une année et demi, on passe beaucoup de temps à s'entraîner. Le dimanche, je m'octroyais certes un jour de congé, mais on n'est jamais complètement tranquille. On est toujours en train de penser au concours.

eXpresso La clé, c'est donc la préparation? On ne peut rien laisser

au hasard, tout doit être prévu dans le moindre détail. Le jour J, le timing doit être réglé comme du papier à musique.

eXpresso En tant que juré, à quoi avez-vous été attentif?

A la fois au goût et à la présentation. Au Bocuse d'Or, il est important de jouer sur les deux tableaux pour sortir du lot. En finale, face à un jury international, il faut une présentation originale et des saveurs exceptionnelles, faute de quoi on passe inaperçu. *Propos recueillis par Patrick Claudet*



Les six finalistes ont cinq heures pour réaliser leurs menus sous le regard du public et de la presse.