

ngt pays au Bocuse Or Europe 2012

connaît désormais les vingt pays participeront en mars prochain à nale européenne du Bocuse d'Or. Le concours culinaire d'ampleur mondiale. Mis à part les participants quasi-institutionnels à la compétition comme la France, l'Italie, Suisse, l'Espagne, l'Allemagne, le aume-Uni, les Pays-Bas et les pays dinaves, les nations «émergentes» moins en matière gastronomique) à tar de la Russie, l'Estonie ou la Po- le confirment leurs ambitions cur- ires en décrochant à nouveau leur et pour le Bocuse d'Or. Le Luxem- rg et la République tchèque signent retour à la compétition après une ode d'absence, alors que la Bulga- 7 participera pour la première fois; nale européenne aura lieu les 20 et ars au salon Horeca Life, à Bruxel- en présence d'un jury international idé par le chef belge Peter Goossens, s que le brésilien Alex Atala en sera .résident d'honneur. (blg)



DR

1 macaron pour Tomas Neeser

i, l'objectif est bien d'obtenir une le, sur le chemin de la progression i pris le Grand Hôtel du Lac et en fournie avec beaucoup d'autres éta- sements de Relais & Châteaux, ain- n'avait la clientèle.» Ainsi s'expri- t Thomas Neeser, chef exécutif du J-étolles vevysan et responsable de restaurant Les Saisons, dans les co- res d'Expresso en avril dernier. Ob- if atteint: l'édition 2012 du guide helin octroie le macaron convoité eune cuisinier allemand, un an et il après son engagement par le di- .eur Christopher Rudolph. A raison: uisine de Neeser brille, sans bling- g, par la précision des cuissons, la ur des produits, les nombreuses com- aisons d'arômes et de textures, et de- rets emprunts aux nouvelles tech- rges culinaires. A Vevey, l'ex-chef Kempinski Adlon de Berlin (où il it aussi contribué à décrocher une le, conservée sept ans de suite) a ivé ses marques, en synergie avec rigard, sa direction et ses collègues- il Saurvan, chef pâtissier, et Yann Po- directeur F&B. (blg)

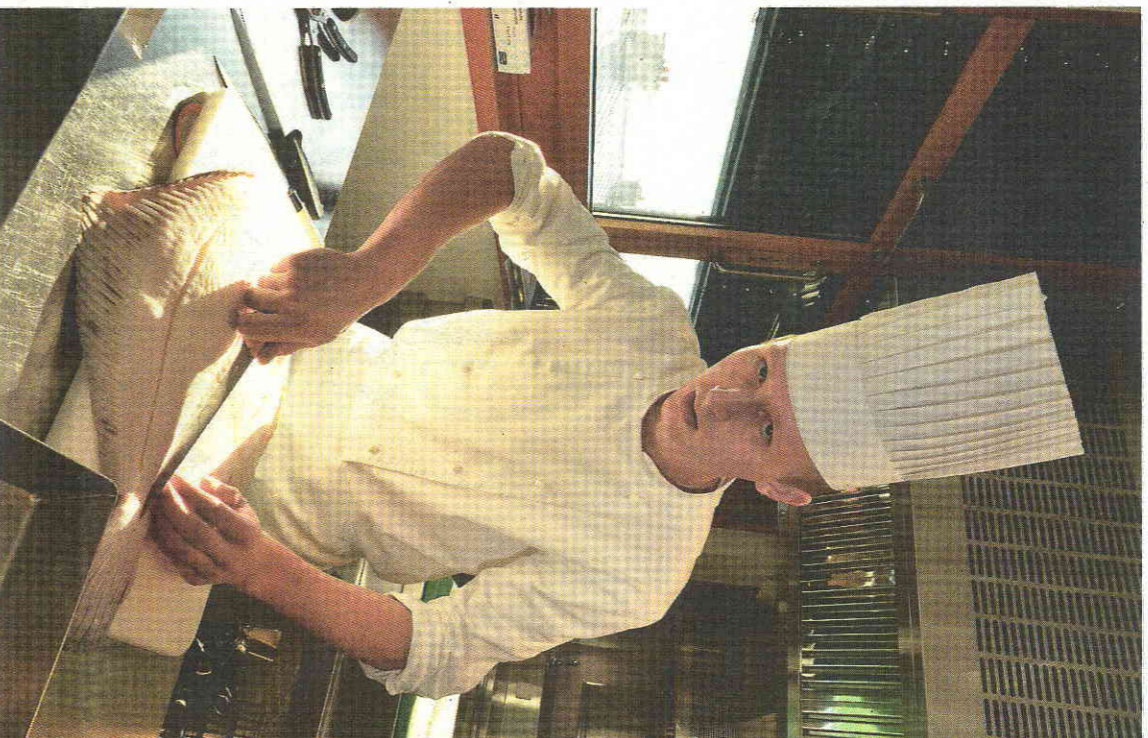
igia récompensée

izzeria genevoise Luigia a reçu mi- ombre le premier «Swiss Leaders b Award», récompensant le mei- concept gastronomique suisse de ionne 2012. Ce sont quelque 150 pro- ionnels suisses et européens de la ronomie et de l'hôtellerie qui ont igné, dans le cadre du salon Igeho, meilleurs concepts gastronomiques ise et européen pour 2012. Trois cepts étaient en lice pour la finale ise: le restaurant Adlisberg à Zurich, fuottas Murai à St. Moritz et la piz- a Luigia à Genève. Au niveau euro- n, les Palmes de la Restauration sont unes au Pret A Diner (Berlin), au illon (Belgique) et au Puppen Hans ussie. (blg)

Pavel Remeslov de St-Pétersbourg, un des meilleurs apprentis de Suisse

Il y a quatre ans à peine, le jeune cuisinier d'origine russe ne parlait pas un mot de français. Admis en septembre au concours organisé par les Jeunes restaurateurs d'Europe, il a terminé lundi sur la deuxième place du podium.

A l'entraînement dans les cuisines de l'École professionnelle de Montreux: «L'école, c'est comme ma mère!»



PIERRE-MICHEL DELSSERT

Quand on demandait au petit Pavel Remeslov ce qu'il comptait faire plus tard, il répondait volontiers «politicien». Peut-être pour marcher sur les traces de Vladimir Poutine ou Dmitri Medvedev, comme lui natifs de St-Pétersbourg. Une réponse qui résonne guère lorsqu'on découvre le caractère bien trempé du jeune homme, son goût avéré pour la difficulté et son irrépressible besoin de la surmonter.

Mais les études coûtent cher: à la fin de sa scolarité obligatoire, son beau-père, un cuisinier suisse avec lequel sa mère russe s'est remariée, lui propose en lieu et place d'apprendre la cuisine. Le garçon obtient le diplôme en 2007, il suit le couple qui quitte la Russie pour s'installer en Suisse romande. Il se lance dans son apprentissage – deux ans à la Brasserie de l'Ours à Châteaudevaux et un an au Major Davel à Cully. En juillet dernier, il a obtenu son CFC parmi les meilleurs de sa volée, s'avérant exceptionnellement doué pour ce métier auquel il ne se destinait pas. Ce qu'il vient de confirmer par sa deuxième place obtenue lundi à Interlaken, au Concours national des meilleurs apprentis organisé par les Jeunes restaurateurs d'Europe.

«Dans la vie, il faut faire des choix: des portes se ferment, d'autres s'ouvrent.»

«C'est sans doute mon destin», philosophe le grand garçon blond aux fins traits slaves. «Ce n'était en tout cas pas un coup de foudre, car tout ce qui concerne ce métier s'acquiert avec l'expérience.» La pensée étonne par sa maturité, sa formulation par la précision de la syntaxe. Avant d'arriver en Suisse, Pavel ne parlait pourtant pas un mot de français. «J'ai pris des cours accélérés», admet-il. On devine qu'il apprend vite, dans tous les domaines. Apprendre, «pas faire un podium», c'est précisément l'objectif qu'il poursuivait en posant sa candidature au Concours JRE.

Car il a beau être arrivé à la cuisine presque par hasard, les concours l'ont titillé depuis le début de son apprentissage: il aura toutefois dû attendre la fin de sa formation pour avoir les possibilités matérielles de se lancer. Engagé dans la brigade du Château d'Ouchy à Lausanne, il

reçoit une invitation à participer au concours des Jeunes restaurateurs d'Europe, compétition réservée aux meilleurs résultats des examens finaux. Cette fois, le soutien de son équipe et du team de cuisine dirigé depuis le Lausanne Palace & Spa lui permettent de relever le défi. Il met à profit ses périodes de congé pour élaborer un dossier, qu'il envoie – et qui est retenu par le jury du concours. Moment délicat: il doit renoncer à son nouveau poste pour se concentrer sur la préparation. «Je l'ai fait à contre-cœur. Mais dans la vie, il faut faire des choix... Des portes se ferment, d'autres s'ouvrent.»

Depuis la mi-septembre, il a consacré tout son temps à mettre au point ses recettes et en

SEULS EN CUISINE, SOUS LE TIC-TAC DE L'HORLOGE

S'il s'adresse à des professionnels ayant tout juste terminé leur formation, le Concours national des meilleurs apprentis des Jeunes Restaurateurs d'Europe n'en édulcore pas pour autant son cahier des charges, propose à faire transpirer les chefs les plus expérimentés. En six heures, les candidats – uniquement aidés d'un casserolier – doivent élaborer un menu à trois plats pour six personnes sur la base d'une liste d'ingrédients imposés: une entrée de ris de veau, pommes et whiskey suisse, un plat de turbot avec endives et noix, sauce libre, deux garnitures libres et une garniture «surprise», et un dessert aux chocolats et poires. Présidé par Urs Wandeler, le jury se scinde en deux groupes, l'un chargé d'évaluer la façon de travailler des concurrents en cuisine, l'autre de déguster les plats.

×

CONCOURS MEILLEURS
APPRENTIS JRE:
LE PALMARES

1 ER

Dominik Suter
Restaurant Kaiserstock,
Riemenstalden (SZ)

2 E

Pavel Remeslov
Le Château d'Ouchy,
Lausanne (VD)

3 E

Sarah Ammann
Art Deco Hotel,
Lucerne (LU)

4 E

Sascha Burger (BS)
Cyriel Diriwächter (BS)

Dinah Gerster (TG)

Isabelle Schweingruber (BE)

Christophe Zoller (SG)

×

répéter la réalisation, dans les locaux de l'École professionnelle de Montreux, appelée à la rescousse – et à la fois guide, conseil et sponsor du jeune cuisinier: «L'école, c'est comme ma mère! Sans elle, je ne pourrais pas.» Une mère sévère, souligne Daniel Chatigny, doyen des enseignants de cuisine de l'EPM, vieux routier des concours culinaires: «On a passé à la moulinette toutes ses recettes, pour les rendre compatibles avec le temps à disposition et le volume à produire. Ce n'était pas forcément facile, mais il a bien encaissé.»

Loins des fourneaux: musique, ski freestyle et scratch-mixing

Reconnaisant, Pavel a volontiers donné un coup de main en retour. Mais l'entraînement est gourmand de temps et d'efforts, surtout lorsque, comme lui, on vise la maîtrise... de tout: «Ne pas gaspiller de temps à réfléchir ni à chercher à droite à gauche.» Les journées ont été longues: lever tous les matins à 5h, en cuisine à 7h, jusqu'à 17h – puis retour chez lui pour manger, faire ses devoirs et dormir. «C'est un sacrifice, de la jeunesse et de la vie privée! J'ai eu vingt ans il y a quelques semaines, mais actuellement, je n'ai absolument aucune vie sociale.»

Un train monastique pour lequel il n'avait à la base aucune inclination: lorsqu'il n'est pas au travail, il pratique la musique (il a fait huit ans de piano et trois ans de théâtre avant de bifurquer vers le scratch-mixing) et le ski freestyle, à Rougemont ou à Glacier 3000. Il se verrait d'ailleurs bien travailler à quelques kilomètres de là, à Gstaad, dans un gastro où il pourrait à la fois perfectionner son art, peut-être en complément sa formation par un CFC de pâtisserie, et apprendre l'allemand. «J'ai déjà pris des contacts avec le restaurant gastronomique d'un grand hôtel», dit-il, un peu évasif. Ensuite? «Ouvrir mon propre établissement d'ici une dizaine d'années.» En Suisse ou en Russie? La réponse n'a rien d'une boutade: «Là où il y a de l'argent!»

Pour l'heure, le jeune Suisse s'apprête à prendre quelques jours de vacances – histoire de reprendre contact, sans doute, avec les snow-parks et les platines qui, ces derniers temps, avaient dû se passer de lui. Blaise Guillard