



Les finalistes auront trois heures pour cuisiner leurs recettes à base d'agneau, pour quatre personnes.

Prêts à se défier!

Six passionnés de cuisine de Suisse romande participeront au concours «Une histoire de cuisine» ce samedi 27 juin. Des chefs étoilés jugeront qui apprête le mieux la viande d'agneau.

TEXTE JOËLLE CHALLANDES

D'âges, de régions et d'horizons professionnels différents, les deux femmes et les quatre hommes que nous vous présentons cette semaine ont pour passion commune la cuisine. Ils donneront tout ce samedi 27 juin pour séduire les professionnels de la gastronomie qui composeront le jury du concours «Une histoire de cuisine», sur le thème de l'agneau du pays.

«Ce n'est pas tous les jours qu'on a l'opportunité de se faire juger par des chefs prestigieux», se réjouit un concurrent, faisant allusion à Stéphane Décotterd, Damien Germanier, Etienne Krebs, Gérard Rabaey, Benoît Carcenat et Didier Sidot. L'architecte Daniel Hüni, gagnant de l'événement l'an dernier (*voir l'édition du 17 septembre 2019*), fera partie du jury de dégustation. Ainsi que Knut Schwander, responsable Gault&Millau Suisse romande.

Objectif: réussir au mieux les recettes de carré et d'épaule d'agneau que les six candidats ont élaborées en vue de leurs qualifications, avec un panier de près de 50 produits à disposition et un ingrédient libre pour personnaliser le tout. En jeu: 150 points. Mettant en lumière les cuisiniers amateurs éclairés, ce concours a lieu sous cette forme pour la deuxième fois. L'instigateur, Stéphane Décotterd, a été distingué la semaine dernière par le Mérite culinaire suisse. C'est lui qui a désigné les finalistes – parmi une quinzaine de candidatures reçues – avec la brigade de son établissement, Le Pont de Brent (VD).

Les heureux élus s'affronteront dans les cuisines du Lab, à Corseaux, trois heures durant. Le vainqueur remportera un repas pour deux au Pont de Brent et un cours de cuisine au Lab. ●



Colin Gervaix

Le Lausannois, qui fête ses 15 ans ce mardi 23 juin, trouve dans la cuisine du réconfort et de la détente. Il y consacre chaque jour entre une demi-heure et une heure.

Que présenterez-vous au jury?

«L'agneau dans les montagnes de la région»: j'utilise notamment du serpolet et du miel.

Un aliment que vous aimez en particulier?

Le chocolat

Et une spécialité que vous n'appréciez pas?

Le thon cuit

Un plat suisse que vous adorez?

La fondue

Et de la cuisine du monde?

Les fajitas mexicaines

Qui vous a appris à cuisiner?

Mes parents d'abord, puis des chefs

Votre source d'inspiration de prédilection pour cuisiner?

Je choisis toujours d'abord un produit central, local et de saison, que je transforme ensuite avec différentes textures et cuissons.

Une autre passion?

Le volleyball

Comment avez-vous vécu le confinement?

Plutôt bien: j'ai plus cuisiné que d'habitude et appris de nouvelles techniques et recettes.

Un menu qui vous fait plaisir à la belle saison?

Du pâté en croûte en entrée, des filets de perche meunière du Léman en plat principal et un fraisier en dessert.

Une adresse coup de cœur pour se régaler cet été?

Les Foodies, à La Croix-sur-Lutry (VD)

Oui, j'adore «Top Chef» et «Le meilleur pâtissier». Je m'inscris chaque année, en vain jusque-là.

Comment avez-vous vécu le confinement?

Avec mon mari et notre petite fille. On a tous les deux pu suivre ses premiers pas en direct.

Combien de repas par semaine cuisinez-vous?

Entre six et dix

Qui vous a appris à cuisiner?

Ma maman

Un plat de l'enfance qui vous a marquée?

Le rougail saucisse, c'est une spécialité réunionnaise, d'où est originaire ma maman.

Un repas qui vous plaît durant la belle saison?

Une bonne salade caprese

Une adresse coup de cœur pour se régaler cet été?

Le Kju, à Vevey

Cindy Favrod

Habitante de Vevey (VD), cette assistante en ressources humaines de 32 ans cuisine pour faire plaisir à sa famille et à ses amis. Amoureuse des voyages, ce sont eux qui l'inspirent aux fourneaux.

Pourquoi ce concours?

Pour me pousser en dehors de ma zone de confort.

Que présenterez-vous au jury?

«L'agneau comme chez maman... ou presque». Des saveurs simples, un peu de technique avec un cromesqui de yogourt et une mousse de pomme de terre à l'oignon brûlé.

Un ingrédient adoré?

La fleur de sel

Un aliment que vous n'aimez pas?

Le wasabi

Fan d'émissions de cuisine?

→ Page 30





Dao Nguyen

Compétitrice dans l'âme, l'habitante de Meyrin (GE) est directrice de service à l'Etat de Genève. Elle participe à toutes sortes de concours depuis l'enfance – une centaine en tout! – et à ceux de cuisine depuis trois ans, après avoir fêté ses 40 ans.

Que présenterez-vous au jury?

Un carré d'agneau en croûte de coriandre et sésame. Une épaule d'agneau braisée avec son jus aux zestes d'agrumes, miel et moutarde à l'ancienne.

Un aliment que vous aimez en particulier?

Tous les fromages, je peux en manger à tous les repas.

Et un que nous n'aimons pas?

L'agneau!

Qui vous a appris à cuisiner?

Mon mari. Avant de le rencontrer, j'étais dans ma phase végétarienne. Aujourd'hui, je consomme de tout et prends beaucoup de plaisir à cuisiner et à manger.

Fan d'émissions de cuisine?

Oui, très fan. Je regarde une chaîne de télévision consacrée aux shows culinaires du monde entier.

Combien de repas par semaine cuisinez-vous?

Aucun, c'est mon mari qui cuisine. Sauf avant un concours, où on mange le même plat midi et soir!

Un plat de l'enfance qui vous a marquée?

Les spaghettis bolognaise, c'est un plat réconfortant.

Un ingrédient fétiche durant la belle saison?

La pastèque, dans tous ses états.

Une adresse coup de cœur pour se régaler cet été?

Le Collonge Café, à Collonge-Bellerive (GE)

Et de la cuisine du monde?

Un thali indien

Qui vous a appris à cuisiner?

Personne, mais l'inspiration vient sûrement de ma grand-mère paternelle, malheureusement partie trop vite pour me transmettre ses connaissances.

Combien de repas par semaine préparez-vous?

Entre cinq et sept

Une autre passion que la cuisine?

La lutte à la culotte

Comment avez-vous vécu le confinement?

Très bien. J'ai beaucoup cuisiné et cueilli de l'ail des ours ainsi que des asperges sauvages avec mes deux filles.

Une gourmandise durant la belle saison?

Une glace de la Maison Rohr

Une adresse coup de cœur pour se régaler cet été?

Le Marchand de sable, à Carouge (GE)

Yannick Rossy

Enseignant d'économie, le Genevois du Grand-Lancy (33 ans) cuisine avec des produits locaux bio, en particulier les légumes. Il aime manger de tout et consacre au moins dix heures à la cuisine par semaine.

Que présenterez-vous au jury?

Un ami m'a suggéré d'appeler mon plat «Paysage avec pois et carré», en référence au carré d'agneau et aux petits pois.

Pour qui cuisinez-vous?

Ma femme et mes deux filles. Ainsi que pour mes amis et mes élèves, lors de cours de cuisine improvisés.

Un aliment que vous aimez en particulier?

La betterave rouge

Un plat suisse que vous adorez?

La longeole et le papet vaudois





Quentin Bochud

Ingénieur en chimie de 31 ans, habitant de Châtel-St-Denis (FR), ce passionné de foot, de ski et de montagne s'évade aussi grâce à la cuisine.

Pourquoi ce concours?

Parce qu'on fait des rencontres toujours sympas en se confrontant à d'autres cuisiniers amateurs.

Que présenterez-vous au jury?

Un rack d'agneau fumé au sapin, une épaule d'agneau confit avec des champignons et une vinaigrette de bourgeons de sapin. J'aime beaucoup la nature et j'ai trouvé intéressant d'utiliser des ingrédients trouvés lors de balades en forêt.

Un mets de la cuisine suisse que vous adorez?

Le Fribourgeois que je suis est obligé de reprendre la fondue!

Et côté cuisine du monde?

Les spécialités libanaises

Comment avez-vous vécu le confinement?

Pas facile pour moi qui aime le sport d'équipe. Mais ça m'a permis de passer beaucoup de temps dans la cuisine.

Combien de repas par semaine cuisinez-vous?

Au moins un par jour, pour ma copine et moi.

Qui vous a appris à cuisiner?

J'ai beaucoup appris par moi-même et ai eu la chance de passer une semaine dans les cuisines de Denis Martin il y a quelques années.

Un plat de l'enfance qui vous a marqué?

Les pommes de terre en rondelles de ma grand-maman, cuites longtemps avec du vin blanc, de la crème, des herbes et des épices.

Un repas qui vous plaît durant la belle saison?

Le tartare de bœuf

Une adresse coup de cœur pour se régaler cet été?

Le Vignier, à Avry-devant-Pont (FR)

Pour qui cuisinez-vous?

Généralement pour ma famille et mes amis. Mais pourquoi pas un jour ouvrir ma table d'hôtes.

Que vous apporte cette passion?

Avant d'être un cuisinier amateur, j'aime les bonnes tables et les bons vins. Alors je dirais quelques kilos en trop! Plus sérieusement, le plaisir du travail accompli et surtout celui du partage autour d'une table.

Un plat de l'enfance qui vous a marqué?

Le riz au lait de ma grand-mère paternelle et le riz gluant – qui se mange à la main – de ma grand-mère maternelle.

Qu'aimez-vous manger durant la belle saison?

Des grillades avec un taboulé

Une adresse coup de cœur pour se régaler cet été?

Un mets chinois au Fleuve d'Or de Carouge (GE), suivi d'un dessert juste à côté, chez Mr et Mrs Renou.

Nicolas Ombredane

Cadre en entreprise de 37 ans, il a appris à cuisiner à 17 ans, après avoir quitté le cocon familial. Amoureux de voyages, de musique et de photographie, ce Genevois participe pour la deuxième fois au concours de Stéphane Décotterd, dont il qualifie les rencontres avec les chefs et les candidats de «formidables».

Que présenterez-vous au jury?

L'agneau en deux façons, carottes, aubergine, miso. Ma cuisine est plutôt fusion, le panier imposé assez classique: un joli défi!

Quels sont vos goûts culinaires?

Multiples. J'aime surtout faire de nouvelles découvertes, m'émerveiller de mélanges de saveurs.

