

L'ÉQUIPE NATIONALE DES CUISINIERS FAIT SON COME-BACK

Après une longue traversée du désert, l'équipe suisse a enfin réussi à remonter sur le podium d'une Olympiade. Même si son capitaine espérait une victoire, cette médaille de bronze est un succès.

À l'annonce des résultats, le capitaine Mario Garcia et les membres de son équipe arrivent sur scène et écoutent les félicitations du président de la Société allemande des cuisiniers. Les visages sont graves. «Désolé d'avoir à peine souri», s'excuse Garcia le lendemain, «mais j'étais déçu. Nous voulions absolument gagner cette Olympiade. La victoire était à notre portée.» Les jeunes cuisiniers qui constituent la nouvelle équipe nationale depuis tout juste un an ne se satisfont pas de leur troisième place. Ils ont l'ambition de faire mieux. Ils vivent pour leur métier, ils donnent tout et veulent être les meilleurs. On peut donc comprendre leur réaction.

Le recrutement des membres de l'équipe a été revu et corrigé

Objectivement parlant, cette médaille de bronze à l'Olympiade des cuisiniers d'Erfurt est un excellent résultat. Car cela faisait douze ans que l'Équipe nationale suisse n'avait plus réussi à se hisser sur le podium. Switzerland is back! Et c'est ce qui compte. Ce succès est le fruit d'un nouveau mode de recrutement. Jusqu'à il y a un an, on prenait une équipe régionale et on tentait, au cours d'un long processus, de la transformer en équipe nationale de niveau mondial. Désormais, la Société suisse des cuisiniers fait appel aux meilleurs chefs de différentes équipes pour épauler le noyau dur de l'équipe nationale, qui est composé d'anciens membres de l'équipe suisse junior comme Mario Garcia, Ale Mordasini, Yanick Mumenthaler et David Lanz.

Mais cette médaille est aussi le résultat d'une préparation exemplaire, d'entraînements interminables dans le nouveau centre d'Electrolux et de huit répétitions générales, quatre pour les plats chauds et quatre pour les plats froids. Rasmus Springbrunn, Dani Schmidlin et Rolf Mürner, les coaches de haut vol de l'équipe ont eux aussi apporté

leur pierre à l'édifice, tout comme son manager Tobia Ciarulli. Grâce au soutien de ces quatre «vieux briscards», les jeunes loups ont pu se concentrer entièrement sur la cuisine. L'Olympiade a débuté avec l'épreuve des plats chauds. Avec leur superbe menu de trois plats, les Suisses ont fait un tabac. Ceux qui connaissent la compétition savent que le nombre de points est décisif. Pour s'imposer, il faut donc prendre un maximum d'avance. Or ce n'était pas le cas des Suisses. Mais, à ce moment-là, personne ne le savait.

Entre les plats chauds et les plats froids, il y avait une journée de préparation et personne ne ferma l'œil. Le matin de l'épreuve des plats froids, il y eut un petit retard, mais l'équipe nationale était prête. Les cuisiniers gelèrent certains ingrédients et déposèrent les assiettes terminées dans des boîtes réfrigérées. Il fallait en effet éviter que les mets ne soient exposés trop tôt à la lumière de la salle du concours, qui faisait augmenter la température. Le trajet entre la camionnette et la salle fut périlleux, car il pleuvait des cordes. Geraldine Müller Maras et Thomas Mair, les artistes de la bande, avaient réalisé un chef-d'œuvre à base de chocolat, de pastillage et de sucre et ils ne voulaient pas qu'il s'abîme. L'opération réussit. Un quart d'heure avant l'heure H, la table des Suisses était prête.

Tout le monde savait que le dessert et la plupart des autres mets allaient plaire au jury. Mais qu'en était-il du plat de poisson? Il était moderne, présenté dans des assiettes sorties de bois. On craignait qu'il ne fasse pas l'unanimité. Et ce fut malheureusement le cas. Impossible de dire si ce plat coûta beaucoup de points aux Suisses, car les délibérations sont secrètes. Quoi qu'il en soit, une semaine après l'Olympiade, Mario Garcia est désormais fier de sa médaille. Espérons que le capitaine et ses talentueux cuisiniers resteront fidèles à l'Équipe nationale suisse!

JÖRG RUPPELT


SWISS CULINARY NATIONAL TEAM
HOTEL & GASTRO UNION | skv
SCHWEIZER HOCHVERBAND



Davantage de photos:
www.hotellerie-gastronomie.ch



L'Équipe nationale suisse des cuisiniers au grand complet. Debout, de gauche à droite: Ale Mordasini, Mario Garcia, David Lanz, Yanick Mumenthaler, Marcel Schori, Denise Minnig, Thomas Mair, Daniel Schmidlin (coach), Stephan Stemming, Cindy Gammthaler, Rolf Mürner (coach), Rasmus Springbrunn (coach). A genou, de gauche à droite: Adrian Reimann et Geraldine Müller Maras.



L'Équipe nationale junior, de gauche à droite: Norman Hunziker (capitaine), Steven Duss, Manuel Engel, Michaela Frank, Matthias Fehr, Lukas Kaufmann, Sara Grusso, Jean-Michel Wittmer et Tobia Ciarulli (coach et manager). PHOTOS CLAUDIA LINK

ANNONCE

gastronomia

du 13 au 16 novembre 2016 | Lausanne | www.gastronomia.ch

Salon professionnel romand
de l'hôtellerie et de la restauration

Concours,
démonstrations,
et bien plus.

VOTRE SALON PROFESSIONNEL AU CŒUR DE LA SUISSE ROMANDE
Rencontrez les acteurs de l'HORECA dans un cadre unique

Partenaires:

eldora

GASTRO SUISSE
Seit 1891 | Depuis 1891 | Dal 1891

HOTEL & GASTRO
UNION
depuis 1886

Suisse Romande
Val-de-Fribourg - Neuchâtel - Jura
Hôtellerie et Restauration

Valais-Wallis
Hôtellerie et Restauration

Partenaires médias:

Journal

HÔTELLERIE
GASTRONOMIE HEBDO

hotel revue

LE CAFETIER

100 ANS
D'AVENIR
M
.CH