

JORGE CARDOSO

«IL FAUT SAVOIR RESTER HUMBLE»

Après avoir décroché en 2018 le titre de Meilleure pièce artistique aux Championnats du monde de cuisine, Jorge Cardoso s'était retiré de la Kochnati. Il explique pourquoi il a choisi de la réintégrer.

HGH: Jorge Cardoso, vous aviez exprimé le souhait de vous retirer des compétitions internationales à la suite de votre éclatant succès au Luxembourg. Qu'est-ce qui vous a fait changer d'avis?

JORGE CARDOSO: Tobia Ciarulli est venu me trouver il y a sept mois. Quand il a évoqué mon retour possible au sein de la Kochnati, j'ai commencé par refuser. Comme chacun le sait, les concours représentent un gros investissement en termes de temps et d'énergie, je ne me sentais pas prêt à me relancer déjà dans l'aventure. Mais Tobia sait être persuasif! Il est venu me trouver une seconde fois

peu après, et, cette fois, il a simplement suggéré que je l'aide à recruter de nouveaux talents. Vu mon attachement à cette équipe, j'ai accepté de lui donner un coup de main.

Et ensuite?

J'ai réalisé qu'il était extrêmement difficile de motiver les jeunes professionnels à participer à des concours en général, et à l'aventure collective de la Kochnati en particulier. Forcément: cela implique de nombreux sacrifices, on doit renoncer à ses week-ends, voire à ses soirées, et la vie sociale et familiale en pâtit aussi beaucoup. L'idée d'un retour a fini par germer dans mon esprit.

On imagine que c'est une décision que vous avez prise d'entente avec vos proches?

Oui, j'en ai parlé avec ma compagne et mon entourage. Il a fallu que je négocie un peu (rires), mais au final pas tant que ça. Tout le monde sait l'importance que j'accorde à mon métier et au fait de ne pas m'endormir sur mes lauriers. L'idée de me frotter une nouvelle



Jorge Cardoso se chargera de la pièce artistique de la Kochnati.

DR

fois à l'élite mondiale est pour moi une manière de rester au sommet de mon art.

Quel rôle allez-vous jouer au sein de l'équipe?

Ma mission sera de concevoir et créer la pièce artistique, dont le thème sera en lien avec la Suisse. Il

s'agit d'une pièce un peu folle, totalement inédite. Je l'ai déjà dessinée et j'en ai parlé avec l'équipe, mais le travail ne débutera que plus tard. Notre échéance est celle des Championnats du monde de cuisine qui auront lieu en novembre 2022, il nous reste encore un peu de temps!

SWISS CULINARY NATIONAL TEAMS
union | skv

Quel est votre objectif?

La tentation serait de vouloir à nouveau remporter le titre, mais il faut savoir rester humble. D'une part, je me souviens avoir gagné avec un seul point d'avance, ce qui veut bien dire que le moindre faux pas est fatal. D'autre part, le niveau n'a cessé d'augmenter depuis 2018, d'où la concurrence très rude à laquelle je serai confronté.

L'an dernier, vous avez confectionné un Cristiano Ronaldo grandeur nature en chocolat.

C'est une histoire assez dingue. J'ai commencé à élaborer ma pièce dans le laboratoire de Suard à Fribourg, et, au final, elle s'est retrouvée au musée CR7 à Madère! C'est une opération que j'ai entièrement financée de ma poche – y compris le transport en cargo au départ de Lisbonne –, mais c'est une fierté personnelle! PROPOS RECUEILLIS PAR PATRICK CLAUDET

Bio express

Chef chocolatier chez Suard à Fribourg, Jorge Cardoso a déjà participé à de nombreux concours, lors desquels il est monté à chaque fois sur le podium. Parmi ses plus grands succès figure une troisième place lors de la Coupe du monde de la pâtisserie à Lyon en 2017 avec Cédric Pilloud et Jean-Baptiste Jolliet.

Sponsors des Equipes nationales suisses des cuisiniers:

Sponsor principal:
Swica Organisation de santé

Cosponsors:
G. Bianchi SA,
Electrolux Professional

Equipementiers:
Gastroimpuls, KAI Messer,
Kentaur Work Wear,
Oehrli Berufsmode

Partenaires de l'Equipe nationale suisse des cuisiniers:
Aligro, Hero, Pacojet, Saviva Food Service, Uncle Ben's

Partenaires de l'Equipe nationale suisse junior des cuisiniers:
Boiron, Brunner-Anliker, Emmi Food Service, Hug AG, Prodega-Transgourmet, Wiberg

ANNONCE

GRATUITÉ TOTALE DE 38 FORMATIONS CONTINUES JUSQU'À FIN 2021

GRÂCE À LA CCNT – UNE OCCASION À SAISIR !

incl
**FORMATION-
INCLUDE.CH**

Financement
par la CCNT
de l'hôtellerie-
restauration

Une initiative de



THE ART OF LAMB



**LA CUISINE
DES JEUNES**
Viande Suisse

CONCOURS DE CUISINE 2021

Convinces le jury avec ta création à base
de la meilleure viande d'agneau suisse.
Tu trouveras toutes les informations sur lcdj.ch

Suisse. Naturellement.



Partenaires:
**HÔTELLERIE
GASTRONOMIE HEBDO**

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

**WORK
SPACE**
WELLE
WORKSPACE.CH

HUGENTOBLER
Experte en cuisine d'art