



L'équipe nationale suisse junior des cuisiniers au sein de laquelle figurent deux Romands – Normand Jubin (5<sup>e</sup> de la dr.) et Elliott Neuhaus (2<sup>e</sup> de la dr.) –, et qui pose ici en compagnie du coach Tobia Ciarulli (à dr.) en marge de la manifestation qui a réuni quelque 2800 cuisiniers de 50 pays. PHOTOS LUKAS BIDINGER/JERNST KEHRLI

# L'Olympiade culinaire vue par les Romands de la Kochnati junior

**Le Jurassien Normand Jubin et le Vaudois Elliott Neuhaus ont participé à l'aventure de Stuttgart. Ils racontent.**

Ils sont rentrés d'Allemagne il y a quelques jours, mais le souvenir de l'Olympiade culinaire à laquelle ils ont participé du 15 au 19 février est encore vif. Au cours de cette aventure entamée il y a neuf mois, et dont le point culminant a été pour Normand Jubin la double prestation à Stuttgart avec la Kochnati junior, et pour Elliott Neuhaus la création de la pièce artistique de la Kochnati, les deux Romands disent avoir beaucoup appris. A la fois sur eux-mêmes et au niveau technique, avec en sus la fierté d'avoir décroché la troisième place au classement général.

*Un programme plus technique*

Cette performance intervient moins de deux ans après l'ex-

cellente deuxième place décrochée à la World Culinary Cup qui s'était tenue en novembre 2018 à Luxembourg. «A Stuttgart, la pression était encore plus grande, avec d'une part la participation de 24 équipes au total, et, d'autre part, un programme plus technique», lance Normand Jubin. Pour le pâtissier en poste au Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, la compétition a débuté par l'épreuve baptisée *IKA Buffet* – un menu pour 12 personnes dont il s'est chargé seul du dessert, tandis que les autres pièces étaient préparées par six de ses acolytes –, avant d'enchaîner avec le programme *Hot Kitchen* et son menu à trois plats pour 60 personnes, dont il a réalisé le dessert avec la commise de cuisine Bettina Marti.

«Pour le buffet, j'avais imaginé un dessert à base d'amandes et d'oranges amères, sanguines, normales et confites. Et pour le menu, j'avais privilégié une déclinaison autour de la pomme (rouge, Granny Smith, tarte Tatin, glace au cidre)», explique le Jurassien. Durant les épreuves, tout s'est bien passé pour lui, sauf lorsqu'il

a voulu coller un anneau de chocolat sur une tuile aux pignons de pin. «Le chocolat était trop chaud, ça ne prenait pas, ce qui m'a forcé à trouver une alternative dans le feu de l'action.» Lors du programme pour 60 personnes, c'est toute l'équipe qui a dû trouver la parade à un problème inattendu: «Les gens mangeaient plus vite que prévu! Nous avons donc dû déployer des trésors d'imagination pour accélérer la cadence.»

**«Notre fierté? Avoir terminé devant des équipes qui s'entraînent à plein temps»**

NORMAND JUBIN, MEMBRE DE LA KOCHNATI JUNIOR

De son côté, Elliott Neuhaus a conçu et réalisé la pièce artistique de la Kochnati, travaillant essentiellement seul mais affinant sa création au gré des échanges avec l'équipe. «Le jour J, j'ai assemblé

les principaux éléments à l'hôtel, puis j'ai collé les décorations les plus fragiles – le piolet et les fleurs en sucre – dans une camionnette garée devant le Salon. Puis Pietro Leanza, chef pâtissier de l'équipe, a transporté la pièce et c'est à ce moment que j'ai vu le fruit de neuf mois de travail sur un présentoir», confie le Vaudois. Un moment d'une grande intensité, et le point final d'une belle aventure collective. PATRICK CLAUDET

## Classement

Equipes nationales  
1. Norvège, 2. Suède, 3. Islande, 4. Singapour, 5. Finlande, 6. Allemagne, 7. Suisse, 8. Canada, 9. Italie, 10. Danemark (29 équipes au total)

Equipes nationales juniors  
1. Suède, 2. Norvège, 3. Suisse, 4. Canada, 5. Allemagne, 6. Malaisie, 7. Australie, 8. Corée du Sud, 9. Hong Kong, 10. USA (24 équipes au total)



Déclinaison autour de la pomme: l'une des deux créations de Normand Jubin.



Elliott Neuhaus devant la pièce artistique réalisée pour la Kochnati (classée 7<sup>e</sup>).

## Classement des autres catégories

### Concours Community Catering & Military Teams\*

- 1<sup>er</sup> place  
*The National Catering Team of Denmark*
- 2<sup>e</sup> place  
*Fazer Culinary Team Finland*
- 3<sup>e</sup> place  
*Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT)*
- 4<sup>e</sup> place  
*Fazer Culinary Team Sweden*
- 5<sup>e</sup> place  
*Kokkelslaget Community Catering Norway*
- 6<sup>e</sup> place  
*Swiss SVG-Trophy-Team*
- 7<sup>e</sup> place  
*USACAT*
- 8<sup>e</sup> place  
*Koch-Nationalmannschaft der Bundeswehr*
- 9<sup>e</sup> place  
*Culinary Team British Columbia*
- 10<sup>e</sup> place  
*Combined Services Culinary Arts Team UK*
- 11<sup>e</sup> place  
*Aramark Czech Team*
- 12<sup>e</sup> place  
*NAIT Culinary Team*

\* 28 équipes étaient alignées.

### Concours des équipes régionales\*\*

- 1<sup>er</sup> place  
*Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne (CCCL)*
- 2<sup>e</sup> place  
*Stockholm Culinary Team*
- 3<sup>e</sup> place  
*ACF Regional Culinary Team USA*
- 4<sup>e</sup> place  
*Skåne Kulinar*
- 5<sup>e</sup> place  
*Compass UK Culinary Team*
- 6<sup>e</sup> place  
*Cercle des Chefs de Cuisine Berne (CCCB)*
- 7<sup>e</sup> place  
*Kulinarik Team Steiermark*
- 8<sup>e</sup> place  
*Sae Gye Young Chefs of Korea*
- 9<sup>e</sup> place  
*Intergast Culinary Team*
- 10<sup>e</sup> place  
*Regional Team Sri Lanka*
- 11<sup>e</sup> place  
*Osteria Juyeon Korea*
- 12<sup>e</sup> place  
*Restaurant Belvedere Brasov*

\*\* 26 équipes étaient alignées.



D'avantage d'informations:  
[www.olympiade-der-koeche.com](http://www.olympiade-der-koeche.com)