

Un Jurassien à la Kochnati junior

Normand Jubin est l'une des nouvelles recrues de l'Equipe nationale suisse junior des cuisiniers. Portrait du pâtissier-boulangier jurassien qui nourrit de grandes ambitions.

Pour Normand Jubin comme pour les huit autres membres de l'Equipe nationale suisse junior des cuisiniers, l'objectif est la Culinary World Cup qui aura lieu en novembre à Luxembourg. Depuis qu'il a intégré l'équipe en août dernier, le Jurassien travaille d'ailleurs avec ses acolytes à la préparation du menu qui sera présenté lors de cette manifestation d'envergure internationale, d'où il espère bien repartir avec une médaille. «Chacun cherche des idées de son côté, et, durant cinq jours tous les deux mois, nous nous retrouvons pour confronter nos trouvailles et peaufiner notre menu», explique Normand Jubin.

Si la pression monte progressivement eu égard aux enjeux que représente la compétition luxembourgeoise, la Kochnati junior se prépare dans un état d'esprit relativement serein. D'une part, elle bénéficie des conseils de nombreux professionnels chevronnés (dont ceux du pâtissier Franz Ziegler qui jette un œil bienveillant aux créations de Normand Jubin et de son collègue pâtissier); d'autre part, elle a réalisé une excellente performance lors du Salon Intergastra de Stuttgart, où

elle a remporté en début d'année le concours par équipe, surclassant les trois autres formations engagées dans la compétition. «Cela a été une fierté non seulement collective mais aussi personnelle, puisque c'est la première fois que je travaillais aux côtés des autres membres de l'équipe», souligne le pâtissier-boulangier.

Une histoire de famille

Quand on lui demande dans quelles circonstances il a rejoint la Kochnati junior, Normand Jubin évoque le hasard. A la suite de sa double formation de pâtissier et boulangier, chacune sanctionnée par un CFC et au terme desquelles il a terminé à chaque fois premier de son canton, ce qui lui a ouvert les portes de la Finale romande et tessinoise des meilleurs jeunes boulangers-pâtisseries, le Jurassien a caressé l'idée de se tourner vers la cuisine. Par défi personnel et pour découvrir une autre facette de la profession. «Je me suis alors tourné vers Norman Hunziker, chef d'équipe, sachant qu'il avait lui-même bifurqué vers la cuisine après une formation de boulangier-pâtissier. De fil en aiguille, il m'a proposé de rejoindre l'équipe, ce qui m'a convaincu de poursuivre dans la voie de la pâtisserie.»

Une décision qui répond à une certaine logique: Normand Jubin est en effet issu d'une famille de boulangers-pâtisseries dont il incarne la troisième génération. Ses grands-parents ont ouvert un commerce en 1962 à Courfaivre, repris en 2000 par son père et où il a débuté son apprentissage de pâtissier en 2011, avant d'enchaîner avec un second apprentissage



D'avantage d'informations:
www.hotelgastrounion.ch/ssc



Membre de la Société suisse des cuisiniers, Normand Jubin travaille au Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier. DR

de boulangier. A la suite de sa formation initiale, il est resté deux ans au sein de l'entreprise familiale, travaillant au côté de son père comme lorsque, dès l'adolescence, il avait pris l'habitude d'aller lui donner un coup de main le dimanche, parce qu'il savait déjà que ce métier serait le sien.

Elargir son horizon professionnel

Dans son jeune parcours, 2017 marque un tournant décisif. C'est au début de l'an dernier qu'il choisit en effet d'élargir son horizon professionnel en travaillant dans la restauration. Il passe d'abord trois mois au Gstaad Palace en qualité de demi-chef pâtissier, ce qui lui permet d'élargir ses connaissances dans le contexte particulièrement exigeant de l'hôtellerie-restauration de luxe. «Moi qui pensais que je travaillais

déjà beaucoup en boutique, j'ai vu quel était le rythme au moment du coup de feu. Néanmoins, je me suis tout de suite senti à l'aise», confie Normand Jubin.

Et, depuis un mois, le jeune homme de 22 ans fait partie de la brigade du Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, au sein de laquelle il confectionne les mini-dishes et autres pralinés. «Mon rôle est d'en imaginer huit sortes, et, une fois qu'elles sont validées par le chef, je me charge de les confectionner.» Porté par sa détermination et son adaptabilité, Normand Jubin dit s'être bien intégré à Crissier, où il apprend à travailler dans un souci constant d'excellence. «C'est une fierté que de travailler dans cette maison emblématique et de pouvoir m'imprégner de son état d'esprit qui me pousse à vouloir me surpasser encore et toujours.»

PATRICK CLAUDET

Nombreux sponsors

Placées sous la direction de Tobia Ciarulli, les deux Equipes nationales suisses des cuisiniers bénéficient du soutien de nombreuses entreprises helvétiques. Parmi celles-ci figurent SWICA (sponsor principal), G. Bianchi S.A. (co-sponsor) ou encore Bragard Suisse, Electrolux Professionnel et GastroImpuls et Kai (équipementiers). A cette liste s'ajoutent CCA Anghern, Pacojet, Hero, Scana et Uncle Ben's (pour l'Equipe nationale suisse des cuisiniers), et Boiron, Brunner-Anliker, Emmi Food Service, Hug S.A., Prodega/Growa/Transgourmet et Wiberg (pour l'Equipe nationale suisse junior des cuisiniers).

Les trois autres nouveaux membres

Dans la foulée de Normand Jubin, Bettina Marti, Rebecca Relling et Dominik Roider ont également intégré les rangs de l'Equipe nationale suisse junior des cuisiniers.

Ils ont tous les trois fait leurs débuts officiels dans la Kochnati junior en début d'année lors du Salon Intergastra de Stuttgart, en Allemagne. Et si leur parcours personnel et leurs motivations ne sont pas les mêmes, les nouvelles recrues se sentent toutes investies d'une mission: porter haut les couleurs de la Suisse au sein d'une équipe jeune – tous les membres doivent avoir moins de 25 ans selon les règles de la World Association of Chefs' Societies – consti-

tuee de jeunes talents recrutés individuellement après s'être distingués lors d'un concours ou de leurs examens de fin d'apprentissage, quand leur nom n'a pas été tout simplement suggéré par un professionnel sensible à leur créativité et savoir-faire.

Faire partie des meilleurs

Agée de 19 ans et issue d'une famille de restaurateurs, Bettina Marti travaille au restaurant Kerenzerberg à Filzbach dans le canton de Glaris. Elle connaît déjà l'univers des concours, puisqu'elle a participé l'an dernier à la finale du concours national «gusto», et elle prépare actuellement ses examens de fin d'apprentissage. Sa motivation pour intégrer l'Equipe nationale suisse junior des cuisiniers? «Depuis longtemps, je nourrissais l'ambition de faire partie des meilleurs. La partici-



Issue d'une famille de restaurateurs, Bettina Marti a 19 ans et travaille au restaurant Kerenzerberg dans le canton de Glaris (GL).



Agé de 20 ans, Dominik Roider – commis au Grand Resort Bad Ragaz (GR) – a déjà participé à titre individuel à deux concours de cuisine.



Depuis octobre 2017, Rebecca Relling occupe le poste de demi-chef de partie au Lenkerhof Gourmet Spa Resort à Lenk (BE).

pation à la finale du "gusto17" a été une expérience très enrichissante, qui m'a donné envie de poursuivre dans la voie des concours, et plus particulièrement au sein d'une équipe dynamique comme l'est la Kochnati junior», explique Bettina Marti.

De son côté, Rebecca Relling, 21 ans, occupe le poste de demi-chef de partie entremétier au Lenkerhof Gourmet Spa Resort à Lenk (BE), après avoir effectué son apprentissage au Bistrot Hausmatte à Berne. «Je considère mon entrée au sein de l'équipe comme une chance formidable d'apprendre et découvrir de nouvelles choses. Et je me réjouis aussi à l'idée de pouvoir côtoyer de jeunes talents auprès de qui je compte bien donner le meilleur de moi-même», confie celle dont l'expérience des concours s'était jusqu'alors limitée à l'envoi d'un dossier de participation au



D'avantage d'informations:
www.hotelgastrounion.ch/ssc

concours «gusto». Les semaines à venir lui permettront de réaliser pleinement son rêve une fois qu'elle aura trouvé ses marques au sein de l'équipe.

Soigner l'esprit d'équipe

Quant à Dominik Roider, commis au Grand Resort Bad Ragaz (SG), il peut se targuer, du haut de ses 20 ans, d'avoir déjà participé à deux concours de cuisine, à savoir le «gusto16» et le concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs, auxquels il a terminé à la quatrième place. A ses yeux, l'Equipe nationale suisse junior des cuisiniers est une occasion rêvée de nourrir sa passion pour la gastronomie au sein d'une équipe jeune et motivée. «A titre personnel, je me réjouis aussi beaucoup à l'idée de pouvoir accumuler de l'expérience lors de concours durant lesquels il faudra soigner l'esprit d'équipe», relève Dominik Roider, qui prévoit dans l'intervalle de continuer à puiser son inspiration dans le travail des nombreux chefs qu'il admire. (PCL)