

Delphine Rossetti, la première Romande de la Kochnati

Gagnante du Challenge Benoît Violier par équipe l'automne dernier, Delphine Rossetti vient de rejoindre l'Equipe nationale junior des cuisiniers.

C'est à la suite de sa victoire au Challenge Benoît Violier 2016 avec l'équipe du Centre de formation professionnelle de Genève que Delphine Rossetti a entendu parler pour la première fois de l'Equipe nationale des cuisiniers, surnommée Kochnati en référence à l'Equipe nationale suisse de football. Comme la jeune femme est du genre à aimer les défis professionnels, elle n'hésite pas une seconde avant d'envoyer son dossier de candidature à la Société suisse des cuisiniers, elle qui fait déjà partie de Hotel & Gastro Union. «Quand j'ai appris que j'avais été retenue chez les juniors, j'ai été très fière, d'autant que jamais aucun professionnel romand n'avait fait partie de l'équipe avant moi», lance la Genevoise de 19 ans, en deuxième année d'apprentissage au Centre de formation professionnelle de Genève.

Sélection individuelle des talents

En début d'année, Delphine Rossetti a ainsi rejoint une équipe placée sous la responsabilité de Tobia Ciarulli, également manager de l'Equipe nationale des cuisiniers, et constituée de jeunes professionnels qui se sont distingués lors de différents concours

en Suisse. Jusqu'à récemment recrutés en bloc autour d'une guilde culinaire, les membres de deux équipes le sont aujourd'hui individuellement. Cette nouvelle procédure a le mérite d'ouvrir les portes de la Kochnati à des talents qui n'auraient jusqu'alors pas pu en faire partie, et de permettre à des Romands de participer pour la première fois à l'aventure. Car si Delphine Rossetti est la première à avoir sauté le pas, elle a été imitée peu après par Jorge Cardoso qui vient de rejoindre l'équipe des «grands». Sans compter que d'autres devraient suivre ces prochains mois.

«J'apprécie la haute gastronomie, en particulier quand elle ose la modernité»

DELPHINE ROSSETTI

Pour ce qui est de son actualité immédiate, Delphine Rossetti est en train de chercher des idées en vue des prochaines Olympiades, auxquelles elle participera avec ses acolytes – Norman Hunziker (chef d'équipe), Steven Duss (capitaine), Manuel Engel, Sara Gruosso, Daniel Straumann (nouveau lui aussi, lire ci-dessous) et Jean-Michel Wittmer – et sous la supervision de Tobia Ciarulli. «Ma tâche consiste à réfléchir

à des garnitures et à des pièces de finger food. J'ai déjà effectué quelques recherches et j'ai même commencé à procéder à des essais en cuisine», explique la Genevoise.

Dans le cadre de sa «mission», elle a la chance de pouvoir bénéficier du soutien inconditionnel de son employeur, le Centre de formation professionnelle de Genève, et de son maître d'apprentissage, Stéphane Jan. Et ce notamment lorsqu'il s'agit de faire des recherches, tester des recettes ou retrouver l'équipe à Sursee, là où la Kochnati se réunit pour faire le point sur l'avancée des projets de chacun et préparer ensemble les grands rendez-vous de son agenda international.

L'esprit de compétition

Quant à l'objectif personnel de Delphine Rossetti en vue de la Culinary World Cup au Luxembourg, il est d'être admise définitivement au sein de l'équipe au terme de sa période d'essai. «J'aimerais prouver d'une part que je mérite ma place dans l'équipe, et, d'autre part, que les Romands peuvent contribuer à son succès», explique l'apprentie. Pour ce faire, elle entend mettre en valeur l'esprit de compétition qui l'anime, elle qui se dit à la fois ambitieuse et motivée, et qui n'a pas peur de se lancer des défis. Et lorsqu'on lui demande quelles sont ses faiblesses, du moins les points sur lesquels elle a conscience qu'elle doit travailler, elle évoque son côté perfectionniste.

«L'exigence terrible dont je fais preuve à mon égard a tendance à générer une certaine frustration chez moi, qui est amplifiée par mon côté mauvais per-



Membre de Hotel & Gastro Union, Delphine Rossetti a remporté le dernier Challenge Benoît Violier par équipe. DR

tant. Par chance, je suis en train d'apprendre à gérer ce travers», sourit-elle.

Dans son aventure, elle est aidée par le fait qu'elle nourrit une véritable passion pour les concours culinaires. La préparation, l'organisation, le stress à l'approche du jour J et l'ambiance pendant et après l'épreuve: elle adore tout dans l'aventure personnelle et collective que représente à ses yeux toute compétition. Par ailleurs, elle aime aussi l'idée que, à force de travail acharné, la démarche la rende meilleure, qu'elle gagne (comme lors du Challenge Benoît Violier en 2016) ou rate de peu la consécration (comme à l'issue de la finale suisse du concours S.Pellegrino Young Chef la même année). «Et puis je ressens les mêmes sensations que lorsque je fais de la compétition équestre, qui est sans

conteste mon autre grande passion dans la vie», poursuit-elle.

Sur les traces de son grand-père

Son intérêt pour la gastronomie, lui, est né au contact d'un grand-père cuisinier qui l'emmenait avec lui en cuisine le mercredi matin, notamment pour tailler les filets de perche. «J'ai compris beaucoup plus tard pourquoi il faisait certains gestes. Celui, par exemple, de mettre de la farine sur la viande après la cuisson quand il préparait un poulet curry, ce qui permet de lier la sauce comme je l'ai appris au cours de ma formation.» Après quelques stages en pâtisserie, c'est donc logiquement qu'elle a entrepris un apprentissage de cuisinière, d'abord au Grand Hotel Kempinski à Genève, avant de rejoindre le Centre de formation professionnelle. PATRICK CLAUDET

A la rencontre de Daniel Straumann, l'autre nouvelle recrue de la Kochnati junior

Tout comme Delphine Rossetti, le Soleurois Daniel Straumann vient d'intégrer les rangs de l'Equipe nationale junior des cuisiniers.

Âgé de 21 ans, Daniel Straumann, l'autre nouvelle recrue de l'Equipe nationale junior des cuisiniers, s'est lancé dans la profession après une enfance auprès de parents restaurateurs qui tiennent le restaurant Gasthof zu weissen Rössli à Erschwil (SO). Familiarisé très jeune avec les métiers de l'hôtellerie-restauration, il a entrepris son apprentissage de cuisinier au Gasthof Kreuz, à Egerkingen, toujours dans le canton

de Soleure. A la suite d'un stage professionnel à l'hôtel Le Cran à Crans-Montana (VS), il a effectué son service militaire en qualité de chef de cuisine et il travaille aujourd'hui au commandement du stage de formation pour chefs de cuisine de Thoun (BE).

Une mentalité de perfectionniste

Quand on lui demande ce que représente son entrée dans la Kochnati junior, le Soleurois est à la fois enthousiaste et conscient des responsabilités qui lui incombent désormais: «Le fait d'avoir été retenu représente un challenge important, car il faudra que je livre d'excellentes performances en dépit du stress et du manque de sommeil. L'aventure s'annonce néanmoins passionnante, car j'aurai la chance



Daniel Straumann a rejoint l'équipe en même temps que Delphine Rossetti. DR

d'échanger des idées et de vivre des choses palpitantes avec les autres membres de l'équipe avec qui j'ai hâte de travailler.»

Cela n'a donc rien de surprenant à l'entendre dire qu'il fera tout son possible pour soutenir les cadres de la Kochnati junior, et ce dans le but de décrocher un titre de champion du monde qui le fait déjà rêver. Grâce à son côté perfectionniste, il entend contribuer à la performance de l'équipe, lui qui reconnaît ne jamais faire les choses à moitié. «Je me suis déjà inscrit à la Swiss Culinary Cup, et, au moment de la constitution du dossier, j'ai effectué pas moins de 30 essais en cuisine jusqu'à ce que je juge mon plat digne d'être photographié. Et au quotidien je suis tout autant exigeant avec moi-même.» Pour ce qui est de ses défauts, il concède

volontiers qu'il manque parfois de patience. Mais quand il échoue trois fois de suite dans ce qu'il entreprend, il a appris à prendre un peu de recul plutôt que de s'obstiner, voire de s'énerver. Il est d'ailleurs convaincu que le contact avec les autres jeunes talents de l'équipe lui permettra de s'améliorer tant au niveau personnel que professionnel.

Quant au regard qu'il porte sur l'évolution de la branche, il apprécie la philosophie du «nose to tail», qui consiste à éviter le gaspillage en matière de produits carnés. «J'aime l'idée d'intégrer dans un menu toutes les parties d'un animal. Au quotidien, je m'efforce ainsi de cuisiner des morceaux auxquels on ne penserait pas spontanément, mais qui, bien préparés, sont très intéressants d'un point de vue culinaire.» (PCL)



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