

Un second pâtissier romand au sein de la Kochnati junior



Membre de la Société suisse des cuisiniers et de la Kochnati junior, Eliott Neuhaus est sous-chef pâtissier au Duo Créatif à La Tour-de-Peilz.

taires n'a, à ce jour, pas encore eu lieu, l'anecdote en dit long sur l'état d'esprit qui anime le jeune boulanger-pâtissier. Non content d'avoir enchaîné avec un apprentissage de confiseur à La Chocolatière SA à Lausanne à la suite de son CFC de boulanger-pâtissier, le Vaudois a toujours nourri une passion pour les concours. «Il y a d'abord eu ceux auxquels j'ai participé pendant ma formation initiale, très utiles en vue de la procédure de qualification», explique celui qui a terminé deuxième apprenti du canton. «Et puis il y a eu mon premier concours "sérieux", le premier en tout cas à s'être disputé à l'échelle nationale.»

«Je me réjouis de vivre cette belle aventure collective»

ELLIOTT NEUHAUS, MEMBRE DE LA KOCHNATI JUNIOR

Le concours «sérieux», c'est le Swiss Finger Food Trophy, dont il remporte l'édition 2017 avec l'équipe KoEzion. Un coup d'éclat à la suite duquel il travaille à La Chocolatière et part en Australie et Nouvelle-Zélande pour parfaire ses connaissances linguistiques. Dès son retour, Normand Jubin lui propose de le rejoindre au sein de la Kochnati. «Nous nous étions croisés au Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, où j'effectuais un stage. Quand il a vu que j'étais spécialement motivé, il m'a fait cette proposition que je ne pouvais évidemment pas refuser.» Les heures consacrées à l'entraînement, l'intense préparation à l'Olympiade culinaire de Stuttgart en 2020, le stress qu'il ne manquera pas de ressentir à l'approche de l'échéance, même s'il ne sera pas dans le box? Tout cela n'effraie pas Eliott Neuhaus. Bien au contraire: «Je me réjouis d'ores et déjà de vivre cette belle aventure collective!»

PATRICK CLAUDET

Après le Jurassien Normand Jubin, c'est au tour du Vaudois Eliott Neuhaus d'intégrer les rangs de l'Equipe nationale suisse junior des cuisiniers.

On connaissait Normand Jubin, le premier Romand à être monté, lors de la World Culinary Cup qui s'est tenue l'automne dernier au Luxembourg, sur le podium avec l'Equipe nationale suisse junior des cuisiniers dans le cadre d'une compétition internationale. On se rappelle de sa fierté à avoir décroché un titre de vice-champion du

monde avec une avance de 0,1 point seulement sur la Norvège, et aussi du bonheur qu'il disait avoir partagé avec des coéquipiers issus de toute la Suisse avec lesquels il avait vécu une expérience formidable. L'exemple du pâtissier-boulangier jurassien, en poste au Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier (VD), a-t-elle suscité des vocations? Toujours est-il qu'il a été rejoint en début d'année par le Vaudois Eliott Neuhaus, âgé de 22 ans et sous-chef pâtissier au sein de l'établissement Le Duo Créatif à La Tour-de-Peilz (VD).

La Kochnati, un rêve de toujours? Quand on lui pose la question, Eliott Neuhaus reconnaît qu'il avait d'abord logné la Swiss Armed Forces Culinary Team. Si la rencontre avec l'Equipe nationale suisse des cuisiniers mili-

de mon cahier des charges au sein de l'équipe.

De quelle manière comptez-vous vous préparer pour l'Olympiade culinaire de Stuttgart?

Il reste encore beaucoup à faire jusqu'à la compétition de Stuttgart, aussi bien en termes d'entraînement que de planification. Notre chance en tant que membres de l'équipe est de pouvoir nous appuyer sur le manager Tobia Ciarulli, ainsi que sur les nombreux autres professionnels qui encadrent l'équipe. Cela dit, l'un de nos premiers objectifs est de consolider l'esprit d'équipe qui seul nous permettra de nous dépasser le jour J.

Dans quel état d'esprit aimeriez-vous être lors de cette Olympiade culinaire?

J'aimerais me rendre à Stuttgart avec la certitude que j'ai fait tout ce qui était en mon pouvoir pour pouvoir réaliser sur place une excellente performance. Dans le cadre de cette manifestation internationale, nous représenterons à la fois la Suisse et nos métiers. Tous les membres de l'équipe ont conscience que les attentes sont grandes, raison pour laquelle nous travaillons tous très dur pour être à la hauteur. Nous avons un objectif commun en tête et nous allons faire tout ce qu'il faut.

Qu'est-ce qui vous inspire?

Je tire mon inspiration de la vie quotidienne. Il suffit de côtoyer ses collègues, de se balader dans la nature ou de surfer sur Internet pour avoir des idées. Parfois même les rêves sont utiles!

Que mangez-vous après une dure journée de travail?

En général, je me contente d'un sandwich. Mais il arrive que la station-service soit fermée et que je me couche sans manger.

Quelle tendance culinaire trouvez-vous intéressante?

Pour moi qui pratiquais beaucoup de sport à l'école, je suis sensible à toute forme d'alimentation saine. Et j'apprécie tout particulièrement les chefs de cuisine qui parviennent à combiner saveur et équilibre.

(AHÜ/PCL)


SWISS
CULINARY
NATIONAL
TEAMS
HOTEL & GASTRO
UNION | skv
SCHWEIZER KOCHVERBAND



JAN SCHMID

«NOUS AVONS
CONSCIENCE QUE
LES ATTENTES
SONT TRÈS
GRANDES»

HGH: Jan Schmid, vous êtes âgé de 20 ans, vous avez effectué votre apprentissage au restaurant Frauenhof à Altstätten (SG) et vous travaillez à l'hôtel Hof Weissbad à Appenzell.

Qu'est-ce qui vous a motivé à rejoindre la Kochnati junior?

JAN SCHMID: Je suis constamment à la recherche de nouveaux défis, aussi bien personnels que professionnels. Cette année, notre équipe compte de nombreux nouveaux membres, et je suis convaincu que les échanges intensifs et le travail d'équipe profiteront à tous. Bien sûr, nous devons apprendre à nous connaître pour atteindre nos objectifs, mais cette perspective m'enchant.

Quels atouts comptez-vous faire valoir au sein de l'équipe?

Je travaille avec beaucoup de plaisir avec les autres membres de l'équipe. Et comme j'estime qu'il est important d'être prêt pour chaque session d'entraînement, j'ai réduit ma charge de travail à 80% afin de pouvoir me consacrer à la recherche de nouvelles idées et à leur préparation dans le cadre



Davantage d'informations:
www.hotelgastrounion.ch/ssc

Sponsors des deux Equipes nationales suisses des cuisiniers:

Sponsor principal:
SWICA Organisation de santé

Co-sponsor:
G. Bianchi SA

Equipementiers:
Bragard Suisse,
Electrolux Professional,
Gastrolimpuls, KAI

Partenaires de l'Equipe nationale suisse des cuisiniers:
CC Aligro, Pacojet, Hero,
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

Les sponsors des équipes nationales suisses des cuisiniers

Un grand merci à eux pour leur soutien aux équipes nationales ainsi qu'à toute la profession.



Sponsors principaux



Co-Sponsor



Equipementiers



Partenaires de l'équipe nationale suisse des cuisiniers



Partenaires de l'équipe nationale suisse junior des cuisiniers



www.hotelgastrounion.ch/ssc