

ELISABETH ALBRECHT

«J'AI REMPLI TROIS LIVRES DE RECETTES EN VOYAGE»



Elisabeth Albrecht avec le chef Goh Wooi Cheat et sa brigade au Kempinski Hotel Beijing.

DR

Elisabeth Albrecht a parcouru 12 pays en huit mois. Elle y a effectué des stages et rencontré des producteurs.

La jeune Bavaroise âgée de 25 ans n'est pas une inconnue dans le monde de la gastronomie, loin de là. Durant deux bonnes années, cette spécialiste en hôtellerie, qui a effectué son apprentissage dans les cuisines de l'hôtel Marriott à Zurich avant de travailler dans le restaurant gourmet du Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa, a en effet été membre de l'Equipe nationale junior des cuisiniers, au sein de laquelle elle était responsable des pâtisseries. Cette année, début février, deux mois après avoir remporté les Championnats du monde au Luxembourg, elle s'est envolée pour huit mois. Son voyage l'a menée en Thaïlande, au Laos, au Cambodge, au Vietnam, en Chine, en Corée du Sud, au Japon, en Malaisie, à Singapour, en Indonésie, en Australie et en Nouvelle-Zélande.

HGH: **Elisabeth Albrecht, de début février à début octobre, vous avez sillonné l'Asie et l'Océanie. Quand avez-vous eu l'idée de partir à la fois en voyage et en stage?**

ELISABETH ALBRECHT: Cela a été une décision relativement spontanée. L'année dernière au mois d'octobre, peu de temps avant les Championnats du monde au Luxembourg, mon ami et moi avons décidé de faire ce voyage. La Société suisse des cuisiniers (SSC) m'a énormément aidée dans la recherche des stages. Georges Knecht, qui a lui-même longtemps travaillé à l'étranger, ainsi qu'Andreas Fleischlin, responsable de la Société suisse des cuisiniers, ont été formidables. Ils ont pu me donner pratiquement pour chaque pays le nom d'une personne à contacter. Sans leur aide, je n'aurais jamais pu réaliser ce voyage.

Comment avez-vous procédé pour planifier ce voyage de plusieurs mois?

J'ai d'abord contacté par écrit toutes les personnes pour leur demander s'il y avait la possibilité de faire un stage. Comme je ne pouvais pas leur donner de dates

fixes, elles m'ont suggéré de les recontacter deux à trois semaines avant mon arrivée. J'ai ensuite réservé tous les vols, organisé le premier stage au Thai Culinary Education Center à Bangkok, et voilà. Comme convenu, je m'annonçais auprès de mes contacts deux semaines avant le stage suivant.

Combien de temps ont duré les stages?

La durée des stages a varié de quelques jours à quatre semaines. En Corée du Sud, au Cambodge et au Vietnam, je n'ai malheureusement pas pu effectuer de stage à cause de nombreuses contraintes. Mais avec les collègues que la SSC m'avait nommés sur place, j'ai pu rencontrer des producteurs, visiter des marchés ou des écoles. À Séoul, par exemple, j'ai visité le Technical College. Dans cette école professionnelle, les équipes nationales sud-coréennes de cuisiniers s'entraînaient la nuit. Tous mettaient beaucoup de cœur à l'ouvrage, c'était merveilleux de pouvoir assister à ces sessions nocturnes. Sur les marchés et chez les producteurs, j'ai découvert un grand nombre de produits que l'on ne trouve pas chez nous. **Qu'est-ce qui vous a particulièrement**

remment fasciné durant ces huit mois de voyage?

L'ouverture d'esprit des gens que j'ai rencontrés m'a beaucoup impressionnée. Les cuisiniers m'ont dévoilé sans hésiter leurs recettes. J'en ai rempli trois livres en huit mois!

Y a-t-il eu des choses qui vous ont dérangées?

Dans certains pays, la conception de l'hygiène est très éloignée de la nôtre. C'est un aspect avec lequel j'ai eu du mal. La conscience professionnelle était très différente d'un pays à l'autre (rires). Dans ce domaine, le Japon se démarque. Le travail y a clairement la priorité.

Où avez-vous logé?

J'ai cherché moi-même mes hébergements. Et comme j'étais partie assez longtemps, j'ai bien sûr toujours choisi les moins chers.

Douze pays, beaucoup de langues différentes. Comment a fonctionné la communication?

Je me suis bien débrouillée avec l'anglais. En Chine, justement, tout le monde faisait beaucoup d'efforts. Je ne m'y attendais pas. Là où les habitants ne parlaient pas vraiment anglais, nous communiquions par les gestes. J'ai aussi appris quelques rudiments dans chaque pays pour pouvoir communiquer un minimum.

Avez-vous constaté de grandes différences par rapport au quotidien culinaire en Suisse?

En Chine, par exemple, les différentes étapes de travail sont réparties entre les cuisiniers. Un cuisinier s'occupe exclusivement de découper la viande, un autre ne fait que cuire des légumes au wok, et le troisième prépare uniquement le dimsum. À mon avis, ce système ne permet pas aux cuisiniers de comprendre le produit dans son ensemble. Au Japon en revanche, c'est exactement le contraire. Les cuisiniers japonais ont un extraordinaire feeling des aliments grâce à la longue formation approfondie dont ils bénéficient.

Comment les différents pays gèrent-ils la formation des jeunes?

Il n'y a pas de filières de formation officielles. La plupart des cuisiniers apprennent sur le tas. Ces derniers temps cependant, de plus en plus de Culinary Schools proposant des formations de cuisinier ont vu le jour. De nombreux grands hôtels proposent en in-



terne des formations sur trois ans.

Chez nous, cuisiner est une profession plutôt masculine. Qu'en est-il dans les pays que vous avez visités?

Le métier de cuisinier est également un domaine masculin dans les pays que j'ai parcourus. Les femmes y sont sous-représentées. Mais dans la plupart des cuisines où j'ai fait un stage, il y avait deux ou trois femmes. Il faut dire que c'est une profession fatigante, ce qui effraie beaucoup de femmes.

Envisagez-vous d'effectuer prochainement d'autres stages à l'étranger?

Oui, absolument. La prochaine fois, j'aimerais faire un stage plus long dans un seul pays.

Et quels sont vos projets?

Jusqu'à fin janvier, je travaille dans la boulangerie-pâtisserie de mes parents à Burglengenfeld (Allemagne). Mon père m'initie aux secrets de la confection du pain et de la pâtisserie classique. Parallèlement, j'ai plusieurs projets en cours, comme cuisiner pour les réfugiés ou faire des démonstrations culinaires chez des cuisiniers. Fin janvier, il sera temps de relever de nouveaux défis. J'examine actuellement plusieurs offres INTERVIEW: BERNADETTE BISSIG



D'avantage d'informations:
www.hotelgastrounion.ch/fr/jssc/

Ambassadeurs - cuisiner à l'étranger avec la SSC

La Société suisse des cuisiniers assiste ses membres désireux d'acquérir de l'expérience à l'étranger. Envoyer son dossier à l'adresse suivante:
kochverband@hotelgastrounion.ch

Les sponsors des deux Equipes nationales des cuisiniers

Sponsors principaux: SBB, Electrolux Professional, SWICA Organisation de santé

Co-sponsors: Emmi Food Service, Traitafina

Equipementiers: Bragard, Gastroimpuls, KAI, Weinbau Hartmann

Partenaires de l'Equipe nationale junior des cuisiniers: Boiron, Wiberg, Prodega/Growa/Transgourmet, ZAGG

ANNONCE

ANZEIGE XXXX
1/4 SEITE
QUER

270 X 87