

MARION MOUTTE

«LES COCKTAILS EN BOUTEILLE ONT LA COTE»

Après sa victoire en 2020 aux Swiss Cocktail Championships dans la catégorie Classic, la Romande d'adoption a déjà repris le chemin de la compétition. Elle livre ses premières impressions.

HGH: **Marion Moutte, vous venez de participer au concours Hops & Creations articulé autour de la bière. Comment s'est déroulée l'épreuve?**

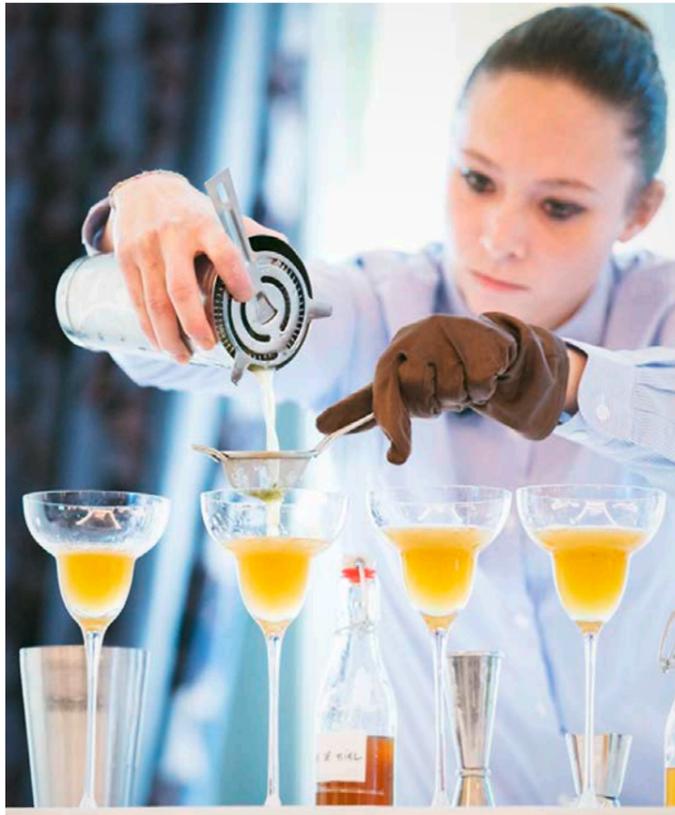
MARION MOUTTE: Je me suis classée au quatrième rang, ce qui n'était pas forcément mon objectif, mais c'était la première compétition officielle de l'année et je suis ravie d'avoir pu renouer avec l'univers des concours. De plus, je me suis beaucoup amusée en préparant mon «Beejito» à base de bière New England IPA, et agrémenté d'un sirop de bière blanche relevé à la levure fraîche, et de menthe, jus de citron et rhum ananas. Sans oublier les contours de mon verre que j'avais imprégnés de poudre de menthe et de cubèbe.

Vous êtes également en lice dans une autre épreuve.

Oui, je suis effectivement l'une des trois finalistes du premier concours national de cocktail en bouteille. Il s'agit là d'une discipline relativement nouvelle, pour laquelle le Covid-19 a joué un rôle d'accélérateur, et qui permet de laisser libre court à son imagination. La proclamation des résultats aura lieu courant mai. D'ici là, nous jouissons d'une belle présence en ligne (cf. lien ci-contre).

Quelle est votre recette?

Sur la base du gin The Botanist, sponsor de la compétition, je suis partie sur un cordial de pin avec sucre, miel et acide citrique, le



Marion Moutte lors du Trophée Nouvelle Vogue qu'elle a remporté en 2018, et qui l'a conduite en Normandie où elle a représenté la Suisse. DR

tout complété par une liqueur de banane, un bitter chocolat et une branche de pin à l'intérieur de la bouteille. Associé à un cigare indonésien, ce cocktail en bouteille est surprenant à plus d'un titre!

Votre titre de championne suisse, quel souvenir?

Formidable! C'était le 26 octobre 2020, et, si le contexte était forcément particulier en raison des restrictions liées à la situation sanitaire, je suis fière d'avoir remporté l'épreuve avec une création intitulée «Golden G.o.a.t.» et plutôt osée, puisqu'elle mêlait vodka, fromage de chèvre, sirop de miel, jus de citron, jus de pomme et bit-

ter de noix – un véritable cocktail culinaire!

PROPOS RECUEILLIS PAR

PATRICK CLAUDET

Bio express

Originaire du Sud de la France, Marion Moutte a notamment travaillé à La Chèvre d'Or à Eze, à l'Annapurna à Courchevel et au Great Northern Hotel à Londres. Après une formation à Goa, elle a rejoint en 2017 le Royal Savoy, à Lausanne. Elle prépare actuellement l'ouverture d'un établissement.

Un «Brot-Chef» nouvelle formule

Les organisateurs du concours professionnel «Brof-Chef» ont procédé à un certain nombre d'ajustements. Voici en détail ce qui change, et ce qui reste.

Après cinq éditions à succès, dont les deux premières avaient été remportées par des Romands (Vincent Ebersohl et Romuald Girard), la sixième a dû être l'an dernier reportée en raison de la pandémie. Les organisateurs en ont profité pour réviser le concept, sans toutefois changer le nom ni le cahier des charges du concours.

«Brot-Chef» 2.0

Le «Brot-Chef», désormais ouvert uniquement aux apprentis, se déroulera dès cette année à l'Ecole professionnelle d'Aarau. «Il devenait difficile de trouver de nouveaux participants dans la catégorie des qualifiés, sans doute en raison de la taille de notre marché. C'est pourquoi nous nous focalisons dorénavant sur les apprentis en concentrant la compétition sur une seule journée, pour rendre l'événement plus compact», explique David Affentranger, secrétaire général de l'Association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie et de la confiserie (aspbpc). La partie technique est complétée par l'épreuve Speed Baking, qui remplace la pièce artistique. Dans cette discipline, les candidats démontrent leur talent aux experts en cinq fois cinq minutes. Une manière d'allier technicité et créativité dans le but de divertir le public.

Pour la relève et la branche

Qui peut participer? Tous les apprentis de la boulangerie-pâtisserie, qui ont jusqu'au 1^{er} juillet 2021 pour constituer leur dossier de



Debora Weiss avait décroché en 2019 le titre de Junior Brot-Chef. DR

candidature. Ce dernier doit comprendre des recettes clairement rédigées et des photos ou des croquis, conformément au règlement. Un jury de professionnels se chargera ensuite de sélectionner les finalistes parmi les dossiers reçus.

Après la pause forcée de l'an dernier, David Affentranger se réjouit d'autant plus de la nouvelle édition: «Le concours doit rester un tremplin grâce auquel la relève peut faire valoir ses talents et présenter notre beau métier à un large public.» (ADE/PCL)

«Brot-Chef» en bref

Destiné à promouvoir les professions de la boulangerie-pâtisserie et confiserie, le concours «Brot-Chef» s'adresse aux boulangers-pâtisseries ou pâtisseries-confiseurs domiciliés ou travaillant en Suisse. Les candidats, désormais uniquement des apprentis, sont sélectionnés sur dossier. La prochaine finale se déroulera le 18 septembre 2021 à l'Ecole professionnelle d'Aarau. L'édition de cette année est sponsorisée par Le Gruyère AOP.



Davantage d'informations:
www.brot-chef.ch



Davantage d'informations:
www.bottled-cocktails.ch

ANNONCE

Premium Dressings

Frais comme faits maison



Pour la cuisine moderne. Depuis 1886.
www.gastro.hero.ch

Hero
GASTRONOMIQUE