

Les Romands de la Kochnati se préparent pour Stuttgart

A trois mois de l'Olympiade culinaire qui réunira en Allemagne les meilleures équipes du monde, le Jurassien Normand Jubin et le Vaudois Eliott Neuhaus font le point sur leurs préparatifs au sein de la Kochnati junior.

Ils sont l'un comme l'autre submergés de travail, jonglant avec leur vie professionnelle et les engagements liés à leur appartenance à l'Equipe nationale suisse junior des cuisiniers, mais ils prennent le temps de répondre aux quelques questions qu'on leur pose par téléphone. Pour Normand Jubin, c'est juste avant le service du soir au Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier (VD), où il occupe le poste de pâtissier; pour Eliott Neuhaus, c'est pendant la pause de l'après-midi, tandis qu'il est au laboratoire du Duo Créatif à La Tour-de-Peilz (VD), où il est sous-chef pâtissier. En dépit de la pression – les dernières semaines de l'année sont dans leur maison respective une période chargée, et c'est un euphémisme –, chacun évoque ses préparatifs à l'Olympiade culinaire sur un ton posé, et avec une forme d'humilité qui force le respect.

Un groupe homogène

L'épreuve de février 2020? Normand Jubin y pense, mais il a derrière lui l'expérience de la Culinary World Cup au Luxembourg, où il avait décroché en novembre

2018 le titre de vice-champion du monde avec ses acolytes de la Kochnati junior. Si certains ont quitté l'équipe, d'autres y sont restés, et, avec ceux qui l'ont rejointe, ils forment un groupe homogène. «Avant de nous lancer dans l'aventure de l'Olympiade culinaire, nous avions peur de manquer de temps, étant donné que nous disposions de dix-huit mois, et non de deux ans comme la dernière fois, pour préparer l'épreuve. Or, grâce à l'enthousiasme de tous et la bonne entente qui règne parmi nous, nous sommes, à trois mois du jour J, davantage prêts que l'an dernier», confie Normand Jubin. Le Jurassien y voit la preuve d'une capacité formidable à se mobiliser, et à utiliser les séances d'entraînement organisées tous les mois et demi pour soigner les détails.

« Je ne compte pas mes heures, mais je sais que j'en suis à 54 essais pour certains éléments »

NORMAND JUBIN, KOCHNATI JUNIOR

L'enthousiasme du Romand, le premier de l'histoire à être monté sur le podium avec l'équipe junior lors d'une compétition internationale, n'éclipse toutefois pas le défi que représente Stuttgart: dans le cadre du programme imposé, il devra réaliser un dessert sur assiette pour 60 personnes, et un second pour 12.

C'est pourquoi il a proposé à Eliott Neuhaus de le rejoindre au sein de l'équipe. «Il était venu faire un stage à Crissier, et, comme il était particulièrement motivé, je lui avais suggéré de s'engager à mes côtés. Je suis très heureux qu'il ait accepté», poursuit



Tout comme en 2018 au Luxembourg, où le jury de la Culinary World Cup avait scruté et dégusté leurs créations, les deux Equipes nationales suisses des cuisiniers donneront le meilleur d'elles-mêmes à Stuttgart. LUKAS BIDINGER

Normand Jubin, fier également qu'il y ait aujourd'hui deux francophones dans la Kochnati junior.

Quid du nouveau venu? Il dit s'être vite mis dans le bain. Jusqu'à fin août, il a travaillé en étroite collaboration avec Normand, participant à chaque entraînement pour l'aider dans l'élaboration de ses desserts, puis il s'est concentré sur l'autre mission – colossale – qu'on lui a confiée: la création de la pièce artistique de l'Equipe nationale suisse des cuisiniers. «Ma tâche est de succéder à Jorge Cardoso, qui avait décroché la distinction de Meilleure pièce artistique au Luxembourg. C'est un honneur et je travaille d'arrache-pied pour être à la hauteur de son formidable travail», explique Eliott Neuhaus.

La pièce artistique? Un travail solitaire, exigeant, mais aussi extrêmement gratifiant, si l'on

en croit le Vaudois de 23 ans. Il a commencé par esquisser quelques croquis, qu'il a soumis au coach Tobia Ciarulli, puis le travail s'est affiné. «A chaque étape du processus, j'ai été en lien étroit avec les autres membres de l'équipe. C'est important, car ils n'ont pas la possibilité de voir l'avancée de ma création, étant donné que je m'y consacre sur mon lieu de travail, grâce à l'espace que mon employeur – qui me soutient dans ma démarche – me met à disposition.»

Le plaisir avant tout

A l'heure actuelle, Eliott Neuhaus a terminé les éléments principaux de sa pièce, mais il lui reste encore beaucoup de détails à peaufiner. En février, lors du concours, il devra alors transporter le tout jusqu'en Allemagne et procéder à l'assemblage, une étape si cruciale

qu'il va créer des moules pour parer à toutes les éventualités.

Pour l'un comme pour l'autre, l'année prochaine commencera sur les chapeaux de roue. Les membres de l'équipe se retrouveront une dernière fois à Sursee (LU) pour parachever leur préparation. «Le descriptif de nos menus a déjà été envoyé, les photos le seront d'ici la fin du mois, mais il y aura encore beaucoup à faire», pronostique Normand Jubin. Quant à savoir combien d'heures ils auront au final consacré au concours, aucun des deux ne veut s'avancer. «Il y a des moments difficiles, mais l'expérience reste un plaisir et je ne tiens pas à le savoir», explique Eliott Neuhaus. «Pour ma part, je ne compte pas non plus, mais je sais que j'en suis à 54 essais pour certains éléments des desserts», conclut Normand Jubin. PATRICK CLAUDET

Championnat de Service 2019

Le programme - Igeho, Hotel & Gastro Union (halle 1, D160)

Du samedi 16.11.2019 au mardi 19.11.2019

9h00 à 12h00

- Table d'exception : les 5 éléments (métal, bois, terre, eau, feu)
- Service du fromage - doux et corsé
- Flambage - tout feu, tout flamme
- Mixologie - shaken, not stirred

12h10 à 12h55

Mocktail show

LE BARMAN VOUS MONTRE...

13h00 à 15h35

- Barista - bien plus qu'un café
- Tartare - relevé et stylé
- Vin - un nez et un palais
- Epreuve-mystère

16h00

Remise du prix de la meilleure table d'exception

Mercredi 20.11.2019

9h00 à env. 15h00

- Table d'exception : les 5 éléments (métal, bois, terre, eau, feu)
- Service du fromage - doux et corsé
- Flambage - tout feu, tout flamme
- Mixologie - shaken, not stirred
- Barista - bien plus qu'un café
- Tartare - relevé et stylé
- Vin - un nez et un palais
- Epreuve-mystère

15h00

Remise du prix de la meilleure table d'exception

15h45

Remise des titres de Champion-ne du Service Campus Igeho (halle 1 / B098)

Service 2019
MEISTERSCHAFT

HOTEL & GASTRO
union
depuis 1886

spr
SOCIÉTÉ PROFESSIONNELLE
DE LA RESTAURATION

Nos candidat-e-s

Samedi

Valentino Bonomo
Davide Bonomo
Fabienne Gutzwiller
Lara Herren
Lara Stoldt

Dimanche

Elizabeth Dinkel
Jacob Schümperli
Maximilian Schümperli
Leticia Strahm
Lea Zaugg

Lundi

Lukas Birrer
Adélie Chatton
Do Dinh Dong
Cheyenne Gut
Sarah Sommer

Mardi

Cyrill Dörig
Matthias B. Geissbühler
Stefanie Normand-Trüb
Noel Landös
Lisa Schmid

Mercredi

Aliu Arbresha
Matikarn Chumsom
Sarah Guignet
Yuma Stünzi
Lea Weyeneth