



**LEUENBERGER**  
Seit 1848

PÂTES ALIMENTAIRES SUISSES DEPUIS 1848

## POUR LES AMATEURS DE PÂTES EXIGEANTS

NOTRE LARGE ASSORTIMENT DE PRODUITS SUISSES DE QUALITÉ COMPREND DES PRODUITS DE BOULANGERIE, DES PÂTES À GÂTEAU FRAÎCHES, DES PÂTES ALIMENTAIRES, DU RIZ ET LA MARQUE DE GLACE I GELATI.

**JOWA**  
SWISS QUALITY FOOD SINCE 1931

JOWA AG  
Erlenwiesenstrasse 9, 8604 Volketswil  
Tél. 044 947 91 11, fax 044 947 97 04  
sales@jowa.ch, www.jowa.ch

# Singapour: L'équipe nationale de cuisine sur le podium

Ils se sont battus comme des lions lors du 7<sup>e</sup> «Culinary Challenge» qui s'est déroulé du 11 au 23 avril à Singapour; ils ont passé par tous les états d'âme pour ce qui était la première «épreuve» à l'étranger de l'équipe nationale de cuisine. Récit d'un événement sur lequel a plané la menace du volcan.

La menace du volcan est internationale! La foire culinaire qui a eu lieu à l'Hotel Asia à Singapour peut en témoigner. «Le concours international de cuisine aura-t-il bien lieu?» Avant l'épreuve, la question est dans toutes les bouches. Les Suisses, les Allemands et les Tchèques atterrissent dans les temps. Et finalement, hormis le Pays de Galles, toutes les équipes venues d'Europe sont là: le septième Culinary Challenge aura bien lieu!

### L'argent, décidément!

Un gros travail attend l'équipe nationale de cuisine et ses aides. Première épreuve: cuisine froide. Les jurés passent plusieurs heures devant les tables des équipes nationales. Résultat: médaille d'argent et... déception des cuisiniers suisses! Trop «d'amour du détail», pas assez de prise de risque. Mais il faut regarder devant! Kilian Michlig, chef d'équipe, encourage ses troupes. Deux jours plus tard, nouvelle épreuve: cuisine chaude. Tout roule bien, et le retour des hôtes concernant le menu est des plus positifs. Le choc en sera d'autant plus fort: pour certains jurés la basse température de cuisson de la viande du plat principal n'a pas convenu. Le



Kilian Michlig, chef d'équipe, a gardé le team spirit au beau fixe.



L'équipe nationale de cuisine de la Société suisse des cuisiniers pose avec ses assistants au 71<sup>e</sup> étage de son hôtel à Singapour.

dessert en revanche est loué; au-dessus du lot! Ce qui vaut là encore une médaille d'argent «seulement!» Après l'annonce du classement, l'équipe est sur les genoux et veut rentrer à l'hôtel. Quand vient la sensation: Otto Weibel, président du jury, annonce que la Suisse est de la finale «Battle for the Lion!», ce qui signifie que l'argent récolté jusqu'ici est de la meilleure qualité. L'équipe jubile: une nouvelle opportunité de se distinguer. Retour dans la compétition: avec une même corbeille de produits à disposition, il faut créer un menu avec trois entrées et ce en une heure, et le soumettre au jury. Pas de problème pour les Valaisans! Un menu qui le jour suivant est prépa-

ré pendant cinq heures et servis à 85 personnes, avec l'Allemagne et Singapour comme concurrents. Résultat: l'argent décidément! Commentaire du chef d'équipe: «Nous avons atteint notre but, en nous qualifiant pour la Battle. Et nous ressortons renforcés dans la perspective de la Culinary World Cup 2010 au Luxembourg».

marc.benedetti@gastroneus.ch  
Adaptation: Laurent Schlittler  
Egalement galerie photos sur expresso.ch

### Culinary Challenge

#### Chaud/Froid

- |              |               |
|--------------|---------------|
| 1. Singapour | Or/Or         |
| 2. Allemagne | Or/Argent     |
| 3. Suisse    | Argent/Argent |

Australie: argent, or  
Nouvelle-Zélande: argent, or  
Hongkong: argent, argent  
Malaisie: argent, argent  
Tchéquie: bronze, argent  
Pays de Galles (GB): annulé

### Battle for the Lion

Ce concours supplémentaire a vu la victoire de Singapour, la deuxième place de la Suisse et la troisième de l'Allemagne.



Présentation du plateau de poisson pour huit personnes.