



L'équipe suisse, concentrée dans son box, lundi 7 juin à Palexpo...



... Tandis que le fan-club des collègues et camarades se déchaîne.



A 13h50, les caméras de télé, les photographes et le staff technique se pressent autour du box suisse: dans quelques minutes, on envoie le 1^{er} plat!



Le plat de viande de Franck Giovannini: côte de veau suisse poêlée aux morilles du Jura...



... Croustillant de ris de veau et pied braisé au vieux vinaigre, et zéphyr de pointes d'asperges violettes à l'huile de noix.



Le soulagement après l'épreuve, et le début de l'attente des résultats.

Bocuse d'Or Europe 2010: Cécile Panchaud, Meilleur Commis d'Europe!

Déjà sacrée Meilleure apprentie de Suisse, la jeune fille a fait forte impression au jury de Genève aux côtés de Franck Giovannini. L'équipe suisse ne rentre pas les mains vides de Palexpo – elle y décroche

son ticket pour la finale, en janvier prochain. Pour le chef et sa commis, difficile pourtant de se satisfaire d'une 7^e place, en tête du peloton mais derrière les échappés d'un podium qui semblait à portée de toque.

Pour Franck Giovannini et Cécile Panchaud, le suspense aura duré plus de 24 heures: le second de Crissier et sa commis faisaient partie de la première série de concurrents au Bocuse d'Or Europe, jouant leur partie le lundi, alors que les résultats ne seraient proclamés que le lendemain, à l'issue de la deuxième journée du concours.

Interminables heures d'incertitude

La tension était forte: le cuisinier vaudois, boosté par cette finale européenne jouée «à domicile», espérait bien monter sur le podium. Après cinq heures et demie à se surpasser face à un public venu en masse, sous l'objectif des photographes et des caméras de télévision agglutinés devant leur box de trois mètres sur deux, les deux cuisiniers ont affronté d'interminables heures d'incertitude, voire d'angoisse. Avec – déjà – un doute, aigu comme une arête de poisson blanc: «Le flétan a fusé, expliquait ainsi Franck lundi après midi, peu après avoir rendu son tablier. C'est un problème qui survient à la chair d'un poisson stressé lors de la



Entourée du Norvégien Bent Stiansen, premier Scandinave titulaire du Bocuse d'Or en 1993 (à g.) et de Paul Bocuse, Cécile Panchaud reçoit le trophée Rougifié du Meilleur Commis du Bocuse d'Or Europe 2010.

pêche. Impossible à voir avant la cuisson, mais ça affecte le goût et la texture du poisson cuit.»

Ce problème a sans doute coûté cher aux Helvètes, qui disposaient de 5h35 pour réaliser un plat de flétan blanc et un plat de veau, chacun accompagné de deux garnitures, en

doze portions présentées sur plat. Car tout semblait s'être déroulé au mieux: des délais parfaitement respectés, des cuissons maîtrisées... Peu après le premier round, Gérard Rabaey, représentant la Suisse au sein du jury, affichait un optimisme mesuré: «Pour moi, il n'y a pas pho-

to, le plat de Franck était le plus abouti.» Venu incognito entre deux services assister à la compétition durant une paire d'heures, Benoît Viollier, chef de cuisine de Franck Giovannini à l'«Hôtel-de-Ville» de Crissier, respirait en voyant les serveurs amener le somptueux plat de viande

de de son second: «C'est le plus beau dressage qu'il ait fait jusqu'à présent!»

Autant dire que flétan fusé ou pas, la proclamation des résultats a surpris la délégation suisse: l'or pour le Danois Rasmus Kofoed, l'argent pour le Norvégien Gunnar Hvarnes, le bronze pour le Français Jérôme Jaeglé. Et un septième rang pour la Suisse...

Un formidable parcours

Se trouver relégué «loin» du podium est plutôt douloureux, en témoignaient les visages fermés des deux principaux intéressés et de tous ceux qui les accompagnaient. Même si cette 7^e place leur assure l'essentiel: un billet pour la finale lyonnaise, en janvier, où tout reste ouvert.

Une fois analysée, disséquée et digérée, cette déception devra être rehaussée à sa dimension réelle: une performance bien plus qu'honorable, qui pose un nouveau jalon dans les carrières respectives des deux compagnons d'aventure. Dans le parcours impressionnant du jeune chef d'Yvonand, deux fois Cuisinier d'Or en 2010 et 2006, Disciple d'Escoffier en 2009 et Bocuse de Bronze en 2007 – tout ça sans jamais sacrifier la moindre heure de travail à un entraînement pourtant extrêmement rigoureux; et dans la trajectoire de l'apprentie de l'Ecole professionnelle de Montreux, Meilleure apprentie de Suisse 2010, benjamine du Bocuse d'Or et championne des commis de la compétition – dans un tel concours, tous des chefs étoilés en puissance.

blaise.guignard@gastronews.ch
Voir également en p. 16-17

Rasmus Kofoed: Le Danemark lui dit mange tak!

Plus de mille heures de préparation au concours, et la gestion quotidienne d'un restaurant récompensé en 2008 par une étoile au Michelin: l'expérience, la volonté et le talent de Rasmus Kofoed, 35 ans, ne pouvaient que sauter aux yeux du jury du Bocuse d'Or Europe

2010. Dans le box, mais aussi à l'instant ultime, au moment de dresser les douze assiettes présentées au jury, la chorégraphie parfaite, quasiment automatisée, du chef danois et de son commis Frederik Rudkjøbing leur ont permis de se tenir largement sous les délais. Et dans l'as-

siette, le jury a pu apprécier l'inclination du patron du «Geranium» à Copenhague pour les produits issus directement de la nature et du terroir danois: flétan demi-sel au beurre noisette, morilles et fleurs de ciboule pour le poisson, puis rôti de veau au jambon de Skagen, gressillons soufflés, aïelles et pain noir, servi avec des ris de veau croustillants, asperges blanches, ail des ours et raifort.

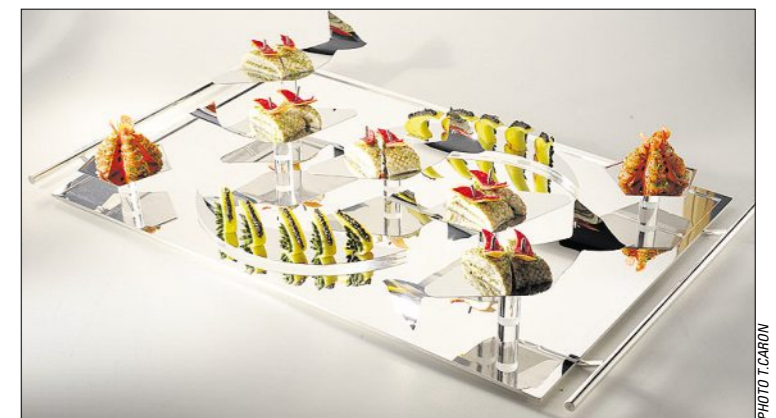
Kofoed, partisan d'une cuisine légère, adepte de la biodynamie (mais qui dit n'apprécier rien tant qu'une bonne assiette de porridge au pain et à la bière, «avec du lait»), gagne ainsi sa première finale européenne, et une troisième statuette, après le bronze en 2005 et l'argent en 2007. Grâce à lui, le Danemark totalise quatre titres en 13 participations. Largement de quoi lui dire «merci beaucoup» – *mange tak* dans la langue d'Hamlet. *bg*
www.restaurantgeranium.dk



Rasmus Kofoed et Frederik Rudkjøbing au moment de servir leur plat de poisson. La chorégraphie parfaite, quasiment automatisée, du chef et de son commis, et la minutie des apprêts et garnitures ont fait la différence.



Jean-Michel Martin, coach de l'équipe suisse et membre de la Société suisse des Cuisiniers



Le plat de poisson de Franck: tronçon de flétan Sterling grillé aux aromates, réduction acidulée de pinot gris de la Côte, aileron de charlotte aux pointes d'asperges vertes à l'osciète, queue de langoustine étuvée au citron vert.

Bocuse d'Or: De l'infiniment petit à l'infiniment grand

Une estrade de 1800 places, un écran géant, une pléthore de chefs venus de l'Europe entière, mais des plats conçus comme des miniatures horlogères et des critères d'évaluation inaccessibles au grand public: le Bocuse d'Or Europe, c'est la rencontre de l'ultra-spectaculaire et du strictement professionnel.

Cette année encore, les organisateurs du Bocuse d'Or Europe ont tout mis en œuvre pour en mettre plein les yeux du public. Et sur la scène bâtie dans la halle 6 de Palexpo, le concours déroule sa chorégraphie parfaitement rodée.

Un forum des cuisiniers à l'échelle d'un continent

Rodée comme le présentateur et cuisinier Vincent Ferniot, bateleur officiel de la manifestation, pour l'occasion flanqué d'un André Jaeger parfaitement à l'aise dans cet exercice d'un genre nouveau – en français comme en allemand. Les sponsors se succèdent au micro

pour vanter leurs produits; sur l'écran géant surplombant les boxes, les images des caméras cadrent les visages concentrés des concurrents, les plats qui mijotent, les visages tendus des coaches.

Mais une fois passées les barrières de sécurité grâce au sésame d'un badge «organisateurs», l'ambiance change. On est entre professionnels, et le concours remplit une autre fonction, celle d'un forum des cuisiniers à l'échelle d'un continent.

Autour des boxes, une nuée de toques évaluent les façons de travailler des concurrents et leur niveau de préparation, tentent de déceler les influences, de retracer les carrières. A la table du jury, on

se retrouve avec plaisir, on bavarde, on s'enquiert des derniers développements de sa carrière respective... Et de la scène aux gradins et réciproquement, on s'aperçoit, on se hèle, on se cause – parfois grâce au mobile, le bruit ambiant étant souvent assourdissant – et surtout on se remplit les yeux de cette cuisine de pointe qui est au quotidien d'un chef ce que la F1 est à l'automobile: un laboratoire où se mettent au point les techniques de demain... et un rêve de perfection absolue dont chacun, ici, est tenté de faire sa maxime personnelle.

• Toutes les photos sur www.expresso.ch
• Voir également en p. 12-13
blaise.guignard@gastroneus.ch



Le dressage des assiettes, moment crucial: en suivant les indications du chef ou en s'aidant d'une photo, il s'agit de produire 12 assiettes à l'identique, sans détruire les fragiles constructions conçues par les concurrents, aussi vite que possible pour ne pas perdre trop de chaleur.



Alexandre Janin, l'un des membres de la brigade de service chargée de dresser et présenter les assiettes au jury, formée d'étudiants à l'École Hôtelière de Genève.



Combien de «Bocuse d'Or» le journaliste gastronomique Vincent Ferniot (à dr.) a-t-il déjà commentés? Celui-ci était le premier en compagnie d'André Jaeger.



L'horloge tourne imperturbablement pendant que Simon Hulstone (à g.), candidat britannique, et Jérôme Jaegle (à dr.), représentant la France, soufflent un coup.



Pas de hooligans dans les gradins, mais des supporters britanniques bon enfant et décidés à soutenir leur poulain Simon Hulstone, chef et patron de «The Elephant» à Torquay, qui obtiendra la 4^e place et le prix «Viande».



Frédy Girardet, le «père fondateur de la gastronomie suisse», président d'honneur du Bocuse d'Or Europe 2010, prend la pose avec son camarade norvégien Heyvind Hellstrom, chef du «Bagatelle» à Oslo.



Paul Bocuse lui-même est venu assister au concours qu'il a lancé il y a plus de deux décennies, en 1987. Celui qu'on décrit volontiers comme «l'icône de la gastronomie française» a pris place à la table du jury international, présidé par Daniel Boulud (à g.). Le chef français installé aux Etats-Unis remplaçait au pied levé Joël Robuchon. Avec Thomas Keller, il organise le «Bocuse d'Or USA».

Le palmarès complet 2010

Bocuse d'Or Europe 2010: Rasmus Kofoed (DK).

Bocuse d'Argent Europe 2010: Gunnar Hvarnes (N).

Bocuse de Bronze Europe 2010: Jérôme Jaegle (F).

Prix spécial poisson: Tommy Millimäki (S).

Prix spécial viande: Simon Hulstone (UK).

Prix du Meilleur Commis: Cécile Panchaud (CH).

• Les douze sélectionnés pour la finale à Lyon en 2011:

1. Rasmus Kofoed (DK) – 2. Gunnar Hvarnes (N) – 3. Jérôme Jaegle (F) – 4. Simon Hulstone (UK) – 5. Tommy Millimäki (S) – 6. Matti Jämsen (FIN) – 7. Franck Giovannini (CH) – 8. Thraynn Freyr Vigfússon (IS) – 9. Juan Andres Rodriguez Morilla (E) – 10. Marco Poldevaart (NL) – 11. Ludwig Heer (D) – 12. Rafal Jelewski (PL).

• Prochain Bocuse d'Or Europe: Bruxelles, Belgique, 2012.

www.bocusedor.com



Les Goutattoo, entourant Roland Pierroz, directeur du Bocuse d'Or Europe 2010. Ce cercle de cuisiniers genevois («eXpresso» n° 48/2008) a pris en charge la «cantine» réservée aux chefs durant la manifestation.



Avant de filer à la table de dressage, chaque plat (sur lequel sont disposées 10 portions, deux autres portions étant directement mises sur assiette) passent en vitesse à la photo. L'occasion de les voir de plus près...