



PHOTO: F. MAINIARD

Surnommé le «Petit magicien» par la presse norvégienne depuis sa victoire au Bocuse d'Or Europe, Geir Skeie accède à la plus haute marche du podium, devant Jonas Lundgren (à sa droite) et Philippe Mille, chef adjoint de Yannick Alléno au «Meurice». La Norvège reste ainsi le second pays le plus titré au Bocuse d'Or, avec 7 podiums (4 fois l'or, 2 fois l'argent et 1 fois le bronze); devant elle, la France: 6 fois l'or, 2 fois l'argent et 1 fois le bronze.

21^e Bocuse d'Or: La Norvège sur le toit du monde de la gastronomie

Dans les coulisses du concours, Geir Skeie faisait figure de grand favori, tant son niveau de préparation atteignait des sommets de professionnalisme. En offrant à sa Norvège natale sa quatrième statuette d'or

On prend les mêmes, et on recommence? Presque. La scène est la même: douze chefs virevoltant dans leur box, à la fois fiévreux et concentrés, devant une estrade bourrée de supporters déchaînés. Le jury est toujours cet aréopage

de grandes toques présidé par un Paul Bocuse certes vieillissant, mais toujours adulé comme l'icône de la cuisine française qu'il est; au micro, Vincent Ferniot assure une fois de plus la claque de ce spectacle total, avec un talent de bate-

en seize ans, le chef du «Mathuset Solvold» a prouvé que les attentes placées en lui étaient parfaitement justifiées. Quant à la Suisse, elle consolide sa place dans le peloton de tête avec une belle 5^e place.

leur consommé. Jusqu'au podium qui prend des allures de déjà-vu: la France, la Scandinavie, et parfois un outsider, dans un ordre sujet à de légères variations. Certes, après deux ans au sommet, l'Hexagone laisse la 1^{re} place à la Norvè-

ge – qui la retrouve après une pause de... deux ans.

Pourtant, le Bocuse d'Or 2009 marque un changement significatif par rapport aux dix éditions qui l'ont précédé. Un changement perceptible dans la ferveur incroyable des

supporters venus en masse, dans la qualité des plats présentés, dans l'engagement total des participants et des équipes qui les coachent – et dans leur provenance.

Un Bocuse d'Or mondialisé

Car en abandonnant le système qui voyait les dix premiers d'une édition automatiquement qualifiés pour la suivante, au profit de sélections nationales suivies d'une finale continentale, le concours a fait coup double: il s'est ouvert à tous, tout en renforçant son niveau de difficulté.

Mondialisé, le Bocuse d'Or concrétise un véritable enjeu culturel

(et commercial), dont les pays dits émergents ont immédiatement saisi l'importance. Du coup, la partie est encore plus âpre et spectaculaire. Une raison supplémentaire pour Stéphane Décotterd, et avec lui tous les membres du team suisse, ainsi que le partenaire principal KADI, de savourer sa superbe cinquième place: dans cette gastronomie qui se mondialise, la Suisse évolue en tête. Un rôle qu'il s'agit de tenir, et pas seulement dans les concours.

blaise.guignard@gastronews.ch

● Lire l'interview de Stéphane Décotterd en pages 12-13

● Retrouver toutes nos photos sur www.expresso.ch

PHOTOS: T. CARON



Une fois le plat envoyé vient l'étape du dressage. Minutée et si délicate que nombre de chefs préfèrent prendre eux-mêmes la direction des opérations, à l'exemple de Geir Skeie (à g.) et de Jonas Lundgren (à dr.).

PHOTOS DES PLATS: © LE PHOTOGRAPHE



Le plat de poisson du vainqueur: cabillaud norvégien, coquilles St-Jacques, crevettes sauvages et garnitures – le tout en 12 portions...



... Tout comme son plat de viande, conçu autour d'un carré de côtes de bœuf Aberdeen Angus IGP, avec 2 joues, un filet et une queue.

Bocuse d'Or 2009: le palmarès en un coup d'œil

- **Bocuse d'Or:** Geir Skeie (Norvège)
- **Bocuse d'argent:** Jonas Lundgren (Suède)
- **Bocuse de bronze:** Philippe Mille (France)
- **Prix spécial poisson:** Jasper Kure (Danemark)
- **Prix spécial viande:** Jasper Kure (Danemark)
- **Prix de la meilleure identité culinaire:** Diane Kay (Afrique du Sud)
- **Prix de la meilleure promotion:** République tchèque
- **Prix du meilleur commis:** Grace Pineda (Canada)

(Résultats complets en pages 12 et 13)



Flammes, fumée, verticalité et effets de miroir: la sophistication des plats a atteint des sommets (ici le plat de viande de Jonas Lundgren).

PHOTO: BLAISE GUIGNARD



Autour de «Monsieur Paul» (Bocuse), Daniel Boulud (à g.), président d'honneur, et Fabrice Desvignes, précédent vainqueur et président du jury.



Mardi 27, 13h45. Tandis qu'en arrière-plan, les candidats s'activent, le jury chargé d'évaluer les plats de poisson vient d'entrer sur scène. ...



... On y reconnaît entre autres Philippe Rochat (3^e à partir de la droite), juste devant le box de Stéphane Décotterd et Antoine Allume.

Stéphane Décotterd: «Nous avons tiré le maximum de nos moyens!»

Il disait espérer «raisonnablement» une place dans les dix premiers, tout en avouant rêver d'une place un peu plus proche du podium. Autant dire que sa 5^e place ravit Stéphane Décotterd, et pose un beau point

final après deux ans d'une aventure palpitante, mais aussi exigeante qu'harrassante. Il revient pour «eXpresso» sur le dernier acte, joué le 27 janvier à Lyon devant une délégation de supporters enthousiastes.

eXpresso Stéphane, le concours est derrière vous, et on vous voit très détendu. J'imagine que ce n'était pas le cas ces deux derniers jours. Non, d'autant plus que notre arrivée à Lyon a été plutôt chaotique! Comme je suis suivi depuis plusieurs semaines par une équipe de FR3, nous avons rendez-vous au dernier péage pour qu'ils filment notre arrivée (un reportage de 26 minutes sera diffusé prochainement, ndlr). Ensuite, le briefing des candidats a eu 1h30 de retard. Ensuite, on ne disposait plus que d'une heure pour installer le matériel dans nos boxes, alors que celui des concurrents du Mondial de la pâtisserie n'avait pas encore été débarassé... Bref, le lendemain, je suis venu à 7h pour finir l'installation avant de commencer le concours.

eXpresso Comment s'est passé le travail?

A merveille! On a envoyé le poisson pile à l'heure et la viande avec 2 minutes d'avance. Loin d'être tétanisé par l'ambiance, Antoine a été littéralement boosté. Bref, on a tiré le maximum de nos moyens. C'est une telle satisfaction que le résultat en devient presque secondaire.



Stéphane peut enlever ses lunettes, Armin Fuchs (coach, au centre) lever les bras et Antoine Allume peut se détendre: les plats ont été envoyés à l'heure, tout s'est déroulé sans anicroche... Le concours est terminé!

eXpresso Et l'ambiance entre candidats?

Bof. C'est un peu chacun pour soi. Nous avons eu peu d'échanges, à part peut-être avec le concurrent

anglais ou l'Espagnol, tous deux très sympas.

eXpresso La tendance semble être celle de plats très sophistiqués, avec

une volonté de «verticaliser» la présentation. C'est aussi la voie que vous avez suivie?

J'ai vu des plats très chargés et compliqués dans leur conception, des



Le plat de viande de Stéphane au dressage. Il s'agit (là encore!) de faire vite, sans se rater.



Le plat de poisson de Stéphane Décotterd. Les deux plats en argent ont été réalisés par TERENCE EQUEY, artisan à YVONAND (VD).



Signé Décotterd: Filet farci, bouchée de côte grillée, gratin de joue de bœuf, pot-au-feu et raviole de queue de bœuf... et garnitures.



Signé Décotterd (II): Dos de cabillaud au chasselas, tartelette de St-Jacques, crevettes façon Pochouse et leurs garnitures.

matériaux surprenants comme le plexiglas... Nous avons intégré des éléments de décor, tout en cherchant quelque chose de plus sobre. Et à mon sens, l'argent reste le plus beau matériau, le plus classe.

expresso Les supporters suisses étaient parmi les plus nombreux à s'être déplacés. Ça vous a aidé? Le public a été extraordinaire! Toute ma famille – parents, oncles, tantes, etc. – est venue m'encourager. Ça m'a énormément touché. Je regrette de n'avoir pas eu le temps de les remercier avant qu'ils ne repartent. Mais je dois aussi dire merci à Armin Fuchs, notre coach, à Franck Giovannini qui

s'est montré un consultant précieux, et surtout à Martial Facchinetti, mon second. Durant toute la préparation, il a joué un rôle irremplaçable, notamment dans le travail avec Antoine. Sans lui, on n'aurait pas obtenu ce résultat.

expresso Désormais, il n'y a plus de concours dans vos perspectives. Qu'allez-vous faire? Souffler! Je vais passer deux jours à jouer avec ma fille Camille et me reposer. Ensuite, je retourne en cuisine. Et dès cet automne, avec ma femme Stéphanie, on va se mettre à prospecter pour ouvrir notre propre établissement à l'horizon 2010.

blaise.guignard@gastronews.ch

Bocuse d'Or 2009: le classement complet

	Pays	Nom	Points
	1. Norvège	Geir Skeie	1020
	2. Suède	Jonas Lundgren	994
	3. France	Philippe Mille	993
	4. Danemark	Jasper Kure	986
	5. Suisse	Stéphane Décotterd	922
	6. Etats-Unis	Timothy Hollingsworth	911
	7. Islande	Ragnar Omarsson	891
	8. Japon	Yasuji Sasaki	877
	9. Canada	David Wong	870
	10. Royaume-Uni	Simon Hulstone	864
	11. Finlande	Filip Langhoff	858
	12. Australie	Luke Croston	849
	13. Pays-Bas	Wim Klerks	837
	14. République tchèque	Jan Vsetecka	813
	15. Estonie	Vladislav Tjatchuk	812
	16. Luxembourg	Jacques Schoumacker	804
	17. Mexique	Obed Ladron de Guevara Garcia	762
	18. Singapour	Tan Ri Zeng	762
	19. Malaisie	Farouk B. Othman	757
	20. Espagne	Angel Palacios	749
	21. Brésil	Mauro De Freitas Barros	698
	22. Afrique du Sud	Diane Kay	682
	23. Uruguay	Alvaro Verderosa	678
	24. Corée du Sud	Jun-Hi Lee	669



La délégation suisse, sans doute une des plus fournies du concours. Parmi les supportrices, Stéphanie, la femme de Stéphane (tout à droite).

PHOTO: MAC-FREDDY