

HÔTELLERIE GASTRONOMIE HEBDO

Le journal professionnel de Hotel & Gastro Union depuis 1886

Lausanne, le 7 octobre 2021

CXXXVI^e année

Édition romande

www.hotellerie-gastronomie.ch

Bocuse d'Or

Le Salon suisse des Goûts et Terroirs prépare sa 21^e édition à Bulle

Page 2

Manuel Hofer sacré Meilleur commis

Page 5

Portrait



Lucien Mosimann

Membre d'honneur de la ssc, le Fribourgeois Lucien Mosimann est connu par tous ses pairs. Mais il a un talent unique pour toujours surprendre ses interlocuteurs.

Page 7

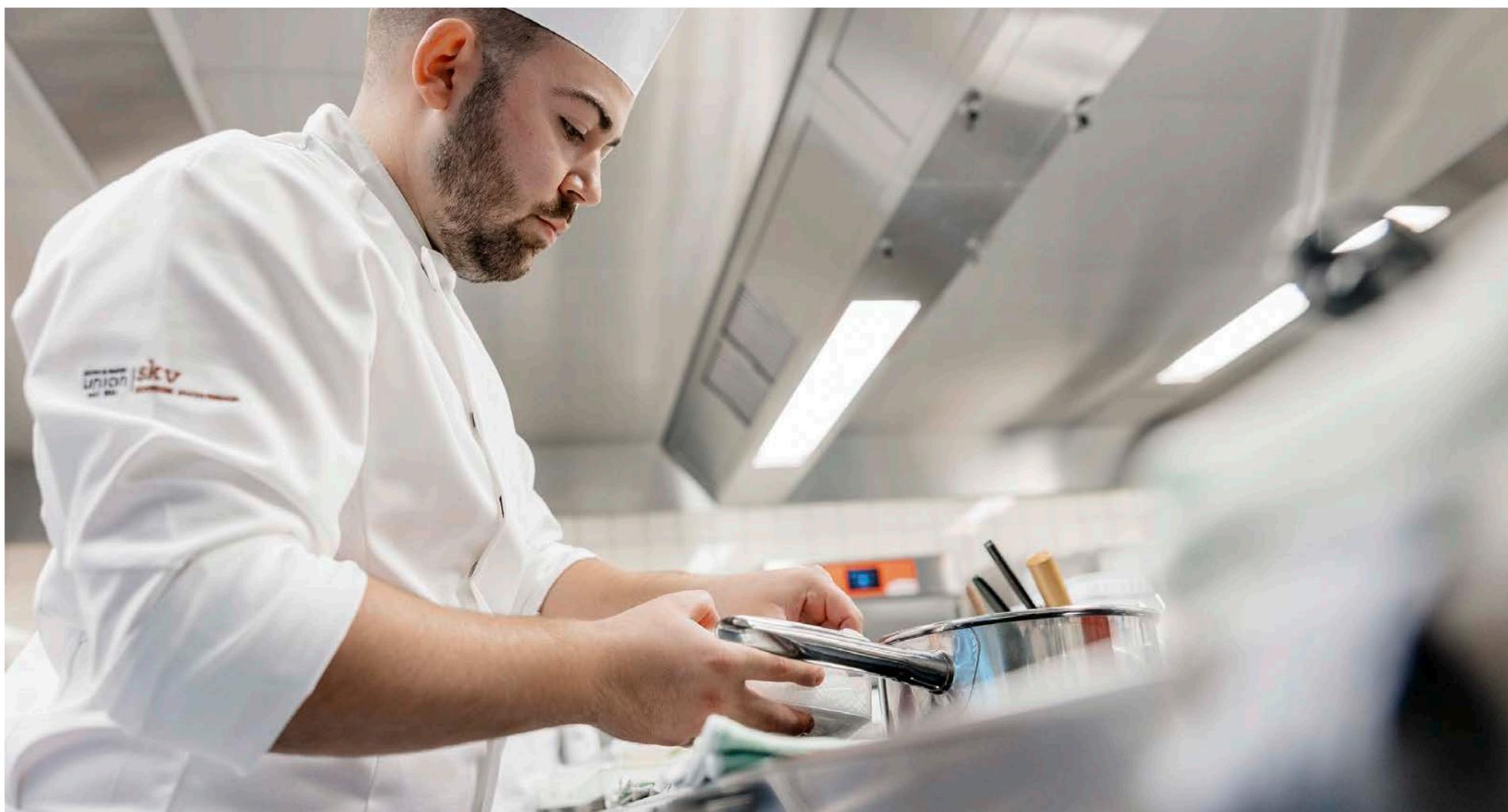
Hôtellerie

Ivan Rivier prend congé du LP

Page 4

Sacre vaudois à la Finale romande et tessinoise des jeunes confiseurs

Page 3



Dominik Altorfer a fait preuve de beaucoup de flair et de créativité lors du concours de cuisine qui s'est déroulé dans les locaux de l'Ecole professionnelle de Baden (AG).

ROY MATTER

DOMINIK ALTORFER REMPORTE LA SCC

Le président du jury Werner Schuhmacher aura fait une nouvelle fois durer le suspense jusqu'au bout lors de la cérémonie de remise des prix de la Swiss Culinary Cup (SCC) 2021. Les cinq finalistes ont connu des hauts et des bas tout au long de l'épreuve, mais, lors du sprint final, Dominik Altorfer a pu prendre l'avantage. Le chef de 25 ans qui tra-

vaille au Landgasthof Leuen, à Uetikon-Waldegg (ZH), a décroché le titre devant Nathalie Stumpf-Hännli. Agée de 36 ans, la cheffe du Senevita à Berthoud (BE) avait les larmes aux yeux, car une coupure survenue dans le feu de l'action semblait lui avoir ôté toute chance de monter sur le podium. La troisième place est revenue à David Richards, 33 ans, chef du restaurant

Koi Gartenteich à Häusernmoos (BE), qui finit au même rang qu'en 2017. Quant à la quatrième, elle a été partagée par Patrick Adam (34 ans), chef adjoint du Clenia Schlössli, à Oetwil am See (ZH), et Christian Bosco (22 ans), sous-chef à l'Osteria Enoteca Cuntitt, à Castel San Pietro (TI). Cette année, les finalistes avaient 2h45 pour préparer et envoyer l'as-

siette d'amuse-bouche, le plat principal et le dessert sur le thème annuel de la Société suisse des cuisiniers (ssc) - Roots - à l'Ecole professionnelle de Baden. Pour la première fois dans l'histoire de SCC, les candidats se sont présentés devant le jury de dégustation pour raconter la manière dont ils ont conçu leur plat principal. Lors de la cérémonie de remise des prix qui a

suivi dans la Trafohalle à Baden (AG), l'animateur Sven Epiney a tenu en haleine les 150 invités. En plus d'honorer les finalistes, l'ancien secrétaire général de la ssc, Norbert Schmidiger, est revenu sur les 48 ans d'histoire du concours. Et Werner Schuhmacher en a profité pour faire ses adieux au jury.

Suite en page 6 →

AZA 6002 LUZERN

Adligenswilerstr. 29/27, 6006 Lucerne

Paraît le mercredi

BRUNNER ANLIKERO
swiss + made
Nouveau avec Webshop
shop.brunner-anliker.com

Jilly
www.illycafe.ch

ROTOR Lips
www.RotorLips.ch
Rotor Lips AG
3661 Uetendorf
033 346 70 70

Les pâtes Suisses pour la gastronomie depuis 1858
Ernst
Monsieur Cornette recommande...
... tagliatelle laminées nids, aux 3 œufs, avec bolets
100% Suisse
... avec la chasse du pays, des pâtes du pays!

LE POUVOIR DES HISTOIRES

Jusqu'à présent, les participants à la Swiss Culinary Cup se concentraient uniquement sur le travail en cuisine et l'harmonie des saveurs. Désormais, le jury de dégustation attend qu'ils soient aussi capables de raconter l'histoire de leur plat principal.

Sauter du lit à cinq heures du matin pour donner un coup de main dans la ferme familiale: c'est ainsi que Dominik Altorfer a pu constater dès son plus jeune âge qu'on s'occupe particulièrement bien du bétail à Urnäsch (AR). Voilà pourquoi le chef de 25 ans a mis l'accent sur ses racines terriennes quand il a raconté au jury la manière dont il avait cuisiné la viande de sa ferme et les légumes de son jardin. Il faut

dire que la finale de la Swiss Culinary Cup jouait pour la première fois la carte du storytelling, valorisé cette année au même titre que le travail en cuisine et l'harmonie des saveurs dans l'assiette. Les cinq candidats ont tous maîtrisé l'épreuve du récit avec brio et évoqué en deux minutes les souvenirs et les valeurs associés à leur plat principal. Bien qu'aucun point n'ait été attribué à l'exercice, le

jury a ainsi pu mieux comprendre la façon dont les finalistes avaient conçu leur création.

De son côté, la cheffe Nathalie Hänni-Stupf, qui s'est classée au deuxième rang, a parlé de sa maison dans le Haut-Valais et du plaisir que lui procure le spectacle des combats de reines. A travers son plat principal, elle a aussi voulu dévoiler le Valais qu'elle aime et ainsi toucher le cœur des

membres du jury. David Richards, troisième, a pour sa part parlé de sa République dominicaine natale et de cette tradition culinaire qui consiste à accompagner le poulet de carottes et pommes de terre. Patrick Adam, quatrième de la finale de cette année avec Christian Bosco, a quant à lui fait référence à une ferme située à Hergiswil (NW), dont l'esprit a guidé sa main au moment de concevoir la recette

de son plat principal. Enfin, Christian Bosco, qui est né en Italie, a combiné l'omble avec le missultin, une spécialité de poisson que l'on trouve dans la région lombarde de l'Insubrie. Grâce aux récits qu'ils ont livrés le jour de la finale, les participants ont prouvé qu'ils savaient non seulement cuisiner, mais aussi se servir du pouvoir des histoires pour sublimer leurs créations. (RUP/PLC)

LES CRÉATIONS DES FINALISTES

DOMINIK ALTORFER (vainqueur)

Chef de cuisine au Landgasthof Leuen à Utikon-Waldegg (ZH)



Ronde de l'écu avec ris de veau
Millet croustillant sur purée de chou-fleur et purée de pommes, truffe du Santsis



Variation de veau d'Urnäsch façon «nose to tail»
Filet de veau aux herbes de prairie d'Urnäsch, joue de veau braisée, légumes racines et chou-fleur rôti



Betterave, aneth, mascarpone
Chantilly au mascarpone fumé et betteraves marinées, crumble de betterave et granité d'aneth avec huile d'aneth

NATHALIE HÄNNI-STUPF (2^e rang)

Cheffe de cuisine, Senevita, Habitat protégé, Berthoud (BE)



Planchette valaisanne
Tartare de boeuf d'Hérens, boule de fromage frite, compote d'abricots et Safran de Mund

DAVID RICHARDS (3^e rang)

Chef de cuisine, Restaurant Koi Gartenteich, Häusermoos (BE)



L'œuf dans son nid
Œuf de caille cuit au four, oignon farci de couscous, purée d'oignons, babeurre

PATRICK ADAM (4^e rang ex æquo)

Chef de cuisine adjoint, Clénia Schöllsli, Oetwil am See (ZH)



Au commencement était l'œuf
Coquille d'œuf remplie de tartare de bœuf, d'os à moelle, de sarrasin frit et de mousse d'œuf

CHRISTIAN BOSCO (4^e rang ex æquo)

Sous-chef, Osteria Enoteca Cuntitt, Castel San Pietro (TI)



Root It Up
Tendre beignet d'omble sur croustillant de polenta, chutney d'oignon rouge et framboise



Tradition Valais
Filet d'Hérens, choléra avec pâte croustillante, pommes, lard, boule de pommes de terre



Poulet et trio de carottes
Roulade de poulet enrobé de noix et glacé aux carottes, mariné et en crème



En visite chez mes grands-parents
Filet de porc aux herbes du jardin, foie de veau grillé et «ofetoria» de Nidwald



Back to the Roots
Omble et alose feinte séchés, joue d'omble, pâte feuilletée aux pommes de terre rôties



Le céleri et la chicorée
Panna cotta au céleri et au miel, gel de chicorée, glaçage au safran



Betteraves au bord du lac
Gâteau au fromage au chocolat blanc, betteraves surgelées, caviar de betteraves

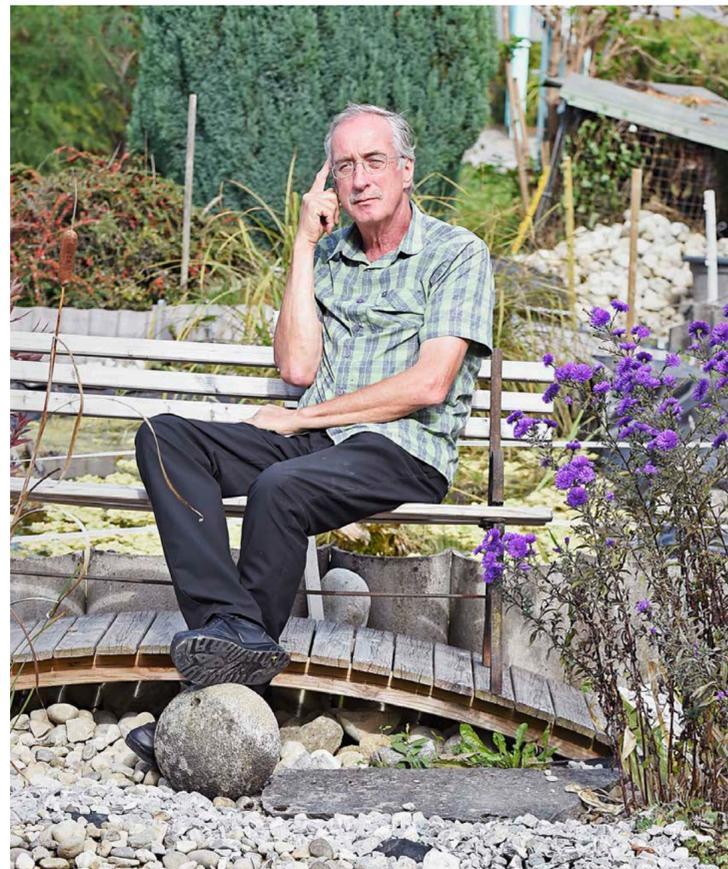


Terre et arbuste
Mousse aux framboises avec crumble, compote de pommes et sorbet framboise-betterave



Show Me Your Roots
Glace de topinambour, spirale crémeuse de racine de réglisse et gelée de bergamote

Les mille et une vies de Lucien Mosimann



A Saint-Aubin (FR) où il vit depuis plusieurs dizaines d'années, Lucien Mosimann passe beaucoup de temps avec son épouse, ses deux enfants, leurs conjoints et ses quatre petits-enfants au bord de l'étang très japonais logé dans son jardin. DR

dotes qui ne tardent pas à affluer. On est maintenant à Eurexpo, toujours à Lyon. Franck Giovannini, venu rencontrer ses pairs, raconte quelques-unes de leurs aventures communes. Il y a d'abord le cordon bleu du dimanche soir, quand il allait s'entraîner chez Kadi, à Langenthal, en vue de ses deux participations au concours. Puis il y a cette after en Norvège, où s'était tenue une finale européenne, à l'issue de laquelle les deux compères – trompés par le soleil de minuit – avaient failli rater leur avion. «Enfin, comment oublier ces retours à l'hôtel où je l'ai souvent vu s'acharner, à genoux, contre la poignée d'une chambre qui n'était pas la sienne», relate le chef en présence de celui qu'il appelle souvent «papa», et avec qui il parle pratiquement tous les jours.

«On joue tous le jeu car on ne peut rien lui refuser»

FRANCK GIOVANNINI, PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE SUISSE DU BOCUSE D'OR

Le tâtonnement devant la porte, ce n'est bien sûr pas l'effet de l'après-chose. «Il m'avait demandé de venir accueillir les convives d'une soirée à Saint-Aubin», dit-il. Le sujet n'est pas tabou pour Lucien Mosimann, lui qui a un jour déclaré à un journaliste venu l'interroger que son problème de vie lui avait ouvert les yeux. Autrefois coureur de fond et grand randonneur, il n'a pas renoncé à ses balades à travers Saint-Aubin (FR), où sa voix le précède toujours, vu sa propension à téléphoner en marchant. Et quand il a des rendez-vous à Genève, Zurich ou Lugano, il prend le train, seul. D'ailleurs, il connaît tous les horaires par cœur, de l'heure de départ à celle d'arrivée, en passant par les numéros de quai. Il y a trois ans, il s'est même mis en tête d'aller au Vietnam. Anne-Marie était d'abord réticente. «Puis, à mesure que je l'ai vu planifier son voyage, j'ai compris qu'il avait besoin de se prou-

Un besoin d'indépendance

Cette nature iconoclaste, elle transparait aussi dans les anec-

Membre d'honneur de la Société suisse des cuisiniers, le Fribourgeois Lucien Mosimann est connu par tous ses pairs. Mais il a un talent unique pour toujours surprendre ses interlocuteurs, ce qui en fait un sujet passionnant.

A force de le côtoyer depuis quinze ans, d'abord à distance puis de façon plus familière, on lui propose ça spontanément: «Lucien, ça te dirait que je fasse ton portrait?» La réponse n'est pas non, mais pas oui non plus, du moins pas tout de suite, à cause de sa vie trépidante. On en vient à oublier cette initiative spontanée, vite engloutie par la vie ordinaire, jusqu'à ce qu'elle ne ressurgisse avec force. Ça se passe à Lyon, en marge de la finale du Bocuse d'Or 2021, et le projet tant de fois repoussé prend forme.

La rencontre est matinale, au lendemain de la prestation d'Ale Mordasini. Quand on le retrouve à la réception de l'hôtel, Lucien Mosimann est déjà au téléphone. Plus tard, on apprendra qu'il achète ses appareils au kilo ou presque, car il les consomme comme d'autres les blocs-notes, et que les pauvres ob-

jets à peine sortis de leur carton comprennent assez vite le traitement intense qui leur sera réservé. Il commence par raconter le lancement du Cuisinier d'Or en 1990, son interruption en 2000 pour «éviter la lassitude», la création dans la foulée de *Chef's Tables* bien avant leur avènement mondial et la rencontre décisive avec Philippe Rochat. «J'étais à Lyon en 2001 quand Dario Ranza était finaliste. D'emblée, le concept m'a bluffé. Juste après, Philippe s'est plaint dans la presse qu'aucun sponsor n'avait soutenu le candidat helvétique. Du coup, je lui ai proposé un partenariat avec Kadi», lance le cuisinier de 69 ans.

Une âme de troubadour

Face au maître, Lucien Mosimann tremble un peu. Il faut dire que l'accueil est sévère au moment de présenter le concept de la sélection suisse du Bocuse d'Or. «Je vous préviens, j'aime pas trop lire», dit Rochat. «Ça tombe bien, j'aime pas trop écrire», répond-il.

La anecdote est révélatrice de la complexité que Lucien Mosimann a nouée avec les grands chefs, mais pas seulement. Elle en dit long aussi sur sa capacité d'adaptation, trouvant le mot juste – quitte à prendre quelques libertés – pour convaincre son interlocuteur. Car, contrairement à ce qu'il a affirmé, il adore écrire. Ça, on l'apprend au petit déjeuner qui suit l'entretien. Anne-Marie, sa femme depuis un demi-siècle,



Dernière d'informations:
www.hotelgastrounion.ch/ssc
www.bocusedorsuisse.ch

ver qu'il était encore capable de se débrouiller seul dans un pays qu'il ne connaissait pas.» Voilà Lucien Mosimann sur les marchés de Hô Chi Minh-Ville avec un guide francophone, humant les produits locaux et s'imprégnant de l'atmosphère vibrante de la capitale.

La sens du commerce

Tandis qu'on bavarde à la buvette accessible des gradins du Bocuse d'Or, coup de fil de Lucien. Il s'est perdu dans les allées du Salon, dit-il. Sa femme est sur le point d'aller le chercher quand une cloche de vache se mit à tinter au milieu de la foule remplie de Scandinaaves tirés à quatre épingles. C'est Lucien *himself* qui agite le grelot géant et qui crie un «bonjour» tonitruant à la cantonade. Quand on le lance sur l'histoire de la buvette du camping de Salavaux qu'il a tenue à 20 ans, et au sujet de laquelle sa femme vient de dire que ça n'avait pas été pour elle, il devient intarissable. Les cafés, croissants et verres de blanc qu'il vendait à un franc, l'excuse toute trouvée vis-à-vis des restaurateurs qui gueulaient («les étudiants que j'emploie ne savent pas compter») et plus tard les spaghettis à gogo proposés à une thune: il a le sens du commerce et sait se mettre tout le monde dans la poche.

Franck Giovannini en sait quelque chose. «Il m'avait demandé de venir accueillir les convives d'une soirée à Saint-Aubin; je me suis retrouvé à préparer un tartare de saumon pour 500 personnes dans un abri anti-atomique!» Tout le monde joue pourtant le jeu parce qu'on ne peut rien refuser à Lucien, ce que confirme Anna Pernet, qui travaille avec lui depuis 2009 au sein de l'Académie suisse du Bocuse d'Or. «Il m'avait dit de venir la veille du Cuisinier d'Or pour me familiariser lentement et j'ai fini par bosser pendant toute la durée du concours. Sa bienveillance et son humeur toujours égale font qu'on est tous prêts à le suivre dans toutes ses aventures.»

Dans le car qui le ramène en Suisse, il parle déjà de la suite avec acuité. On se prend à songer qu'on a à peine effleuré son sujet. «Lucien, ça te dirait que je fasse ton portrait?»

PATRICK CLAUDET



Seule personne avec Anna Pernet à ne pas arborer le vêtement de cuisine au milieu de tous ces chefs prestigieux, dont Joël Robuchon (assis au centre), Lucien Mosimann pose ici en marge de la sélection suisse du Bocuse d'Or en 2018 à Genève. DR