

# STEFANIE SIEGENTHALER

## «UNE CHANCE DE MONTRER CE DONT ON EST CAPABLE»

«Kitchen Party» est le thème de l'édition 2017 de la Swiss Culinary Cup (SCC), dont les candidats ne doivent plus imaginer un menu entier mais deux plats. Une raison de plus de participer au concours, selon la gagnante de 2016 Stefanie Siegenthaler.

Grâce à sa victoire l'automne dernier lors de la finale de la SCC, la cuisinière de 28 ans, sous-chef au Congress Hotel Seepark à Thoune, s'est imposée comme l'une des révélations de la scène culinaire helvétique. Interviewée par Hôtellerie Gastronomie Hebdo, elle revient sur son parcours et livre quelques conseils en prévision de la SCC 2017.

HGH: **Stefanie Siegenthaler, quels souvenirs gardez-vous de la finale de l'an dernier?**

STEFANIE SIEGENTHALER: L'expérience a été positive de bout en bout. J'ai apprécié le fait de pouvoir me mesurer à d'autres candidats et de comparer mon travail avec le leur. Par ailleurs, j'ai

trouvé passionnant d'observer la manière dont chacun s'est préparé à relever le défi que représente une pareille compétition.

**Sur le moment, vous avez travaillé de manière calme et sereine. Vous n'avez vraiment ressenti aucune nervosité?**

Ce n'était qu'une apparence, j'étais très tendue! Et s'il est vrai que la nervosité a progressivement diminué à mesure que je cuisinais, tandis que mon esprit se focalisait sur les gestes techniques, elle est revenue vers la fin quand je me suis rendue compte que je n'avais plus autant de temps à disposition que je le pensais.

**Quel impact a eu le titre sur votre carrière?**

A la suite de ma victoire, j'ai reçu des félicitations de nombreuses personnes de mon entourage personnel et professionnel, puis les choses sont tranquillement revenues à la normale. Mais l'une des conséquences les plus réjouissantes a été mon entrée au sein de l'Equipe nationale suisse des cuisiniers, grâce à laquelle j'ai la chance de pouvoir aujourd'hui vivre de nouvelles expériences professionnelles.

**Vous sentiriez-vous prête à vous lancer une nouvelle fois**

**dans la course?**

Je me suis inscrite à la SCC parce que j'avais autour de moi des gens qui croyaient en moi et qui m'ont encouragé à le faire. Maintenant que j'ai décroché le trophée, je ne suis pas certaine que j'aurais envie de me lancer de nouveau dans l'aventure pour défendre mon titre. Cela dit, j'encourage tous les jeunes cuisiniers à participer à cette compétition qui est pour tous une occasion idéale de montrer ce dont ils sont capables.

**Cette année, les candidats doivent décliner le thème de la «Kitchen Party» sous la forme de deux plats, l'un à base de poisson d'eau douce et fruits de mer, l'autre de viande de boucherie de leur choix. Dans quelle direction partiriez-vous spontanément?**

Je commencerais d'abord par choisir le poisson d'eau douce, les fruits de mer et la viande. Puis je réfléchirais à la manière d'associer chacun de ces produits à des ingrédients permettant d'en sublimer le goût. A titre personnel, je trouve toujours très utile d'esquisser un croquis du plat que j'ai en tête avant de m'atteler aux premiers essais en cuisine. Ainsi, j'ai déjà une idée de ce à quoi il ressemblera et de l'impact visuel qu'il aura sur le jury.

SWISS  
CULINARY  
CUP  
2017



Stefanie Siegenthaler a gagné la SCC 2016 et fait partie de la Kochnati. CH. LASER



Davantage d'informations:  
[www.hotelgastrounion.ch/fr/skv/](http://www.hotelgastrounion.ch/fr/skv/)  
swiss-culinary-cup

**Les plats doivent être décrits, et non plus présentés sous forme de recettes. Cela simplifie-t-il selon vous le processus?**

Sans aucun doute. Peut-être que davantage de cuisiniers auront le déclic pour s'inscrire maintenant qu'ils n'ont plus à passer par la phase de l'élaboration d'une recette qui prend beaucoup de temps. Le plus souvent, les recettes s'affinent au fur et à mesure des entraînements, d'où l'intérêt de ne plus avoir à la graver dans le marbre dès le début, ni des scrupules si on la change en cours de route. Pour cette raison, le nouveau règlement est un avantage certain pour les futurs candidats.

**Combien de temps faut-il prévoir pour les préparatifs?**  
Difficile de répondre de manière absolue. Tout dépend de la possibilité ou non de s'entraîner sur son lieu de travail, et du nombre de sessions nécessaires à chacun pour se sentir prêt pour le jour J.

PROPOS RECUEILLIS PAR JÖRG RUPPELT  
ADAPTATION PATRICK CLAUDET

ANNONCE







Suggestion de présentation



**Bischofszell Produits alimentaires SA | Culinarium**  
Industriestrasse 1 | 9220 Bischofszell | Tél. +41 (0)21 903 01 90  
[www.bina.ch/culinarium](http://www.bina.ch/culinarium) | [www.culinarium-online.ch](http://www.culinarium-online.ch) | [www.porteurdavenir.ch](http://www.porteurdavenir.ch)



- Alternatives à la viande en variantes toutes différentes
- Certifiées par l'association Swissveg
- Profitez de notre action «carton gratuit» en janvier et février 2017 auprès de nos partenaires commerciaux