

THOMAS BISSEGGER

«L'OPPORTUNITÉ DE SE FAIRE CONNAÎTRE»

Trois fois vainqueur du concours de la Swiss Culinary Cup (SCC), organisé par la Société suisse des cuisiniers, Thomas Bissegger livre ses conseils pour aborder au mieux le thème de cette année.

HGH: Thomas Bissegger, qu'est-ce qui vous vient spontanément à l'esprit quand vous repensez à votre victoire à la SCC 2017?

THOMAS BISSEGGER: Ce moment sur scène, lorsque j'avais le trophée dans les mains. C'était un sentiment indescriptible. Je repense aussi à toutes les heures d'entraînement et de préparation en amont.

Vous avez remporté trois fois la compétition. Quelle finale a été la plus difficile pour vous?

Sans aucun doute celle de 2017. Les finales de 2009 et 2010 remontent à quelques années déjà. Je savais que la concurrence était rude et que l'on avait tous le même objectif. Mes attentes comme celles de mes proches étaient évidemment très élevées.

Quels retours avez-vous reçus après votre victoire en 2017?

J'ai eu beaucoup d'excellents feedbacks de la part de nombreux professionnels. La présentation créative du plat de poisson, du ceviche et de mon thème a beaucoup plu. J'étais ravi de la grande avance que j'avais face aux finalistes. Ce résultat montre aussi que j'ai fait tout juste.

Aujourd'hui, les concours ne manquent pas. Pourquoi choisir la SCC?

La SCC vous donne l'occasion de vous faire connaître et de montrer à la gastronomie suisse ce que vous avez dans le ventre. Le concours allie fierté de la profession et passion. Il permet aussi de faire ses preuves dans la compétition.

La cuisine en pleine mutation est le thème de cette année. La première épreuve consiste à revisiter une spécialité suisse. Comment vous y prendriez-vous?

Un voyage dans le passé me semble un bon angle d'attaque. Quelle spécialité suisse ma famille a-t-elle cuisinée ou cuisine depuis toujours? Quel plat n'oublierai-je jamais? Comment réinterpréter un classique?

Swiss Culinary Cup 2018

Cette année, le concours organisé par la Société suisse des cuisiniers est placé sous le thème de la cuisine en pleine mutation. La créativité culinaire sera mise à l'honneur et devra surprendre le jury sur le papier comme dans l'assiette (dans le cas d'une nomination pour l'épreuve finale). Le formulaire d'inscription est disponible en ligne, et le délai d'envoi du dossier est fixé au 23 avril 2018. Courant mai, le jury désignera les six candidats sélectionnés pour la finale qui se tiendra le 26 septembre dans les cuisines du centre de formation professionnelle de Baden.

Pour la deuxième recette, il faut élaborer un plat principal ovo-lacto-végétarien. Cela vous évoque-t-il quelque chose spontanément?

Je pense que je présenterais un fromage de montagne spécial ou un légume particulier, mais je n'ai pas encore d'idées précises. La re-



SWISS
CULINARY
NATIONAL
TEAMS

HOTEL & RESTAURATION
union | skv
SCHWEIZER KÖCHVERBAND



Thomas Bissegger lors de la finale 2017 à Baden.

CHRISTOPH LÄSER



Davantage d'informations:
www.swissculinarycup.ch

cherche est l'étape qui me prend le plus de temps. Des lieux particuliers, des échanges avec des maraîchers ou des agriculteurs m'ont toujours aidé dans cette tâche.

Quels sont les éléments auxquels il faut être particulièrement attentif lors de la constitution du dossier?

Le dossier doit être complet, créatif et soigné. Pour moi, des photos de qualité professionnelle et un texte sans faute sont des éléments indispensables. Ils illustrent la passion et la détermination de la candidate ou du candidat à participer à la finale.

Quels sont vos conseils aux cuisiniers qualifiés pour la finale?

Il faut s'entraîner aussi souvent que possible, perfectionner ses recettes et se préparer mentalement.

Et pour le jour J?

Eviter les longs trajets, venir avec ses proches. La finale se joue dès le réveil, il faut être en forme pour performer en cuisine. Montrer que l'on est heureux d'être là, faire preuve d'esprit d'équipe et procéder comme à l'entraînement. Vous ne pouvez gagner que si vous cuisinez avec la tête et le cœur.

PROPOS RECUEILLIS PAR JÖRG RUPPELT

ANNONCE

GASTROJOB.ch

LA PLATEFORME DE L'EMPLOI POUR L'HÔTELLERIE-RESTAURATION



VOUS CHERCHEZ UN(E) MANAGER D'HÔTEL?

Trouvez la perle rare en plaçant votre annonce sur gastrojob.ch.

Plus de 1000 membres de la Société professionnelle Hôtel Administration Management utilisent notre plateforme pour leur recherche d'emploi.