

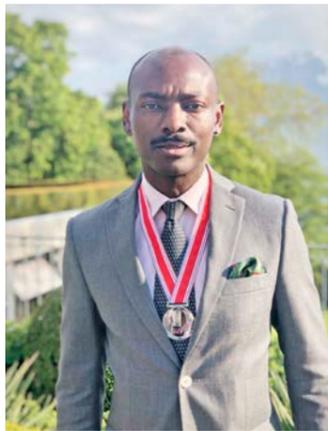
Spoon: le pop-up de Michel Owona récidive

Après une première édition à la Ferrari Art Gallery à Vevey (VD), la table éphémère de Michel Owona s'est arrêtée à Puidoux (VD) pour une deuxième date qui sera suivie par d'autres.

Proposer un menu gastronomique à un prix abordable, afin de démocratiser la haute cuisine: tel est le concept du pop-up baptisé Spoon by Michel Owona, inauguré l'an dernier à la Ferrari Art Gallery de Vevey, et dont la deuxième édition s'est tenue le week-end dernier chez Bang & Olufsen Riviera, à Puidoux. «A chaque fois, l'idée est de choisir un lieu insolite. Samedi dernier, c'était le bâtiment Batiplus, près de la sortie de l'autoroute de Chexbres, où nous avons servi 35 couverts», explique Michel Owona, demi-finaliste de la dernière édition du Cuisinier d'Or.

Un pop-up tous les deux mois

Au menu de la «symphonie printanière» qu'il a concoctée, et qui s'est articulée autour de trois plats et d'un dessert: asperges vertes du Valais, petits pois, noisettes torréfiées et menthe suisse pour l'assiette végétale; anguilles fumées, croustillant iodé, céleri en rémou-



Michel Owona vient d'être intronisé par les Toques Françaises. DR

lade, émulsion au yuzu et pousse du maraîcher pour l'assiette de poisson; quasi de veau au penja, coussinet de blette, navet glacé à la lavande et réduction de morilles pour l'assiette de viande; petit baba, yogourt, rhubarbe et shiso pour le dessert. Des plats qui laissent entrevoir les influences de Michel Owona, lui dont la route a croisé celle de Michel Chiang, grâce à qui il est entré chez les frères Pourcel, avant de travailler dès son arrivée en Suisse où il a de la famille dans plusieurs maisons prestigieuses (Châteauvieux, Maison du Prusien, Pont de Brent, Lausanne Palace, etc.). D'autres pop-up seront prévus, à raison d'un événement tous les deux mois. (PCL)

Les six finalistes sont connus

En vue de la Swiss Culinary Cup, vingt-six dossiers sont parvenus à la Société suisse des cuisiniers, qui a choisi les meilleurs.

«Laisse libre cours à ta créativité et allume le feu!» C'est à travers ces mots que la Société suisse des cuisiniers (ssc) a encouragé il y a quelques mois les jeunes talents à participer à l'édition 2019 de la Swiss Culinary Cup qu'elle organise. Une invitation à laquelle ont répondu 26 cuisiniers, plus que jamais auparavant. Tous ont fait preuve de beaucoup d'imagination pour concevoir deux plats pour cinq personnes – un plat principal avec viande d'élevage, un plat principal avec poisson –, dont ils ont soumis la recette à la Commission des concours de la ssc.

Un choix difficile

Selon Reto Walther, secrétaire général de la ssc, le choix des six finalistes a été particulièrement difficile en raison de la grande qualité des dossiers qui lui sont parvenus.

L'un de six chanceux est Noah Bachofen (24 ans), cuisinier

en diététique dans la brigade d'Andreas Bühler à l'Hôpital cantonal de Glaris, où il s'occupe depuis 2018 principalement de la formation des apprentis et de la préparation des banquets. En tant qu'apprenti, il a déjà participé une fois à un concours réservé à la relève, à l'occasion duquel il avait décroché l'argent.

Finalistes au profil varié

Après avoir accédé en finale lors des éditions de 2012 et 2013, Kevin Wüthrich (29 ans) tentera sa chance une nouvelle fois cette année. Actuellement sous-chef chez le «sorcier» Stefan Wiesner à Escholzmatt (LU), il a été durant trois ans patron et chef de cuisine du restaurant Bären à Langnau (BE). Fan de concours, il a participé récemment à Marmite Youngster.

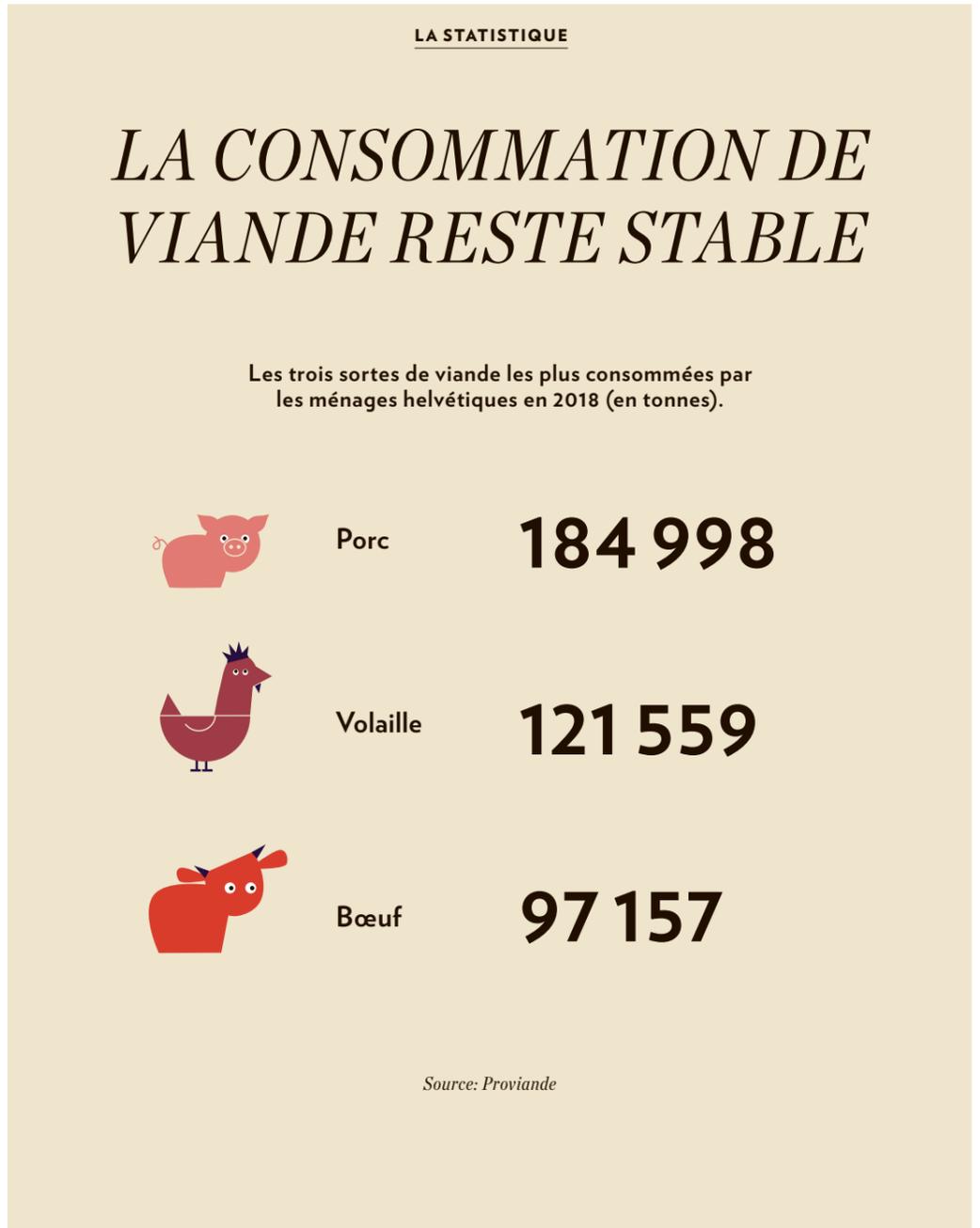
Raphael Frei (24 ans) est lui aussi un habitué des concours de cuisine. En tant que membre de l'équipe régionale du Cercle des chefs de cuisine de Lucerne, il a remporté une médaille d'or l'an dernier et décroché le titre de vice-champion du monde au Luxembourg. Il est actuellement sous-chef au restaurant Globus sur la Bahnhofstrasse à Zurich, dans la brigade d'Eric Glauser.

C'est de Nidau, près de Bienne, que Mukoma Euloge Malonga (34

SWISS
CULINARY
CUP
2019



D'avantage d'informations:
www.swissculinarycup.ch



En 2018, Bettina Jenzer avait remporté la Swiss Culinary Cup. Qui lui succèdera?

CHRISTOPH LÄSER

ans) s'en ira pour participer à la finale. Sous-chef dans l'institution Rufferheim à Nidau (BE), où il est l'adjoint de Sandra Sommer, il s'est formé à l'Hôpital universitaire de Berne (Inselspital), avant de devenir cuisinier en diététique. Il a aussi été formateur pour les cours interentreprises et expert pour les examens CFC/AFP dans le canton de Berne.

De son côté, Gabriel Heintjes (27 ans) a lancé cette année son entreprise Dinner by Heintjes au sein de laquelle il offre ses services de cuisinier, notamment dans le domaine du catering, à Embrach (ZH). Il a effectué son

apprentissage au Grand Casino Baden, avant d'occuper des postes de chef de partie, sous-chef et chef de cuisine dans plusieurs établissements. A ce jour, son plus grand accomplissement en matière de concours est sa deuxième place à Marmite Youngster 2019.

Finale le 25 septembre prochain

Chef de cuisine dans le restaurant Benacus de René Schudel à Unterseen (BE), près d'Interlaken, Stefan Zimmermann (27 ans) s'est lui aussi qualifié pour la finale. Son expérience professionnelle, il l'a acquise en tant que pâtissier et

cuisinier à Zermatt, Berne, Interlaken, Adelboden et Zuoz. Avant de rejoindre René Schudel, il était sous-chef au restaurant Sonne à Scheunenberg (BE).

Pour tous les finalistes, le prochain rendez-vous est une séance d'information qui aura lieu le 14 juin en marge d'un shooting photo. Puis viendra le tour de la finale, prévue le 25 septembre à Baden (AG), au cours de laquelle les jeunes talents seront jugés par un jury constitué de professionnels chevronnés. Une date que les proches, amis et collègues des six jeunes talents peuvent déjà inscrire à leur agenda. (RUP/PCL)