

## Concerts culinaires: première à Chardonne

La manifestation initiée par le chef d'orchestre John Axelrod et dont la première édition aura lieu à fin septembre a pour ambition de lier gastronomie, musique et vin.

«J'ai déjà organisé des Concerts culinaires aux Etats-Unis, en Espagne ou encore en Italie. En tant que résident de Chardonne, mon objectif est aujourd'hui d'encourager et mettre en avant les talents et le savoir-faire de notre région», lance le chef d'orchestre John Axelrod, instigateur des Concerts culinaires de Chardonne dont la première édition prévoit trois concerts qui sont programmés le 26 septembre 2020 (*La Sérénade des Saisons* avec des œuvres de Vivaldi, Tchaïkovski et Piazzola), les 19 et 20 décembre 2020 (*La Vie céleste*, Mozart, Wagner et Mahler) et le 3 avril 2021 (*La Poésie du Printemps*, Debussy, Copland et Richard Strauss).

Un menu signé Mathieu Bruno

A chaque fois, les soirées se dérouleront en trois étapes. D'abord, une dégustation de vins de Chardonne et de hors-d'œuvres sera proposée par le chef Mathieu Bruno et le sommelier de son restaurant Là-Haut. Puis les participants assisteront au concert à proprement parler, d'une durée de deux heures et qui se tiendra dans la Grande Salle de Chardonne. Enfin, les plus gourmands prolongeront la soirée avec un repas gastronomique dans le restaurant de celui qui vient de décrocher le Mérite culinaire. Au menu de la soirée du 26 septembre prochain: tartare de veau aux noisettes du Piémont, lard de colonnata et réduction de merlot; œuf à 63.2°, risotto de céleri et cèpes en anti-pasti; lotte de Bretagne et lentilles



Le chef Mathieu Bruno se chargera du volet gastronomique. DR

belgua, chou-fleur, citron et émulsion vodka en entrée; filet de bœuf de Saint-Légier à la braise, pomme byron aux fines herbes et poivrons rôtis en plat principal; chocolat noir, café et *fior di latte* en dessert.

Côté musique, pour *La Sérénade des Saisons*, c'est John Axelrod lui-même qui dirigera l'Orchestre international de Genève et la soliste Alexandra Conunova, violoniste de premier plan sur la scène internationale, et lauréate de plusieurs concours internationaux. (PCL)

### En bref

Pour leur première édition, les Concerts culinaires de Chardonne prendront la forme de trois concerts programmés les 26 septembre 2020, les 19 et 20 décembre 2020 et le 3 avril 2021. A chaque fois la soirée débutera par une dégustation de vins de Chardonne, avant de se poursuivre par un concert dans la Grande Salle et de se terminer en apothéose par un repas gastronomique au restaurant Là-Haut de Mathieu Bruno.

[www.concertsculinaires.com](http://www.concertsculinaires.com)

SWISS  
CULINARY  
CUP  
2020



Les six finalistes de la Swiss Culinary Cup de cette année: de g. à dr., Niklas Schneider, Noah Bachofen, Ambar Mechan Dominguez, Nicolas Boventi, Benjamin Anderegg et Ivan Capo. DR

## Les six finalistes de la SCC sont connus

Qui saura le mieux réinterpréter le carré d'agneau Richelieu, l'épaule de veau, la pêche Melba ou la poire Belle-Hélène?

Renoncer cette année à l'organisation de la Swiss Culinary Cup (SCC)? Cette option n'a jamais été envisagée par la Société suisse des cuisiniers (ssc), qui fête en 2020 son centenaire. Malgré la crise du coronavirus, les dossiers de candidature étaient d'ailleurs aussi nombreux que d'ordinaire. «Il y en avait seulement deux de moins qu'en 2019», relève Reto Walther, secrétaire général de la ssc. La preuve selon lui que les jeunes brûlent de se mesurer.

«Un futur ancré dans la tradition»: tel est le thème du concours

cette année. Concrètement, les organisateurs ont demandé aux participants de réinterpréter un plat et un dessert caractéristiques des années 1920, qu'ils ont dû décrire dans leur dossier de candidature sans toutefois en détailler la recette et le calcul des quantités. «Le niveau élevé des dossiers a agréablement surpris la commission des concours. Les six finalistes n'ont de loin pas choisi la facilité», poursuit Reto Walther.

Quelques visages connus

Après l'évaluation des dossiers, les organisateurs ont informé personnellement les six jeunes professionnels qui disputeront la finale le 14 octobre à l'Ecole professionnelle de Baden (AG). Parmi eux figurent des cuisiniers habitués des concours et d'autres moins connus mais impatients de faire l'étalage de leur savoir-faire dans le cadre d'une compétition exigeante.

Noah Bachofen a participé à l'édition 2019, à l'issue de laquelle il avait terminé au quatrième rang. Le cuisinier de 25 ans travaille actuellement comme sous-chef dans le nouveau restaurant Magdalena à Schwyz; il vise cette fois le titre. Âgé de 24 ans, Niklas Schneider n'est jamais passé par la SCC, mais il connaît les concours puisqu'il a vécu l'Olympiade culinaire en février à Stuttgart avec ses coéquipiers de la Kochnati. Il est aussi sous-chef au Krone à Regensberg (ZH) depuis 2018.

Un Genevois en finale

De son côté, Nicolas Boventi aura l'honneur de représenter la Suisse romande. Le Genevois de 23 ans occupe en ce moment le poste de chef de partie au restaurant Vieux Bois de l'Ecole hôtelière de Genève. Le quatrième finaliste est Ivan Capo, né en Italie et qui vit en Suisse depuis 2016. Il est actuellement chef de partie Restaurant du Dolder Grand Hotel à Zurich.

Ambar Mechan Dominguez, âgée seulement de 22 ans, travaille également pour une entreprise bien connue. Elle œuvre comme chef de partie chez Do-

«Le niveau des dossiers était élevé»

RETO WALTHER, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL DE LA SCC

mingo S. Domingo au restaurant Mille Sens à Berne. Benjamin Anderegg disputera pour sa part la finale de la SCC pour la première fois; le cuisinier de 23 ans est chef de partie dans la brigade de Silvio Germann au restaurant Igniv du Grand Resort Bad Ragaz (SG).

Les six finalistes sont pour l'heure en train d'entraîner leurs créations afin d'être prêts pour le jour J. Ce n'est qu'à l'issue de la finale que le jury annoncera qui aura su le mieux réinterpréter les classiques que sont le carré d'agneau Richelieu ou l'épaule de veau «à la financière» (plat), et la pêche Melba ou la poire Belle-Hélène (dessert). (RUP/PCL)

ANNONCE

Tu aimes le plaisir le plus fin du muesli.  
*Nous aussi.*

NOUVEAU  
DESIGN



NOUVEAU



NOUVEAU

Vente de la gastronomie:  
[www.hug-foodservice.ch](http://www.hug-foodservice.ch)  
Téléphone +41 41 499 76 30



Nous vivons pour le muesli.

familia