

L'esprit de compétition et de famille d'Ernest Bardhoku

Le natif du Val d'Aoste fait partie des six finalistes de la Swiss Culinary Cup qui se tiendra le 26 septembre à Baden. Portrait du jeune chef de partie qui travaille à l'hôtel-restaurant Au Sauvage, à Fribourg.

Originaire du Val d'Aoste, en Italie, mais installé en Suisse depuis huit mois, Ernest Bardhoku parle vite et bien de sa passion pour la gastronomie, née à l'âge de 11 ans. «J'avais vu à la télévision la recette d'un gâteau très simple, à base d'œuf, sucre et farine, et j'ai voulu la reproduire. Comme l'expérience a été concluante, j'ai persévéré et j'en ai fait mon métier», confie le finaliste de la Swiss Culinary Cup, actuellement chef de partie à l'hôtel-restaurant Au Sauvage, au sujet duquel il se montre tout aussi disert.

Un établissement familial

Il faut dire qu'à Fribourg il s'est trouvé une famille d'adoption idéale, avec qui le contact est tout de suite passé. Logé au cœur de la vieille ville, l'hôtel-restaurant Au Sauvage est un établissement familial de catégorie 4 étoiles qui compte 17 chambres, et dont le restaurant est auréolé d'une note de 16/20 au Gault & Millau. Il est tenu par la famille Chenaux: Serge, le père, est chef de cuisine, Catherine, la mère, est responsable de la salle, et Célia, la fille, au bénéfice d'un Bachelor en tourisme, s'occupe de l'hôtel, de la communication, de la comptabilité et du marketing, tout en étant très impliquée au niveau du service.

Depuis que la famille a repris l'établissement en 2015, elle en fait évoluer le concept, lançant

notamment une offre bistronomique en vertu de laquelle la carte de la table gastronomique et celle de la brasserie ont fusionné. La priorité est aujourd'hui donnée aux menus, au détriment des traditionnels entrées, plats et desserts, même si ces derniers continuent d'être présents sous la forme d'une petite sélection regroupée à la rubrique du «coin du boucher».

«Ernest est rapidement devenu une figure incontournable de la brigade.»

CÉLIA CHENAUX, RESPONSABLE HÔTELIÈRE DE L'HÔTEL-RESTAURANT AU SAUVAGE À FRIBOURG

But de cette évolution: être plus flexible et répondre aux attentes de la clientèle fribourgeoise qui bénéficie d'une offre de restauration très développée, et à qui la famille Chenaux propose une cuisine à base de produits régionaux et de saison. En cuisine, Ernest Bardhoku occupe le poste de chef de partie; il est responsable des entrées et des desserts et travaille en étroite collaboration avec Serge Chenaux, qu'il seconde.

Célia Chenaux, d'ailleurs, ne tarit pas d'éloges au sujet d'Ernest Bardhoku qui a rejoint la brigade il y a quelques mois: «Il travaille avec beaucoup d'enthousiasme et il est rapidement devenu une figure incontournable de la brigade.»

Un motif de grande fierté

Comment Ernest Bardhoku envisage-t-il sa participation à la finale de la SCC? «Ce concours re-



Ernest Bardhoku est chef de partie à l'hôtel-restaurant Au Sauvage, à Fribourg. DR

présente un motif de grande fierté pour moi, parce que je suis en Suisse depuis huit mois seulement et que malgré mon jeune âge (22 ans) je me retrouve face à des cuisiniers très expérimentés. C'est aussi l'occasion idéale de montrer ce dont je suis capable et de me surpasser, moi qui ai déjà participé à trois concours de cuisine.»

Trois concours, et déjà deux victoires, ce qui démontre sa motivation et le sérieux avec lequel il prépare chaque événement. Sa devise en dit long elle aussi sur à la fois ses ambitions et la grande humilité de sa démarche: «Il faut avoir toujours faim de nouvelles techniques, de nouveaux produits,

de nouvelles rencontres. Chaque journée nous offre la chance de vivre et d'apprendre quelque chose de nouveau, il faut savoir en profiter.»

Jusqu'au jour de la finale, il a prévu de s'entraîner le plus possible afin de mémoriser précisément tout ce qu'il devra faire le jour J, et ce pour réaliser son programme avec calme et dans le délai imparti. Soutenu par la famille Chenaux qui croit dur comme fer en ses chances de s'imposer le 26 septembre prochain, Ernest Bardhoku garde la tête froide, travaillant minutieusement sur son menu, et tâchant de ne pas songer aux enjeux du concours. Car

le Valdôtain est ambitieux, il est le premier à le reconnaître, et ses objectifs sont clairs dans sa tête. «L'un d'eux est de devenir un grand chef, le plus vite possible, mais dans le respect du métier, du produit et de mon équipe. Par ailleurs, l'idée de partager mon savoir-faire avec la relève importe beaucoup à mes yeux, ce qui sera à terme une manière de rendre tout ce que l'on m'a donné.»

Débuts précoces dans le métier

Et quand on lui demande s'il a l'impression d'avoir déjà raté quelque chose dans sa jeune carrière – hormis parfois une cuisson, ce qui a le don de l'agacer –, il évoque ses débuts précoces dans la profession.

«Les sacrifices auxquels j'ai consentis sont liés à ma passion pour la cuisine.»

ERNEST BARDHOKU, FINALISTE DE LA SWISS CULINARY CUP

«J'ai sauté quelques étapes dans ma vie car j'ai commencé à travailler tôt et eu mon indépendance financière dès l'âge de 15 ans, ce qui veut dire que je n'ai pas autant profité de la dolce vita que certains de mes amis. Mais les sacrifices auxquels j'ai consentis s'expliquent par ma passion pour le métier, et, si c'était à refaire, je le referais.»

PATRICK CLAUDET

Swiss Culinary Cup: les autres finalistes

Le 26 septembre à l'École professionnelle de Baden (ZH), Ernest Bardhoku sera opposé à cinq autres finalistes: Sandra Aebi, Tobias Jaberg, Bettina Jenzer, Jürgen Sem-pach et Dominique Schrotter (voir pages suivantes, en allemand, pour en savoir plus sur leur parcours et l'établissement où ils travaillent).

Cuisine en mutation: encore quelques places

Inscrivez-vous sans plus attendre à la rencontre organisée par la Société suisse des cuisiniers à Crissier dans le cadre de la Semaine du Goût.

Prévu le mardi 18 septembre au Restaurant Le Castel de Bois Genoud à Crissier (VD), l'événement aura lieu pendant la Semaine du Goût, le rendez-vous incontournable de la rentrée qui sera organisé pour la 18^e année consécutive en Suisse romande et dans un nombre croissant de villes alé-

maniques et tessinoises. L'occasion de découvrir Le Castel de Bois Genoud, dont l'histoire remonte à la seconde moitié du XVIII^e siècle quand la famille Pol-liez a construit la bâtisse qui domine un somptueux jardin, et qui s'est dotée dans un second temps de La Ferme et du Restaurant. La visite des lieux permettra de comprendre en quoi la démarche des jeunes agriculteurs qui s'y sont installés il y a une vingtaine d'années est novatrice. Et de quelle manière se pose aujourd'hui la question du bio et du local en cuisine, à l'heure où la question de l'approvisionnement est plus d'actualité que jamais. Au cours de cette journée, les membres de la

Société suisse des cuisiniers et les professionnels de l'hôtellerie-restauration pourront poser toutes leurs questions à des spécialistes convoqués pour l'occasion, dont le chef de cuisine du Pont de Brent Stéphane Décotterd.

Pour mémoire, la Société suisse des cuisiniers a choisi le thème de la cuisine en mutation pour ses événements mis sur pied en 2018. Après le lancement du concours Swiss Culinary Cup, dont les participants devront réaliser une spécialité suisse de leur cru ainsi qu'un plat ovo-lactovégétarien valorisant les légumes, et l'organisation en mars dernier de la Journée professionnelle de la diététique autour des aliments de demain, la société professionnelle poursuit ainsi son exploration des nouvelles tendances culinaires en terres romandes. (HGU)

Inscription à info.vd@hotelgastrounion.ch

Dernier délai d'inscription: 13.09.2018



Davantage d'informations: www.hotelgastrounion.ch/fsc



La Société suisse des cuisiniers propose une visite du Castel de Bois Genoud, à Crissier (VD), une occasion à ne pas rater!

DR