

HÔTELLERIE GASTRONOMIE HEBDO

Le journal professionnel de Hotel & Gastro Union depuis 1886

Lausanne, le 2 octobre 2019

CXXXIV^e année

Édition romande

www.hotellerie-gastronomie.ch

Festival

Les Grandes
Tables de Suisse
accueillent
cinq nouveaux
membres.

Page 3

Megève célèbre
la gastronomie
de montagne

Page 2

Gastronomie



Pierre Jancou à Genève

Après Zurich, Pierre Jancou fait un pop-up à Genève. Et c'est le bien nommé Bombar, qui réveille Genève depuis le début de l'année, qui accueille le chef franco-suisse.

Page 4

Portrait

La touche
Rodrigues
à Chésereux

Page 6

Hotel & Gastro
Union invite ses
membres au
Salon des Goûts
et Terroirs.

Page 7



Grand gagnant du Swiss Culinary Cup, Euloge Malonga célèbre sa victoire avec ses enfants sur la scène de la Trafohalle à Baden (AG).

CHRISTOPH LÄSER

LE TRIOMPHE D'EULOGE MALONGA

En termes de goût et d'apparence, ses deux assiettes étaient de loin les meilleures. Mukoma Euloge Malonga (35 ans), chef de cuisine adjoint de l'EMS Ruferheim à Nidau (BE), a décliné avec brio le thème du feu avec ses plats baptisés *Lamb on Fire* et *Fire Lake*. C'est donc en toute logique qu'il a remporté la Swiss Culinary Cup (SCC). A ses côtés,

les cinq autres finalistes n'ont pas démerité, eux dont les consignes étaient de réaliser deux plats, l'un à base de viande, l'autre de poisson, tout en bénéficiant sinon d'une liberté totale pour faire l'étalage de leurs talents culinaires. Composé de 14 professionnels chevronnés et présidé par Doris Vögeli, le jury n'a pas été déçu. «Le niveau des plats présentés était élevé.

Chaque finaliste a raconté une histoire différente, à chaque fois centrée sur la notion de feu. Toutes étaient passionnantes», explique celle qui est aussi membre de la Commission des concours de la ssc. Pour beaucoup, la victoire de Mukoma Euloge Malonga est une surprise dans la mesure où il ne s'était jusqu'alors jamais distingué lors d'un concours. Âgé de 35 ans,

le chef d'origine congolaise a appris son métier à l'Hôpital Universitaire de Berne, avant de suivre une formation complémentaire de cuisinier en diététique; il est aussi enseignant et expert dans le cadre des cours interentreprises. Ambitieux, discipliné et déterminé, il a surclassé ses concurrents lors de la finale qui s'est déroulée à l'Ecole professionnelle de Baden. Et

s'il dit vouloir encore réfléchir quant à l'éventualité de participer à d'autres concours, il a en revanche une idée précise de la manière dont il aimerait tirer profit de sa victoire à la SCC. Son but? Encourager les jeunes Africains vivant en Suisse à embrasser la profession de cuisinier.

Suite en page 5 →

AZA 6002 LUZERN

Adligenswilerstr. 29/27, 6006 Lucerne

Paraît le mercredi

www.illycafe.ch

www.RotorLips.ch
Rotor Lips AG
3661 Uetendorf
033 346 70 70

ERME SWISS VACUUM SOLUTIONS
Bacs sous vide d'ERME avec de la technologie à induction.
erme.ch Swissmade*

«toujours un succès»
Ben un bon début
mars-foodservice.ch

SWISS CULINARY CUP: TOUT FEU TOUT FLAMME

Pendant deux heures et demie, les finalistes de la Swiss Culinary Cup ont dû créer deux assiettes sur le thème du feu. Parmi les nombreuses idées inspirantes, celles de Mukoma Euloge Malonga se sont démarquées. Le cuisinier de 35 ans a remporté le titre.

C'est dans ces moments-là que les concours deviennent plus qu'une simple compétition. A l'issue de l'épreuve qu'il a remportée, Mukoma Euloge Malonga est monté sur scène avec ses deux filles et les a prises dans ses bras avant de soulever le trophée en peinant à dissimuler les émotions qui l'assaillaient à cet instant précis. Installé en Suisse depuis l'âge de sept ans, le trentenaire s'est formé au métier de cuisinier auprès de Georges Knecht Koch à l'Hôpital Universitaire de Berne; il a été sacré champion mercredi dernier et il peut aujourd'hui mesurer l'incredible chemin parcouru depuis son arrivée de République démocratique du Congo.

Qu'elles soient poignantes ou bouleversantes, les histoires de ce genre ne sont pas rares à la Swiss Culinary Cup. Tout le monde se rappelle en effet de l'incredible performance de Manuel Baumann, victorieux après avoir manqué de peu de se couper un doigt en cuisinant. De quoi nourrir la légende d'une compétition pas comme les autres, dont Mukoma Euloge Malonga vient d'écrire l'une des pages les plus touchantes.

Reste que tout s'est d'abord joué dans l'assiette. Présidente du jury, Doris Vögeli a relevé l'excellent niveau du travail fourni par le chef de cuisine adjoint à l'EMS Rufferheim de Nidau (BE), qui a surclassé ses cinq concurrents. Ces derniers ont toutefois livré une solide performance, qu'il

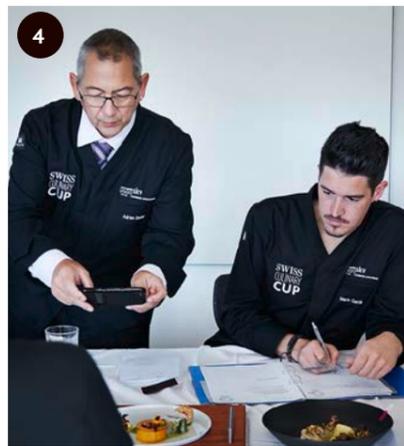
s'agisse de Stefan Zimmermann et Raphael Frei, qui se sont respectivement classés deuxième et troisième derrière Mukoma Euloge Malonga, ou alors de Kevin Wüthrich, Noah Bachofen et Gabriel Heintjes, dont les créations ont elles aussi été vantées par le jury.

«La procédure simplifiée de sélection séduit»

DORIS VÖGELI, PRÉSIDENTE DU JURY DE LA SWISS CULINARY CUP 2019

Le thème du feu a été interprété avec beaucoup de libertés par les finalistes, qui n'ont pas hésité à avoir recours aux aiguilles de pin, au foin, aux cendres ou encore à la fumée. Il faut dire que les modalités de participation se sont passablement assouplies depuis l'an dernier, les participants n'étant plus obligés de joindre à leur dossier de candidature une description détaillée de leur recette et un calcul précis des ingrédients. Une manière d'encourager les jeunes talents à tenter l'aventure de la Swiss Culinary Cup. «Le nouveau modus operandi ne nous facilite pas la tâche, à nous jurés, dans la mesure où il faut faire preuve de beaucoup d'imagination pour savoir comment les cuisiniers prépareront leurs créations, mais cette procédure simplifiée correspond aux attentes», relève Doris Vögeli.

Concrètement, les finalistes avaient cette année deux heures et demie pour préparer leurs deux assiettes – l'une à base de poisson, l'autre de viande – dans le cadre de l'Ecole professionnelle de Baden (AG). Les membres du jury ont aussi bien évalué la méthode de travail des finalistes que le goût et l'apparence des plats qu'ils ont mitonnés. Lors de la cérémonie de remise des prix animée à la Trafalghalle par la vedette alémanique Sven Epiney, les candidats ont pu présenter leurs créations aux quelque 200 invités triés sur le volet. De quoi faire monter la pression jusqu'au sacre de Mukoma Euloge Malonga. (RUP/PCL)



Davantage d'informations:
<http://swissculinarycup.ch>



- 1 Trois finalistes qui avaient toutes les raisons de fêter à Baden: Raphael Frei (3^e), le vainqueur Mukoma Euloge Malonga et Stefan Zimmermann (2^e).
- 2 Un professionnel chevronné en action devant le Big Green Egg: Kevin Wüthrich.
- 3 Le plat de poisson de Mukoma Euloge Malonga.
- 4 Adrian Bader et Mario Garcia, membres du jury de dégustation.
- 5 Le plat de viande victorieux.
- 6 L'animateur Sven Epiney demande à Noah Bachofen d'évoquer les plats qu'il a créés et l'histoire qu'ils racontent.
- 7 Le lundi à la finale de Marmite Youngster, et le mercredi à celle de la SCC: Gabriel Heintjes a su rester calme en dépit de ce programme pour le moins chargé.

PHOTOS CHRISTOPH LÄSER/SAMUEL BRAMLEY