

Thomas Bissegger s'impose pour la troisième fois

Aucun cuisinier avant lui n'avait remporté à trois reprises la Swiss Culinary Cup organisée par la Société suisse des cuisiniers, et lors de laquelle un Romand s'est lui aussi distingué.

Le coup du chapeau! Après sa victoire en 2009 et 2010, Thomas Bissegger a décroché une nouvelle fois la première place du podium lors de l'édition 2017 de la Swiss Culinary Cup, dont la finale s'est déroulée le 29 septembre dernier au Centre de formation professionnelle de Baden (AG). L'exploit est d'autant plus remarquable que l'enseignant auprès de Hotel & Gastro formation à Weggis (LU) faisait clairement figure de favori, et qu'il a dû par conséquent gérer la pression inhérente à ce statut certes flatteur mais parfois intimidant.

Une relève talentueuse

Aussi admirable soit-elle, sa performance ne doit toutefois pas éclipser celle des cinq autres finalistes du concours. Selon le président du jury Werner Schuhma-

cher, le niveau était particulièrement élevé cette année. Preuve que le talent n'attend pas le nombre des années, Henrik Hertel (25 ans) du Baur au Lac à Zurich a décroché l'argent lors de sa première participation, tandis que Nathalie Mettraux (24) du Victoria-Jungfrau à Interlaken (BE) a impressionné le jury avec ses plats de poisson et de viande.

« Cette fois, on m'a présenté comme le favori du concours et la pression n'en a été que plus grande. »

THOMAS BISSEGGER, VAINQUEUR DE LA SWISS CULINARY CUP 2017

Le bronze est néanmoins revenu à David Richards, chef saucier au Deltapark à Gwatt près de Thoun (BE), qui s'était classé au quatrième rang l'an dernier et qui a voulu retenter sa chance cette année. A juste titre, puisqu'il a devancé d'une courte tête les trois autres participants, à savoir Nathalie Mettraux, Marcel Schori de Swiss Pastry Design (et vainqueur de « La Cuisine des Jeunes » 2015) et le *self-made-cook* romand Pasquale Altomonte. Chef de partie auprès de la banque privée ge-

nevoise Pictet & Cie, ce dernier a d'ailleurs fait forte impression lors de sa prestation à Baden. A tel point que le jury lui a attribué le prix spécial récompensant d'ordinaire un plat au goût particulièrement savoureux, et ce pour saluer son parcours d'autodidacte.

Ingénieur en sécurité routière de formation, et au bénéfice d'un diplôme de management, ce membre de Hotel & Gastro Union a décidé d'effectuer un virage à 180° en 2011, à l'âge de 33 ans, en devenant cuisinier. S'il a appris son métier sur le tas, il a très vite ressenti le besoin de se mesurer à ses confrères et consœurs. A ce jour, il a ainsi participé à une vingtaine de concours en Suisse et à l'étranger, dont la demi-finale du Cuisinier d'Or et le Grand Prix Joseph Favre en 2016. Par ailleurs, il a effectué de nombreux stages dans des restaurants étoilés en Suisse, à Paris, au Vietnam, à Hong-Kong et aux Etats-Unis, tout en décrochant parallèlement un diplôme de formateur – il forme aujourd'hui les apprentis cuisiniers et les stagiaires issus des écoles hôtelières.

Quant à la cérémonie de remise des prix de la Swiss Culinary Cup, elle a réuni plus de 180 personnes et permis de saluer l'engagement du recteur de Centre de formation professionnelle de Baden, Rudolf Siegrist, qui part à la retraite.

(RUP/PCL)

Partenaire média

SWISS CULINARY CUP 2017



1



2



3

PHOTOS CHRISTOPH LASER



4

1 Thomas Bissegger (au centre) après la remise des prix, ici en compagnie des médaillés d'argent et de bronze, Henrik Hertel (à g.) et David Richards (à dr.).

2 Le plat de viande de Thomas Bissegger...

3 ... et son plat de poisson.

4 Près de 180 personnes ont assisté à la cérémonie de remise des prix, parmi lesquelles les amis et les membres de la famille des participants, mais aussi les partenaires de la Société suisse des cuisiniers. Kochverbands.

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

PLUS DE LIQUIDE EN ACHETANT VOS BOISSONS MOINS CHER !

Nous proposons aux restaurateurs un assortiment complet de boissons sans alcool et la nouvelle marque de bière suisse BR. apposito est une solution intelligente et avantageuse : vous commandez simplement en ligne depuis votre smartphone, tablette ou PC et profitez de prix nets imbattables. Convenez maintenant d'un rendez-vous de conseil personnalisé. apposito.ch


apposito
Pratique et économique.

Nous serons au salon igeHo de Bâle du 18 au 22 novembre 2017. Venez nous rendre visite et retrouvez-nous dans la halle 1.2, au stand Saviva B68.

DES PRIX NETS
IMBATTABLES

COM-
MANDÉ AU-
JOURD'HUI,
LIVRÉ
DEMAIN

APPOSITO.CH

SIMPLE-
MENT EN
LIGNE

TECHNIQUE
DE DÉBIT
DE BOISSONS
+ ENTRETIEN