

# Swiss Culinary Cup 2009: Le concours de tous les superlatifs à Weggis

Organisée par la Société suisse des cuisiniers, l'édition 2009 de la Swiss Culinary Cup (SCC) s'est déroulée à Weggis (LU). Thomas Bissegger a remporté l'or, Pascal Schwarz l'argent et Gabi Thommen le bronze. De l'avis des jurés, le niveau de la compétition était élevé. Les candidats – six au total – avaient cinq heures pour préparer un menu à trois suites avec entrée végétarienne, poisson et dessert aux marrons et fruits secs.

Le jury n'a pas eu la tâche facile au moment de désigner le gagnant de la SCC 2009. Les délibérations ont duré longtemps. Au final, les jurés ont désigné Thomas Bissegger comme vainqueur d'une compétition de haut vol, au cours de laquelle les finalistes ont tous livré des entrées, plats et desserts de grande qualité. «Les deuxième et troisième ont eu des hauts et des bas sur l'ensemble des trois suites. Le gagnant, quant à lui, a été constant et son travail a été remarquable. Quant aux autres finalistes, ils ont eux aussi fait preuve de beaucoup de talent», explique Franz Jonke, président du jury.

marc.benedetti@gastroneus.ch  
Fotos: jörg.ruppelt@gastroneus.ch  
Adaptation: Patrick Claudet



Concentration maximale avant l'envoi des plats principaux: Christoph Hunziker, Restaurant Schärmehof à Thoune und Priska Stocker-Häsler de la Clinique Reha à Bellikon en pleine action. En arrière-plan, les apprentis et la presse ont le regard braqué sur les finalistes. Le concours avait lieu chez Hotel & Gastro formation à Weggis.

## Thomas Bissegger a travaillé de façon exemplaire

Le jeune Argovien était membre de l'Equipe nationale de cuisine junior qui a été sacrée Championne du monde en 2006 au Luxembourg. Habitué à la cuisine froide d'exposition, il a toutefois parfaitement négocié le virage vers la cuisine chaude – une première pour lui. Sa place de travail est toujours impeccable et il est bien organisé, deux éléments auxquels le jury apporte une grande importance. Il remporte la SCC (lire interview en page 13).



Thomas Bissegger, chef garde-manger, Restaurant UBStairs.

## Pascal Schwarz: le plus jeune termine deuxième

Pour la finale, le cuisinier de 19 ans avait troqué sa veste contre une tenue verte. Le commis du chef bennois Werner Rothen vient de terminer son apprentissage de cuisinier à l'armée sur la place d'armes de Thoune et n'a ainsi pas eu l'occasion d'entraîner beaucoup son programme. Des problèmes avec la réfrigération de son dessert ont perturbé son travail et l'ont retardé de six minutes. Cela ne l'a pas empêché de décrocher l'argent.



Pascal Schwarz, Restaurant Schöngrün, Centre Paul-Klee à Berne.



Entrée: brioche aux noix avec farce aux champignons shiitake, salade avoironnée à l'avocat, panna cotta à la truffe et mousse de persil.



Plat principal: roulade de dorade royale grillée avec pancetta et épinards dans un manteau de manioc, filet d'omble poché avec miel au gingembre.

## Gabi Thommen: 3<sup>e</sup> dès son premier concours

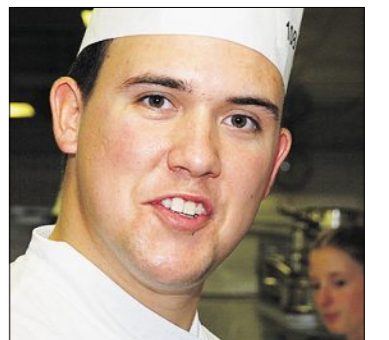
Gabi Thommen n'a travaillé ces dernières années que dans les meilleurs restaurants de Suisse. «Jusqu'alors je n'avais jamais le temps de m'investir dans un concours.» Mais cette fois, la collaboratrice de Tanja Grandits au «Stucki» à Bâle voulait se lancer à son tour. Sa performance a été remarquable. Son saumon glacé au wasabi lui a valu des louanges. Elle a longtemps été en position de favorite; Gabi Thommen a décroché le bronze.



Gabi Thommen, 3<sup>e</sup>, est chef de partie au Restaurant Stucki, à Bâle.

## Simon Adam: «Je ne renonce pas et je reviendrai!»

Simon Adam effectue un stage dans les meilleurs restaurants gastronomiques espagnols (pour l'heure au «Alkimia», à Barcelone). Il aime les concours et il est revenu en Suisse spécialement pour la SCC, où il a utilisé de la vaisselle design pour une présentation moderne, agrémentée ça et là d'espumas. Le jeune cuisinier est déçu par son quatrième rang. A la SCC 2008, il avait décroché l'argent. «Je reviendrai!», promet-il.



Au 4<sup>e</sup> rang: Simon Adam, sous-chef «Schloss Wülflingen», Winterthur.



Dessert avec strudel aux abricots séchés dans un sucre au romarin, mousse aux marrons, mousse de lait à la lavande et sorbet gingembre-abricots secs.



Entrée: émulsion de court-bouillon, rissolle avec farce aux herbes et terrine aux champignons sur vinaigrette de pommes de terre fumées.

## Priska Stocker: «Je le conseille à tous les cuisiniers»

Depuis 13 ans, elle gâte les patients de la Clinique Reha à Bellikon (AG). Son chef René Frei l'a encouragée à participer. La finale lui a rappelé des souvenirs de l'époque où elle était dans la restauration. «On voit bien où l'on se situe au niveau culinaire et comment on réagit à la pression», sourit Priska-Stocke-Häsler. Elle a concocté des portions généreuses qu'elle a envoyées dans les temps. Au classement, elle a terminé au quatrième rang.



Priska Stocker-Häsler, cuisinière en diététique à la Clinique Reha, Bellikon.

## Christoph Hunziker: «Je voulais être sur le podium»

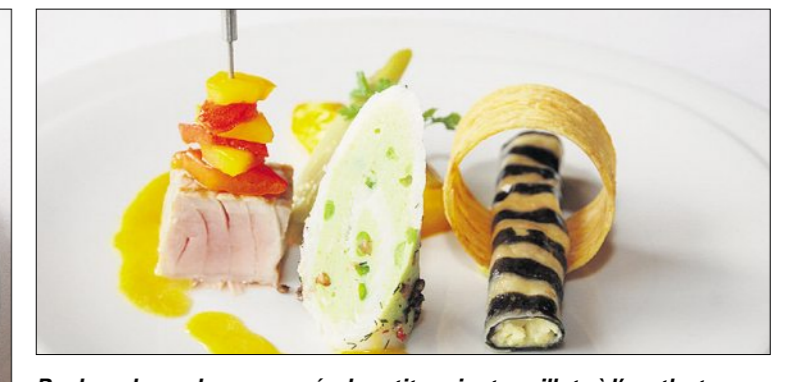
Pour Christoph Hunziker, c'était la deuxième finale de la SCC. Il a présenté des créations de qualité et pleines de fantaisie. «Au niveau du temps, tout s'est bien passé. Pour le dessert, j'aurais pu faire mieux, mais ce n'est pas mon fort – comme pour beaucoup de cuisiniers.» Avant la proclamation des résultats, il avait promis de revenir à la SCC s'il ne terminait pas sur le podium. Christoph Hunziker a fini quatrième, comme en 2007.



Christoph Hunziker, chef de cuisine au Restaurant Schärmehof, Thoune.



Trilogie de poissons avec boudoir et câpres, sandre façon tempura, rouleaux de limandes, tour de polenta et de pommes de terre, et poireaux.



Rouleau de sandre avec purée de petits pois et papillote à l'aneth et au poivre rose, thon blanc grillé avec canelloni à l'épeautre avec pomme dans un anneau de pomme de terre.

# Thomas Bissegger: «Le goût est la chose la plus importante pour moi»

Thomas Bissegger est le vainqueur de la Swiss Culinary Cup 2009. Sa victoire ponctue de manière éclatante son expérience au restaurant des clients et de la direction UBSStairs à Zurich (Paradeplatz). A l'heure où vous lisez ces lignes, il a toutefois déjà commencé comme sous-chef dans un autre établissement (lire interview). Revivez également les moments forts de la remise des prix à l'hôtel Montana à la page 13.

**eXpresso** Thomas Bissegger, comment se sent-on dans la peau du vainqueur?

Super! J'ai d'abord pensé «Non!» et je ne pouvais pas y croire quand on a prononcé mon nom.

**eXpresso** Vous ne vous attendiez vraiment pas à gagner?

Le matin, je me suis présenté pour gagner. Mais en voyant les créations des autres finalistes, je n'en étais plus aussi sûr.

**eXpresso** Comment s'est passé le travail pendant le concours?

Au niveau de la gestion du temps, très bien. J'ai eu un peu plus de peine avec le plat principal. Le rouleau d'omble n'était pas tout à fait cuit et les boulettes de potiron étaient un peu dures. Mais au final cela s'est manifestement bien passé.

**eXpresso** Comment vous êtes-vous préparé au concours?

J'ai réalisé trois fois le programme complet. Et la semaine dernière nous avons mis les plats quelques fois à la carte du restaurant.

**eXpresso** Qui vous a soutenu au



Finalistes fair-play: la troisième Gabi Thommen («Stucki» à Bâle), félicite le vainqueur du concours, Thomas Bissegger («UBSStairs» à Zurich).

cours de votre préparation?

Mon chef Bruno Keist, mon collègue Simon Schaffner, qui m'a aidé dans l'élaboration du menu, ainsi

que toute l'équipe. Merci aussi à ma copine qui a fait preuve de compréhension. Ces 15 derniers jours, j'ai travaillé tous les soirs.

**eXpresso** Quel est le concept de votre menu?

Simple et bon! A mes yeux, le goût est la chose la plus importante. Il ne suffit pas de donner à l'assiette une belle allure. Mieux vaut viser la simplicité et gagner ainsi quelques minutes supplémentaires pour s'assurer que tout est parfait au goût.

**eXpresso** En entrée, vous avez préparé un petit hamburger. C'est plutôt inhabituel pour une finale de concours culinaire?

Ce n'est pas un hamburger! C'est une brioche avec une farce à base de champignons shiitake et tomates, accompagné de sauce balsamique.

**eXpresso** Quels sont vos objectifs à court et moyen terme?

En novembre je vais relever un défi au Restaurants Rathaus à Pfäffikon sur les rives du lac de Zurich. Le but est d'élever l'établissement au rang de restaurant gastronomique. Plus tard, j'aimerais passer l'examen professionnel de cuisinier en gastronomie. Avec la Guilde argovienne des cuisiniers, nous participerons à Igeho et nous irons en 2010 au Luxembourg.

## Le jury



Président du jury  
Franz Jonke  
Institut Paul-Scherrer, Villigen

C'était une finale passionnante à tous les points de vue! L'obligation de préparer une entrée végétarienne et d'y inclure un élément fumé n'était pas une chose facile. Les participants à la finale s'en sont toutefois très bien sortis. J'ai aussi vu des garnitures intéressantes et des desserts très créatifs.



Jury cuisine  
Luzia Enzler  
Restaurant IWAZ à Wetzikon

Cette année, le niveau des finalistes était particulièrement élevé. Tous ont travaillé proprement et fait preuve d'une bonne organisation. Ce que nous avons découvert sur les assiettes était très créatif. Pour nous jurés, la décision a été difficile, car les finalistes étaient au coude à coude.



Jury dégustation  
Torsten Götz  
«Victoria Jungfrau Interlaken»

Le niveau était très élevé avec des créations intéressantes. La nervosité des finalistes était perceptible dans certaines assiettes. J'ai trouvé palpitant le fait que nous dégustions les plats sans savoir qui les avait concoctés, ce qui nous a permis de donner notre avis sans idées préconçues.



Jury dégustation  
Norbert Schwery  
Membre de l'Equipe nationale de cuisine

Pour moi qui ai participé il y a longtemps au concours, c'était intéressant de me retrouver de l'autre côté. Le choix du vainqueur a été difficile. Après l'entrée, il y avait un favori, mais tout a changé après le plat principal et le dessert. Nous avons beaucoup discuté au sein du jury.

## Qu'en pense son chef?



«Je suis très fier de Thomas», confie Bruno Keist, chef de cuisine du restaurant UBSStairs à Zurich. Bruno Keist a lui-même remporté la Swiss Culinary Cup à trois reprises.

«La victoire de Thomas est le point culminant de son passage chez nous. Pour son âge, il est déjà très avancé. Le défi pour lui était de passer de la cuisine froide d'exposition à la cuisine chaude, qui doit être préparée et envoyée dans les temps.»



Le vainqueur de 2008, Ralph Schelling, du Restaurant Kunststube de Horst Petermann à Küsnacht (ZH).



De g. à dr., Othmar Müller (Fondation Nestlé) en pleine conversation avec le nouveau président de la Société suisse des cuisiniers, Peter Walliser, et le directeur de Hotel & Gastro Union Urs Masshardt.



Paul Jannsen, chef de cuisine au Restaurant Belcanto (Opéra de Zurich), et Kurt Huber de Scana.



Raphael Nino Wyss, deuxième à la finale européenne du Global Chefs Challenge à Budapest.



Deux convives parmi tant d'autres: Thomas Kuster et Andreas Altorfer, de l'équipe régionale de Zurich.



Alex Ulrich (Dyhrberg) et Norbert Schmidiger, directeur de la Société suisse des cuisiniers.



A l'issue de la remise des prix, l'heure est à la bonne humeur: Ueli Kohler (Tavolago S.A., Lucerne), Rolf Sommer (Hotel Seeburg, Lucerne), Madleine Schütz (Scana S.A.) et Markus Innauen (Tavolago S.A., Lucerne).



Marcel Wissmann (directeur des ventes de Enodis Suisse) et René Kaufmann du «Rössli» à Illnau (ZH).



Herbert Huber et sa femme Gertrud n'auraient raté la finale de la SCC pour rien au monde.



Bruno Hofer, Key Account Manager Peter Uncle Ben's à Zoug, et son épouse Andrea à l'heure de l'apéro.



L'ex-responsable de la Nati, Peter Hürsch, avec le nouveau directeur de Dyhrberg S.A., Peter Hirschi.



La finaliste Gabi Thomen (3° de la droite) en compagnie de sa famille. De g. à dr., la sœur Brigitte, la mère Erika, le père Christian et le partenaire de Gabi Thomen, Olivier Windenberger.