

Filipe Fonseca Pinheiro 13^{ème} de l'élite mondiale du Bocuse d'Or 2017

En terminant 13^{ème} à Lyon, le Vaudois , Filipe Fonseca Pinheiro a placé la Suisse au milieu de l'élite mondiale du Bocuse d'Or.

24 pays venant des 5 continents s'étaient qualifiés, parmi les 64 pays participants, à la grade finale du Bocuse d'Or 2013 lors du salon Sirha à Lyon.

Une des difficultés complémentaires est de concourir face à un public fanatique et déchaîné de 3000 personnes, dont trois cents Suisses, sous les yeux de plusieurs dizaines de caméras de télévision, plus de 300 journalistes et une cinquantaine de grands chefs présents dans les différents jurys.

Les devoirs

Filipe, assisté de son fidèle et très compétant commis Nikola Marijanovic , avait pour tâche de revisiter « le poulet aux écrevisses » pour 14 personnes sur plat.

Cette année pas de poisson, mais 14 assiettes végétales ,sans œufs ni produits laitiers (ni beurre, ni crème !) devaient être composées avec des légumes du marché, des pousses, des cressons et des céréales de l'assortiment d'un partenaire du Bocuse d'Or.

Une nouveauté pour nous, pas pour Hiltl Zürich, qui propose des mets végétariens et vegans depuis plus d'un siècle !(C'est le premier restaurant Végétarien au monde, créé en 1898) . C'est à l'Akademie Hiltl , que Filipe, Nikola et le team Suisse s ont été formés et imprégnés par Rolf Hiltl, Directeur et Christoph Remund, Executive Chef, de la philosophie et de la cuisine végétarienne.

Les mets servis

Son assiette végétale

Rösti alpestre avec d'élégantes ravioles végétales , aromatisé au Diamant Noir de Berne et persil

- **Alp rösti** (pommes de terre, quinoa, rutabaga, okara)
- **Bouchée de carotte** (carotte jaune, purée de légumes, truffe)
- **Ravioles végétales** (céleri, panais, truffe, persil)
- **Petite saladin sur Pickled'oignon** (jeunes pousses, cress, vinaigrette oignons, bourgeons de sapin)
- **Sauce végétale aromatisée à la truffe** (Madère, lait de soja, légumes, truffe, persil,)
- **Condiments et assaisonnement** (lentilles frites, sarrasin,, chips de panais, , crosnes)
- **Déco 30^{ème}** (Okara, betterave rouge, courge)

Son plat de Poularde aux écrevisses :

Fricassée de volaille aux écrevisses et langoustines

Les suprêmes cuits au four accompagnés de crustacés mijotés au corail et Chasselas de la région lémanique

Les cuisses fondantes sur une royale de foie aux truffes noires de Berne

Sauce classique volaille – crustacés

Ailerons confits aux échalotes et vinaigre de vin rouge du Tessin

Élégant coussin de poireaux au lard du pays de Vaud

Bouchée d'écrevisses au bouillon de chanterelles pimentées

Informations complémentaires sur les sites www.bocusedorsuisse.ch

Et www.bocusedor.com

Le team Suisse était composé de

Le candidat Filipe Fonseca Pinheiro

Né en 1989, sous – chef au restaurant Hôtel de Ville de Crissier, Filipe, vainqueur de la Sélection nationale avait l'honneur de représenter la Suisse au Bocuse d'Or Europe 2016 et au Bocuse d'Or à Lyon. Les compétitions, il en a l'habitude depuis 2 ans seulement, puisqu'il a participé à la demi-finale, puis à la finale du Cuisinier d'Or 2015, dont il a été le grand vainqueur.

Filipe était assisté par son fidèle et compétent commis Nikola Marijanovic, 21 ans, commis de cuisine dans le même établissement.

Leur coach Jean-Michel Martin les a fait profiter de son expérience des concours, lui qui était pendant des années avec grand succès Team-chef du Swiss Army Culinary Team.

Armin Fuchs, lui-même coach des 6 derniers candidats Suisses, faisait partie, en tant que Président du Team Suisse, du grand jury international. Avec son énorme expérience et son légendaire entregent.

Anna Pernet, coordinatrice et chargée de promotion.

Crissier/St-Aubin, le 26 janvier 2017