

Finale du Bocuse d'Or Suisse

Filipe Fonseca Pinheiro remporte le trophée Blancpain

Genève, le 25 janvier 2016 – Au terme d'une intense compétition de 5h40, qui s'est déroulée sous les yeux du public et d'un jury exceptionnel lors du Salon Sirha, à Genève, Filipe Fonseca Pinheiro a été désigné comme grand vainqueur du Bocuse d'Or Suisse. Ce jeune chef aura la chance de représenter la Suisse lors de la prochaine étape de ce prestigieux concours la Finale de la sélection européenne des Bocuse d'Or, qui se tiendra à Budapest les 10 et 11 mai prochains.

Le 25 janvier 2016, les quatre candidats sont arrivés très concentrés pour cette grande journée qui commençait à 9h. Stéphane Jan et son commis Kevin Rapisardi, Mauricio Munoz et Timo von Siebenthal, LukasSchär et Benjamin Gasser ainsi que Filipe Fonseca Pinheiro, assisté par Nikola Marianovic, ont pris place devant leur poste de travail pour réaliser les deux plats imposés par l'organisation du concours, à savoir un poisson et une viande (voir ci-dessous). Depuis plusieurs mois, ces quatre jeunes chefs passionnés de gastronomie se sont entraînés, testant des mariages de goûts et de saveurs, mais aussi l'aspect visuel des mets, pour espérer convaincre le jury de dégustation. Ce dernier, présidé par Franck Giovannini, Chef de cuisine de l'Hôtel de Ville Benoît à Crissier à Crissier, lui-même Bocuse de Bronze, qui ne jugeait pas cette année, puisqu'un cuisinier de sa brigade participait au concours. Pour la même raison Christoph Hunziker, vainqueur de la dernière édition fonctionnait comme porte-plat en place de juger les candidats. Le suspense aura même duré jusqu'au bout, puisque chaque candidat a su apporter son engagement et sa touche personnelle. Tous ont été récompensés non seulement par cette expérience unique, mais aussi par un certificat, une médaille, et de nombreux cadeaux offerts par les sponsors sans qui un évènement pareil ne pourrait pas avoir lieu. Enfin, à 17h30, c'est Frédy Girardet qui a eu le plaisir d'annoncer les résultats devant un public de connaisseurs, qui attendait avec impatience la désignation du meilleur talent.

Filipe Fonseca Pinheiro se retrouve donc désormais seul sous les feux de la rampe et, comme l'a relevé le speaker, il va pouvoir se mettre aussitôt au travail pour la compétition de Budapest. Ce jeune chef, qui possède déjà une solide expérience des compétitions culinaires, travaille comme Chef de partie au restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier. Il avait déjà gagné l'an dernier le prestigieux Cuisinier d'Or!

Quels étaient les devoirs du concours

12 assiette de poissons

3 soles de environ 800 - 1000 gr/pièce

Présentation et garnitures libres

Contrainte : 2 garnitures végétales

Plat de viande pour 12 personnes

Bœuf : Cœur de filet, queue et joue

3 garnitures libres différentes

Le menu du vainqueur

Assiette poisson

Tronçon de Sole aux Petits condiments

Compression Verticale de Poireaux Crayons "Bleu d'Hiver"

Charlotte fondante au Citron Caviar

Plat de viande

Le Boeuf en trois apprêts :

le Coeur de filet de Boeuf cuisiné à la truffe

la Joue de Boeuf confite au Merlot

la Queue de Boeuf en crousti-moelleux parfumé au Serpolet

Fantaisie de Butternut

Surprise d'oignons Paille

A noter que le poisson et la viande, d'origine suisse, étaient fournis par l'organisation du concours exclusivement, tandis que les candidats étaient libres d'apporter leurs propres ingrédients pour les mettre en valeur.

Le jury de dégustation des Bocuse d'Or Suisse 2016

Président Franck Giovannini Bocuse de Bronze 2007

Membres du jury

Pierrot Ayer

Philippe Chevrier

Stéphane Décotterd

Didier de Courten

Le Pérolles, Freiburg

Domaine de Châteaueux, Satigny

Le Pont de Brent

Le Terminus, Sierre

Dominique Gauthier	Chat-Botté, Genève
Fredy Girardet	Cuisinier du siècle, Féchy
Silvia Manser	Restaurant Truube, Gais
Dario Ranza	Villa Principe Leopoldo, Lugano
Sven Erik Renaa	Stavanger, Norwège
Manfred Roth	Universität Spital Bâle
Michel Roth	Hôtel Président Wilson, Genève
Heinz Rufibach	Zermatt