

CHRISTOPH HUNZIKER 16^{ème} de l'élite mondiale du Bocuse d'Or 2015

En terminant 16ème à Lyon, le Bernois Christophe Hunziker, a représenté dignement la Suisse au sein de l'élite mondiale du Bocuse d'Or.

Un problème technique dans les dernières minutes cruciales du concours lui a probablement coûté une place dans la première moitié du classement.

24 pays venant des 5 continents s'étaient qualifiés, parmi les 64 pays participants, à la grande 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 une centaine de Suisses parmi lesquels une délégation emmenée par Monsieur le Consul François Mayor) 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

Christoph, assisté de sa fidèle commis Lucie Hostettler, avait pour tâche de cuisiner pour 14 personnes 2 pintades de 1.6 à 1.8 kg, et 3 garnitures libres. La pintade doit être servie entière ou reconstituée. 12 portions sur plat et 2 sur assiette.

De même, le poisson (truite Fario) dont les 14 portions étaient servies sur assiette, devait être accompagné de légumes du marché, dont l'assortiment était dévoilé un jour avant la finale.

Les mets servis

Son assiette de truites fario :

Parés, taillés, formés et farcis d'écrevisses, les filets des truites fario étaient pochés en manteau de concombre et servis surmontés d'une coupelle croustillante et de perles de légumes marinés. Le filet de truite était accompagné de légumes choisi préalablement au marché du concours, apprêtés aux aromates. La sauce servie par Christoph : une crème de livèche cardinalisée (montée au beurre d'écrevisses).

Son plat de pintades fermières :

L'idée de la recette est partie d'un mets classique de fête (volaille-champignons - pommes de terre - petits pois et carottes). L'adaptation de Christoph est surprenante, et les pintades sont présentées en forme d'œuf. C'était le retour ...dans l'œuf !

Pintades fermières à la Bernoise

Désossées et farcies d'effilochée de leurs cuisses confites et des abats, les deux pintades sont enrichies de foie gras, pochées, glacées et habillées d'un manteau croustillant aux herbes. Formées chacune en demi-œuf, les deux pintades sont rassemblées pour reformer l'œuf d'où était venue la pintade !

Pintades fermières à la Bernoise

Jus perlé façon « Salmis »

Cassolettes de champignons sauvages du Schüpbärg

Fantaisie de pomme de terre dorée aux oignons confits

Trilogie de carottes du Seeland aux noisettes torréfiées

Crème prise de petits pois « cuits-crus »

Le team Suisse était composé de

Christoph Hunziker – candidat

Chef de cuisine diplômé fédéral, Christoph a ouvert son propre restaurant, le Schüpbärg-Beizli à Schüpfen, près de Berne début octobre 2014, en pleine préparation de son Bocuse d'Or.

Lucie Hostettler - Commis

Née en 1993, Lucie Hostettler a effectué avec succès deux apprentissages. D'abord celui de cuisinier avec Dominique Bucher, candidat suisse au Bocuse d'Or 2005, comme maître d'apprentissage, puis celui de pâtissier - confiseur chez la confiserie Progin à Bienne .

Franck Giovannini - président

Chef de Cuisine au restaurant 3* Hôtel de Ville de Benoit Violier à Crissier, Franck Giovannini a remporté le Bocuse de Bronze 2007.

Armin Fuchs - Coach

Chef de cuisinier diplômé fédéral en 1976. Armin en tant que Maître de cuisine à l'Ecole Professionnelle de Bienne a enseigné le métier à Christoph (le candidat) et Luci (sa commis). Coach du Team Suisse depuis 10 ans

Anna Pernet - chargée de promotion

Coordinatrice des Teams lors du Bocuse d'Or Europe 2010 à Genève, elle est la secrétaire de l'Académie Suisse Bocuse d'Or.