



Dominic Bucher

«Le respect de la performance m'a durablement marqué».

«Der Respekt von Leistungen hat mich nachhaltig geprägt.»

Dominic Bucher cuisinait à la Couronne d'Aarberg lorsqu'il a remporté le Bocuse d'Or suisse en 2004 et qu'il s'est qualifié pour la finale de Lyon en 2005. Pour la finale de 2023, il a coaché Christoph Hunziker. «Aujourd'hui, je vois aussi ce que j'ai réellement accompli», déclare-t-il.

Romeo Brodmann: La première sélection suisse vraiment importante pour le Bocuse d'Or a eu lieu en 2004, au Montreux Palace. Ta victoire à l'époque a été surprenante pour beaucoup...

Dominic Bucher: Il y avait des favoris. Urs Messerli était le grand favori, tout comme Ambros Notz. Je ne me suis pas considéré moi-même comme un favori, ni personne d'autre d'ailleurs.

Dominic Bucher kochte in der Krone Aarberg als er 2004 den Schweizer Bocuse d'Or gewann und sich für das Finale in Lyon 2005 qualifizierte. Für den nächsten Final in Lyon 2023 coacht er Christoph Hunziker. «Ich sehe heute auch, was ich tatsächlich geleistet habe», sagt Bucher.

Romeo Brodmann: Die erste wirklich grosse Schweizer Ausscheidung für den Bocuse d'Or fand 2004 im Montreux Palace statt. Dein Sieg damals war für viele recht überraschend...

Dominic Bucher: Es hat Favoriten gegeben. Urs Messerli war der Top-Favorit, auch Ambros Notz. Ich habe mich selber nicht als Favoriten gesehen, und auch sonst niemand.

RB: Cette préparation méticuleuse, que l'on retrouve aujourd'hui en finale, n'existait pas encore à l'époque, n'est-ce pas?

DB: C'est vrai, c'était différent à l'époque. Personne ou presque ne faisait ça auparavant. C'est probablement pour cela que j'ai réussi à créer la surprise, parce que je me suis préparé de manière très méticuleuse. Déjà à l'époque, je misais sur des garnitures à la pièce, en partant du principe que le plat est différent de l'assiette. Cela m'a permis de travailler différemment, de manière plus précise et plus rapide. Deux autres candidats ont vu mes assiettes et m'ont dit qu'ils voyaient maintenant ce qu'ils n'avaient pas fait correctement. Ils avaient essayé de transférer leurs assiettes sur le plat de présentation.

RB: Cette année, tu as accompagné Christoph Hunziker en tant que coach. Comment tu t'y es pris?

DB: En tant que cuisinier, je n'ai pas la légitimité de lui dire de faire comme ci ou comme ça. Mais je peux lui indiquer ce qui manque: s'il y a trop ou pas suffisamment d'acidité, si la croustillance ou la consistance n'est pas idéale, etc. Christoph n'a pas besoin du meilleur cuisinier à ses côtés. Il a des collègues bien plus compétents et surtout, il a le soutien de Crissier. C'est là qu'il peut aller chercher les choses techniques. Il a besoin d'un coach qui le connaisse, qui le comprenne et qui puisse l'accompagner quand la tempête fait rage. Dans ce registre, nous nous complétons bien. Ne serait-ce que parce que je suis un compétiteur. Christoph, lui, est bien meilleur sur le plan technique.

A Budapest, lors de la sélection européenne, les choses ne se sont pas déroulées comme prévu au début. A ce moment-là, il avait besoin d'un ami comme coach et non d'une sommité professionnelle.

RB: En quoi le Bocuse d'Or t'a-t-il marqué et comment t'a-t-il fait évoluer depuis 2004?

DB: Le respect de la performance m'a durablement marqué. Aujourd'hui, je vois ce que j'ai réellement accompli. C'était autant de travail à l'époque qu'aujourd'hui. Je me levais à trois heures du matin et j'étais en cuisine de quatre heures à huit heures. Je suis aussi allé à Crissier pour apprendre quelques astuces. En somme, pendant un an, je n'ai pas eu de jour de congé. Je savais que tout le monde devait faire ça pour Lyon et que, il n'y serait jamais allé le cas échéant. En fin de compte, cela m'a influencé dans mon travail de manager. J'ai un grand respect pour tout type de performance.

RB: Diese akribische Vorbereitung auf ein Finale, so wie heute, die gab es damals noch nicht, oder?

DB: Stimmt, das war der Zeit geschuldet. Das hat damals kaum einer gemacht. Deswegen habe ich vermutlich die Überraschung geschafft, weil ich mich sehr punktuell vorbereitet habe. Schon damals habe ich auf Stückgarnituren gesetzt und dabei den Ansatz verfolgt, dass die Platte etwas anderes ist als der Teller. So konnte ich differenzierter, präziser und schneller arbeiten. Zwei meiner Kandidatenkollegen sahen meine Platten und sagten, jetzt erkennen sie, was sie nicht richtig gemacht hätten. Sie hatten versucht, die Teller auf die Platte zu übertragen.

RB: Jetzt berätst du als Coach Christoph Hunziker. Wie gehst du da ran?

DB: Ich kann ihm nicht als Koch sagen, mach das so und so. Ich kann sagen, was fehlt, hat es zu viel oder zu wenig Säure, ist etwas mit der Knusperkomponente oder die Konsistenz nicht ideal etc.

Christoph braucht nicht den besten Koch an seiner Seite. Dafür hat er viel kompetentere Kollegen und vor allem die Unterstützung aus Crissier. Dort kann er sich die fachtechnischen Feinheiten abholen. Er braucht jemanden als Coach, der ihn kennt, der

ihn versteht und durch schwierige Gewässer begleiten kann. Wir ergänzen uns gut. Schon deshalb, weil ich ein Wettbewerbstyp bin. Christoph ist fachlich viel besser. In Budapest an der europäischen Ausscheidung lief es anfangs nicht wie geplant. Dort brauchte er einen Freund als Coach und nicht eine fachliche Koryphäe.

RB: Was hat diese ganze Bocuse d'Or-Geschichte seit 2004 mit dir gemacht, wie hat es dich geprägt und verändert?

DB: Der Respekt vor Leistung hat mich nachhaltig geprägt. Ich sehe heute auch, was ich tatsächlich geleistet habe. Das war damals genauso viel wie heute. Ich bin morgens um drei Uhr aufgestanden, stand um vier in der Küche bis um acht. Dann bin ich nach Crissier gefahren und wieder zurück. Ein Jahr lang hatte ich keinen freien Tag. Ich habe gewusst, für Lyon musste das jeder machen, sonst wäre er gar nicht dort hingekommen. Letztendlich hat mich das in meiner Führungsarbeit geprägt. Ich habe vor jeder Art von Leistung grossen Respekt.

