
LES NEWS

À Bocuse d'Or, candidat en or!

Qui représentera la Suisse en 2024 en Norvège? Réponse à Genève, où la nouvelle est tombée il y a peu.

14 novembre 2023 - 07:01

Texte: Knut Schwander | Photos: Sedrik Nemeth

ET LE VAINQUEUR EST... COOL. Il a été couronné de lauriers par Christian Stucki, le roi de la lutte, devant le public des Automnales, à Palexpo, à Genève. Euloge Malonga, 39 ans, chef du Hirslanden Salemspital, à Berne, a remporté lundi soir la finale suisse du Bocuse d'Or. Originaire de la République démocratique du Congo, le papa de Milène et de Marlène, 8 et 12 ans, venues le soutenir, avait d'ores et déjà remporté le Swiss Culinary Cup 2019 avant de se positionner à la troisième place au Cuisinier d'Or 2021. Aux yeux de Franck Giovannini, Président du jury, «cette victoire est amplement méritée. Il m'a surpris en bien: tous ses apprêts étaient beaux et bons. Son plat de poisson, tout particulièrement, m'a séduit: la preuve, comme beaucoup d'autres membres du jury, j'ai tout mangé! En plus, il est cool.» (Grande photo ci-dessus: Euloge Malonga célèbre sa victoire)



Euloge Malonga avec son épouse et leurs filles, Marlène (g.) et Milène (c.).



Euloge Malonga avec sa commis (à g.), puis une partie du jury: Régis Marcon, Anton Mosimann, Christian Stucki et Franck Giovannini.

LA VICTOIRE DE L'AMOUR. À l'issue d'une journée intense et riche en émotions, nous avons demandé au gagnant, ému, si finalement, ça avait été facile: «La victoire n'est jamais facile. Il ne faut jamais sous-estimer ses concurrents, le mien était vraiment très fort», commente Euloge Malonga, ravi d'avoir gagné après avoir rêvé depuis des années de se mesurer dans le cadre de ce concours prestigieux. Ce qui lui a valu la victoire? «Je suis persuadé que c'est l'amour. Les chefs savent le percevoir et le reconnaître en dégustant un plat.»

DEUX CANDIDATS, AU LIEU DE TROIS. Facile, ça ne pouvait certainement pas l'être, vu le niveau de l'autre candidat, Pasquale Altomonte, 45 ans, chef et entrepreneur au Kitchen Lab, à Genève. Originaire du New Jersey, ce cuisinier passionné est aussi chef à domicile. Il a participé à plus de quarante concours de cuisine en Suisse et à l'étranger. Et chez lui, les trophées et les diplômes tapissent les murs. Au départ, ils étaient cependant trois à se présenter. Mais, coup de théâtre, la seule candidate en lice, la fribourgeoise Stephanie Zosso, 25 ans, s'est retirée de la compétition il y a quelques jours. Sous-chef du Boutique Hôtel Glacier, à Grindelwald aux côtés de son compagnon et chef Paul Cabayé, notre «Découverte de l'année» 2024, a préféré renoncer.



Pasquale Altomonte, finaliste malheureux, échoue une deuxième fois à la dernière marche, après 2021.

JURY PRESTIGIEUX. En plus de Franck Giovannini, le jury du concours du Bocuse d'Or suisse compte deux Présidents d'honneur et pas des moindres. Il s'agit d'Anton Mosimann, le chef suisse connu pour avoir cuisiné pour la famille royale britannique, et de Régis Marcon, le célèbre chef de Saint-Bonnet-le-Froid en Auvergne-Rhône-Alpes. «Chaque année nous arrivons à réunir un jury de très grande qualité, constate Franck Giovannini. Les chefs - surtout ceux qui ont eux-mêmes participé à des compétitions, sont heureux de soutenir des cuisiniers ambitieux». Ainsi, Franck présidait un jury de quatorze grandes pointures de la gastronomie helvétique et norvégienne: «Sven Erik Reena, le Président de l'équipe du Bocuse d'Or Norvège n'a pas hésité à faire un aller-retour à Genève pour l'occasion».



Le plateau de présentation d'Euloge Malonga. Des variations comprenant du Gruyère AOP, un sandre, une selle et une côtelette d'agneau. Le tout en intégrant du miel suisse Nectaflor et un thé de chez Chanoyu Tea.



L'assiette d'Euloge Malonga, mariant couleurs et textures, a su convaincre le jury.

piéd par l'Académie Suisse du Bocuse d'Or, la mission des deux candidats consistait à réaliser un menu en trois plats. Il était obligatoirement composé d'un amuse-bouche au Gruyère AOP, d'un sandre, puis d'une selle et d'une côtelette d'agneau. Le tout en intégrant du miel suisse Nectaflor et un thé de chez Chanoyu Tea. Pour Euloge Malonga, c'est un succès. Mais au fond, une telle compétition a-t-elle encore son sens, alors que les joutes culinaires se multiplient sur les écrans du monde entier? «Bien entendu que cela a un sens! répond Franck Giovannini. Pour la Suisse c'est une image de marque phénoménale, même si elle n'est malheureusement pas soutenue par les autorités. Plus de soixante pays tentent d'y participer et la Suisse fait à chaque fois partie des 24 retenus. C'est fantastique pour notre profession et pour notre pays»

>> www.bocusedorsuisse.ch 

ARTICLES SIMILAIRES

