Bocuse d'Or à la sauce suisse

Euloge Malonga a alterné toute sa carrière entre des restaurants et des cuisines d'hôpitaux. Il se qualifie avec talent pour *la finale européenne en Norvège*.

Alexandre Caldara

La joie immense d'Euloge Malonga et de toute son équipe au moment des résultats.

Trois plats créatifs et modernes pour 14 personnes dans le temps de 5 heures 30 minutes, un défi relevé haut la main par Euloge Malonga. Lundi, le vainqueur de la Sélection Suisse du Bocuse d'Or, à Palexpo Genève, a dû montrer une maîtrise des techniques et des cuissons hors du commun pour remporter ce concours qu'il prépare depuis six mois tout en travaillant à 100% comme chef de cuisine au Hirslanden Salemspital, Berne. Il a alterné toute sa carrière entre des restaurants et des cuisines d'hôpitaux. Un profil plutôt rare dans ce genre de concours qui réunit souvent des sous-chefs de restaurants de haute gastronomie.

Plus d'images en page 27.

Originaire de la République démocratique du Congo, ce chef de 39 ans s'est déjà distingué de nombreuses fois dans des concours de cuisine, remportant la Swiss Culinary Cup 2019 et finissant à la troisième place du Cuisinier d'Or en 2021.

Les conseils précieux de Christoph Hunziker

Les différents jurys admirent la régularité des plats d'Euloge Malonga. «Une cuisine de montagne, de rigueur, mais surtout qui vient directement du cœur», commente Régis Marcon, chef français triplement étoilé, au centre du jury cette année. Régis Marcon, pendant le concours, dessine les plats au crayon et à main levée, alors que le candidat suisse, lui, se plaît à tout illustrer avec de l'aquarelle. Il appartient à une jeune génération de chefs alémaniques passionnés, à la cuisine assez classique mais épurée, représentant la Suisse au niveau international ces dernières années comme Ale Mordasini ou Christoph Hunziker.

> **«Une cuisine de montagne, de rigueur, mais surtout qui vient du cœur»**
> **Régis Marcon**
> Chef français triplement étoilé, au centre du jury

Son coach officiel se nomme Stefan Zimmermann et compte 14 points GaultMillau au restaurant S.Zimmer, à Adelboden, avec une approche un peu plus moderne. Mais Euloge Malonga a aussi bénéficié des conseils précieux de Christoph Hunziker, de même que de son plateau de présentation de la viande utilisé en concours. Leur coach commun Dominik Bucher dit: «Je connais Euloge depuis dix ans, il manque encore d'automatisme à haut niveau, mais son talent et son sérieux peut lui permettre d'accomplir de grandes choses.»

Grande maîtrise des assiettes et des moules

Les dressages très fins et très colorés d'Euloge Malonga, notamment sur le plat de sandre, avec une chair parfaitement respectée, suscite l'admiration dans le public de jeunes chefs. Ils apprécient la qualité de présentation des jus. Même dans l'équipe du candidat arrivé deuxième, Pasquale Altomonte, coaché par son épouse Dao Nguyen, on apprécie «la maîtrise des assiettes et des aliments moulés d'Euloge Malonga. Nous avons fait le choix de travailler autrement, notamment avec un topinambour entier creusé à la main peut-être plus artisanal et moins dans un esprit de perfection millimétrée», explique Dao Nguyen. Comme d'autres candidats romands ces dernières années, à l'instar de Benjamin Le Maguet, Pasquale Altomonte travaille sur des essences, des goûts avant-gardistes et sur la préoccupation du zéro déchet. A part certaines exceptions souvent venues d'une forme de brutalisme avant-gardiste scandinave, les techniques classiques semblent encore régner sur les concours. «Pas grave si un chef comme Pierre Gagnaire a mis du temps avant que sa singularité soit reconnue», sourit Pasquale Altomonte, en servant un limoncello qu'il fabrique artisanalement, comme un réconfort à la fin du concours. Il manquait une troisième candidate lundi, à Genève, Stéphanie Zosso, pour qui la charge de travail liée à la préparation du concours fut trop importante.

La Sélection Suisse du Bocuse d'Or reste un exemple de professionnalisme et de bonne ambiance cité en exemple dans de nombreux pays. Comme le prouvait la présence lundi de Florent Suplisson, directeur du concours à l'international: «Votre pays sait organiser ce type d'événement, le niveau des candidatures me semble exemplaire.» Le Bocuse d'Or Suisse reste une grande famille autour de laquelle l'astre Euloge Malonga gravite depuis longtemps, aujourd'hui, il l'incarne.

La suite des opérations

Un rendez-vous à Trondheim

Désormais, Euloge Malonga devra se préparer rapidement pour le Bocuse d'Or Europe, car ce dernier se tiendra dans à peine quatre mois, en mars à Trondheim, en Norvège. Dans un pays très présent sur les podiums internationaux et représenté lundi dans le jury suisse par le chef étoilé Sven Erik Renaa, qui lui a glissé quelques mots d'encouragement. La finale mondiale se déroulera à Lyon en janvier 2025.

hotelrevue est partenaire média du Bocuse d'Or

Casser les codes du recrutement

Pour faire face à *la pénurie de personnel dans le secteur de l'hospitalité*, les entreprises et établissements ne doivent pas hésiter à faire preuve d'inventivité pour attirer de nouveaux employés. Et se montrer à leur écoute pour les fidéliser.

Alain-Xavier Wurst

Les questions de gestion du personnel sont actuellement l'une des principales préoccupations du secteur Hospitality, confronté depuis la crise du covid à de grandes difficultés de recrutement. L'Institut Tourisme de la HES-SO Valais-Wallis a lancé l'année dernière plusieurs enquêtes, dont certaines sont encore en cours, pour tenter de comprendre le ressenti, les motivations et les attentes des employés comme des employeurs, et proposer ainsi quelques pistes de réflexion pour améliorer le recrutement ou fidéliser les salariés.

La première enquête, menée en 2022-2023 auprès des collaborateurs du secteur hôtelier et restauration en Valais, montre que la bonne entente avec les collègues et les patrons, la reconnaissance de leur travail ainsi que l'équilibre entre vie professionnelle et vie privée sont des aspects importants à leurs yeux. Mais à cet égard, pour les deux derniers points, le taux de satisfaction des collaborateurs se situe «nettement en dessous des attentes», souligne Martine Hofstädter, collaboratrice économique à la HES-SO Valais-Wallis. Elle intervenait dans le cadre du Montreux International Tourism Forum (MITF), qui s'est tenu à Montreux les 8 et 9 novembre derniers. De même, le salaire est jugé insuffisant. Pour autant, l'étude indique que 80% des personnes interrogées sont satisfaites de travailler dans le milieu de l'hôtellerie et de la restauration.

Investir dans le bien-être des employés

Une autre enquête, menée cette fois-ci en 2023 à Crans-Montana, interrogeait les employés de la destination (tous secteurs d'activité confondus) sur les raisons qui les poussaient à changer d'employeur. On retrouve évidemment des motivations financières, mais également de meilleurs horaires de travail, plus de jours de congé et le souhait d'avoir un poste avec plus de responsabilités ou des tâches plus intéressantes. Les niveaux de satisfaction les plus bas concernent les possibilités d'évolution professionnelle et de promotion, le salaire et l'équilibre entre vie professionnelle et vie privée.

Réalisée auprès des étudiants de la HES-SO Valais-Wallis sur leur vision du secteur hôtelier/restauration, une troisième enquête révèle que «beaucoup d'entre eux hésitent à s'orienter dans ce secteur en raison d'une image professionnelle parfois dévalorisée», explique Martine Hofstädter, tout en soulignant l'intérêt des étudiants pour l'aspect international de ces métiers. «Dans l'industrie touristique, la marge de manœuvre sur le salaire est faible. Pour attirer de nouveaux employés, il faut valoriser l'image du travail effectué et investir dans le bien-être pour pouvoir les fidéliser», recommande Martine Hofstädter. «Les établissements peuvent réfléchir aux avantages non monétaires et questionner leurs employés sur ce dont ils auraient besoin. La flexibilité joue ici un rôle important», confie la spécialiste. La pénurie dans les métiers de l'hospitalité touche également l'économie française. Invitée au MITF, Marie-Claude Frossard dirige les agences Pôle emploi de la région Auvergne-Rhône-Alpes. Afin de susciter l'intérêt de demandeurs d'emploi n'ayant pas de formation dans les métiers du tourisme ou de l'hôtellerie, «nous cassons les codes, tant sur la sélection des profils que sur nos méthodes de recrutement», précise Marie-Claude Frossard. La stratégie de Pôle emploi est d'inviter des demandeurs d'emploi quels que soient l'âge, le sexe et le parcours de vie, à rencontrer des entreprises du secteur. Et ce, uniquement sur la base du savoir-être et de la motivation. «L'idée est de capter leur intérêt et s'ils sont séduits, nous leur proposons de suivre une formation professionnelle», dit Marie-Claude Frossard, qui travaille en étroite collaboration avec les deux fédérations de l'hôtellerie-restauration en France, l'UMIH et le GNI. «Nous avons des systèmes de formation assez performants. Ensuite, on part du principe que tout s'apprend. Le challenge principal est d'inciter le premier pas.»

Une bonne ambiance au travail, un facteur apprécié des salariés.

> **«Si j'ai un conseil à donner aux entreprises, c'est "ouvrez vos portes!"»**
> **Marie-Claude Frossard**
> Directrice de Pôle Emploi de la région Auvergne-Rhône-Alpes (France)

Proposer une immersion professionnelle directe

Pôle emploi a également développé une plateforme où des établissements ou entreprises en recherche de collaborateurs les accueillent, en leur proposant directement une immersion professionnelle. L'objectif étant de présenter les métiers de l'hospitalité «de l'intérieur» et de casser certaines idées reçues. «On obtient de très bons résultats avec cette méthode, avec souvent une embauche à la clé. Si j'ai un conseil à donner aux entreprises, c'est "ouvrez vos portes!"», conclut Marie-Claude Frossard.