

Euloge Malonga en route pour la Norvège

C'est Euloge Malonga qui s'est imposé lors de la **sélection suisse du Bocuse d'Or**. Il se qualifie ainsi pour la sélection européenne qui aura lieu en mars 2024 en Norvège. Quelques jours avant l'épreuve, Stéphanie Zosso a déclaré forfait, laissant ainsi le Bernois affronter le Genevois Pasquale Altamonte en face à face.

TEXTE ISABELLE BUESSER-WASER — PHOTOS BLANCPAIN

«Participer à des concours, c'est ce qui m'a ouvert les portes des grandes cuisines du monde», raconte Anton Mosimann – qui a récemment préparé le repas du couronnement du roi Charles III – alors que les candidats s'affairent aux fourneaux. Espérons que les portes des grandes cuisines s'ouvrent également pour Euloge Malonga (39 ans), qui a su convaincre le jury d'exception de la Sélection suisse pour le Bocuse d'Or Europe 2024 le 13 novembre 2023 à Palexpo à Genève. Un soulagement pour ce père de famille, qui a passé la plupart de ses jours de congé à se préparer pour le jour J. «Je n'ai pas été très présent pour ma famille ces derniers temps. Mon épouse a été d'un grand soutien et a fait beaucoup de sacrifices. Lorsque je

lui ai parlé de ma participation, elle m'a dit: «Si c'est important pour toi, ça l'est pour moi.» Je lui en suis très reconnaissant», indique l'heureux gagnant.

Le plus difficile est à venir

Cependant, l'heure n'est pas au repos pour le Congolais d'origine. En effet, la sélection européenne aura lieu en mars 2024 en Norvège. Après une courte pause pour reprendre leurs esprits, Euloge Malonga et sa commis Fiona Wittwer devront donc mettre les bouchées doubles pour espérer faire partie des finalistes. «Le plus dur est à venir, les sujets de la prochaine étape ont été annoncés il y a deux semaines et les équipes des autres pays d'Europe ont déjà pu prendre de l'avance», indique Franck Giovannini,

président de l'Académie suisse du Bocuse d'Or. «Par ailleurs, le niveau est très élevé dans la région Europe. Certains pays investissent énormément d'argent pour préparer le concours, grâce à des subventions publiques. En Suisse, le financement est garanti par l'Académie et même si nous offrons un encadrement et des conditions de préparation très professionnelles, il est difficile de rivaliser avec les favoris.»

Euloge Malonga a-t-il l'étoffe d'un finaliste ou même d'une place sur le podium? «Difficile à dire à ce stade. Les candidats travaillent énormément entre deux étapes. Lorsque j'ai participé, j'ai réussi à me hisser en finale de justesse, en remportant la dixième place de la sélection européenne. Par la suite, j'ai re-



L'amuse-bouche d'Euloge Malonga: Pomme de terre confite et fondue au Gruyère AOP; Poire épicée, crème d'oignon au miel «Nectaflor» et fond.



L'assiette de poisson du gagnant: Sandre au cerfeuil; Sauce au beurre blanc «garnie»; Rêve de pommes de terre au caviar et crème fraîche; carottes aux noisettes



Filet mignon d'agneau; Epaule braisée et champignons; Filet d'agneau à la moutarde et croûte croustillante; Jus corsé au thé; Bramata «Maggia»; Base de céleri.



Euloge Malonga (avec des lunettes), Fiona Wittwer et Stefan Zimmermann fêtent la victoire en équipe.

mis beaucoup de choses en question, j'ai complètement revu ma copie et j'ai obtenu la cinquième place en finale», confie Stéphane Décotterd, membre du jury.

Beaucoup d'émotions

On l'aura compris, le Bocuse d'Or nécessite une implication énorme et un travail acharné, pour le gagnant, mais aussi pour les autres candidats, qui n'ont pas démérité. A l'annonce des résultats, on ressent énormément d'émotion dans les deux camps. On perçoit des larmes de joie dans les yeux de la famille Malonga, venue en grand nombre avec cloches, cornes et t-shirts assortis. Du côté des supporters de Pasquale Altamonte (45 ans), les visages reflètent de la tristesse et de l'incompréhension, même si tout le monde garde le sourire. «Sa cuisine est incroyable, il mérite vraiment de gagner», confie un ami du candidat. Le Genevois en est à sa deuxième participation et même si sa deuxième place reste une belle performance, sa déception est à la hauteur de l'énergie investie dans l'aventure. «Je sors peut-être un peu trop du cadre. Je livre une cuisine zéro déchet, mes poubelles et mon frigo étaient vides à la fin du concours. Cela ne me permet pas de mouler les légumes et ma présentation ainsi que les goûts que je propose sont un peu moins classiques que ce que font d'autres candidats. Cette approche constitue un risque. Cependant je ne baisse pas les bras, même si je ne peux pas encore dire si je retenterai l'expé-

rience une troisième fois», raconte le Romand de l'aventure entouré de ses amis, sa commis et son épouse, Dao Nguyen, qui l'accompagne en tant que coach. Cette dernière, qui possède un doctorat en sciences pharmaceutiques, le soutient grâce à son expertise en chimie et ses compétences en management. «Cette compétition exige une gestion experte des imprévus, du temps, de l'organisation, et une connaissance approfondie des forces et faiblesses de l'équipe», écrivait-elle sur sa page LinkedIn en amont du concours.

L'art de bien s'entourer

Afin de participer au Bocuse d'Or, les candidats doivent trouver un commis et un coach. «Pour postuler en tant que commis dans ce concours, il faut être extrêmement motivé et avoir le soutien de son employeur», explique Euloge Malonga. «J'ai choisi Fiona Wittwer parce que son chef m'a contacté pour me dire

que c'était un très bon élément et qu'elle était très motivée. Elle était prête à investir beaucoup de temps et d'énergie pour l'aventure, c'est essentiel.» En effet, Fiona a dû faire des sacrifices pour arriver à cette victoire. Elle a notamment baissé son pourcentage afin de pouvoir consacrer 40% de son temps de travail à la préparation du Bocuse d'Or.

Le Bernois s'est également trouvé un, ou plutôt deux coachs expérimentés. Alors que Stefan Zimmermann l'accompagnait sur cette première épreuve, c'est Christoph Hunziker qui le suivra pour la préparation du concours en Norvège. «Christoph me conseille depuis le début, mais comme il faisait partie du jury suisse, il ne pouvait pas avoir le rôle de coach sur cette première étape», ajoute l'heureux gagnant avant de conclure: «Pour la sélection européenne, je dois mettre les bouchées doubles et monter de deux à trois niveaux dans tous les domaines.»



Le jury du concours était composé de grands noms de la cuisine. Ici Franck Giovannini entouré de Régis Marcon et Anton Mosimann.