



Pomme de terre confite et fondue au Gruyère AOP.



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 accompagné d'épaule braisée et champignons, filet d'agneau à la moutarde et croûte croustillante, jus corsé au thé Swiss Vervain «Chanoyu», Bramata «Maggia» à l'huile de livèche et marbrure, base de céleri avec relish d'oignon, crème et gel.



# Euloge Malonga couronné à la Sélection Suisse Bocuse d'Or 2023

Le cuisinier de 39 ans représentera la Suisse au Bocuse d'Or Europe en mars 2024 en Norvège.

M. M.

## GENÈVE

Il y avait foule au Cook'n'Show de Palexpo le lundi 13 novembre pour assister à la Sélection Suisse pour le Bocuse d'Or Europe 2024. C'est Euloge Malonga, chef de cuisine adjoint au Hirslanden Salemspital à Berne, qui a conquis un jury de toqués triés sur le volet.

Les concurrents, Euloge Malonga et Pasquale Altomonte, n'étaient que deux à s'affronter, Stéphanie Zosso, sous-chef du Boutique Hôtel Glacier à Grindelwald ayant jeté l'éponge à la dernière minute.



▲▲ Euloge Malonga avec ses aides Stefan et Fiona.

▲► SIRHA, Bocuse d'Or, team Switzerland, du candidat gagnant Euloge Malonga, ici avec Fiona, Régis Marcon, Anton Mosimann, Euloge, Christian Stucki et Frank Givaninni.

Photos: © Sedrik Nemeth

www.bocusedorsuisse.ch

Les prétendants avaient 5 heures et 30 minutes pour réaliser trois plats créatifs et modernes pour 14 personnes en suivant les thèmes officiels du concours. Les ingrédients pour l'amuse-bouche, l'assiette de poisson et le plat de viande ont été communiqués aux candidats 12 semaines avant la compétition.

Euloge Malonga dispose désormais de 4 mois pour se préparer pour le Bocuse d'Or Europe. Originaire de la République démocratique du Congo, il s'est distingué de nombreuses fois dans des concours de cuisine, remportant la Swiss Culinary Cup 2019 et finissant à la 3<sup>e</sup> place du Cuisinier d'Or en 2021. Très précis et minutieux en cuisine, il ne se laisse pas désorganiser par la pression. De bon augure pour la Norvège...

### LE MENU DU GAGNANT

#### Amuse-bouche

Pomme de terre confite et fondue au Gruyère AOP  
Poire épicée, crème d'oignon au miel «Nectaflor» et fond

#### Assiette de poisson

Sandre au cerfeuil  
Sauce au beurre blanc «garnie»  
Rêve de pommes de terre au caviar et crème fraîche  
Carottes aux noisettes

#### Plat de viande

Filet mignon d'agneau accompagné d'épaule braisée et champignons  
Filet d'agneau à la moutarde et croûte croustillante  
Jus corsé au thé Swiss Vervain «Chanoyu»  
Bramata «Maggia» à l'huile de livèche et marbrure  
Base de céleri avec relish d'oignon, crème et gel

## CHEF'S GOUTATOO CHALLENGE 2023 Des apprentis au top

Ils étaient quatre: 3 jeunes filles et 1 jeune homme. Lea Nayara Alvarado, Alexandra Greffier, Raquel Mendes et Romain di Blasi ont tout donné pour séduire un jury présidé par le célèbre chef français Marc Veyrat au Chef's Goutatoo Challenge dans le cadre des Automnales le 12 novembre dernier. En jeu? Une place pour défendre Genève au concours du Poivrier d'Argent 2024 qui se déroulera le 23 mars 2024 au Tessin. Au terme d'une épreuve de 4h30, durant laquelle les concurrents

devaient apprêter du lapin en 2 cuissons différentes et ses garnitures, ainsi qu'un dessert surprise, c'est Romain di Blasi, apprenti de 2<sup>e</sup> année à l'École hôtelière de Genève, qui a remporté le Graal. Malgré plusieurs points de pénalité en raison de son retard à servir son plat principal, il a été sauvé par son dessert, parfaitement exécuté. Un grand bravo à lui et aux trois candidates issues du Centre de Formation professionnelle Services et hôtellerie-restaurant de Genève!

M. M.



Romain di Blasi de l'École hôtelière de Genève présente son plat de lapin au jury.



Laurent Terlinchamp, président de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières de Genève, remet un bon pour un repas chez un Ambassadeur du Terroir à chaque candidat.



Le célèbre Marc Veyrat a invité les quatre apprentis à venir faire un stage dans sa cuisine.

Photos: © Manuella Magrin