



Dario Ranza

“ Faire partie du jury d'une finale du Bocuse d'Or, c'est impressionnant ”
« Der Jury eines Bocuse d'Or Finales anzugehören, ist eine eindrückliches Erlebnis »

Cette année, le président de la délégation suisse du Bocuse d'Or n'était autre qu'un ancien candidat, le chef Dario Ranza, du restaurant Ciani, à Lugano (TI). Connu dans tout le pays pour son risotto, Dario Ranza, qui est aussi le vice-président de l'Académie Suisse Bocuse d'Or, a porté haut les couleurs du pays à Lyon. Retour sur cette expérience avec lui.

Que ressent-on quand on participe au jury d'une finale du bocuse d'Or ?

C'est impressionnant! Être au milieu de tant de nationalités, de pays, ce n'est pas rien.

Qu'est-ce que ça fait de goûter vingt-quatre plats en deux jours ?

On a tous des mentalités, des habitudes alimentaires différentes. Et dans chaque plat qu'on goûte, il y a un terroir. C'est parfois dur de juger certaines assiettes, car on est pas habitué à certains goûts, certaines épices ou certains assaisonnements. Je pense aux mets des pays asiatiques, notamment. Et il faut être capable de s'immiscer dans la culture du pays pour essayer de comprendre le plat.

Der Präsident der Schweizer Bocuse d'Or Delegation war dieses Jahr kein anderer als der ehemalige Kandidat Dario Ranza, Chef im Restaurant Ciani in Lugano (TI). Dario Ranza, landesweit bekannt für sein legendäres Risotto und zudem Vizepräsident der Schweizer Bocuse d'Or Akademie, vertrat die Schweiz in Lyon mit Bravour. Ein Rückblick auf diese Erfahrung.

Was ist es für ein Gefühl, Teil der Jury beim Finale des Bocuse d'Or zu sein ?

Es ist eindrücklich! Von zahlreichen Nationalitäten und Ländern umgeben zu sein, ist einfach grossartig.

Wie ist es, in zwei Tagen vierundzwanzig Gerichte zu kosten ?

Wir alle haben unterschiedliche Mentalitäten und Ernährungsgewohnheiten. Und jedes Gericht verbirgt ein Stück « Terroir ». Einige Teller sind manchmal schwierig zu bewerten, da uns gewisse Geschmäcke, Gewürze und Zubereitungsarten weniger vertraut sind als andere. Ich denke dabei insbesondere an die asiatische Küche. Um ein Gericht zu verstehen, muss man sich in die Kultur eines Landes einfühlen können.



Qu'est-ce qui a changé depuis votre participation au Bocuse d'Or, en 2001 ?

J'étais candidat il y a plus de 20 ans. Avoir pu être juré, c'était une belle opportunité. Surtout qu'on profite bien plus de la compétition qu'en tant que candidat. On ne perçoit pas du tout pareillement l'ambiance, la tribune, l'attente des résultats. C'est quelque chose d'unique d'être assis à la table du jury. Ca me rappelle un match au Stadio San Siro (NDLR: stade de football mythique, à Milan). Car l'ambiance est si folle, que le match passe presque second plan et qu'on voit surtout le public.

Quelles différences il y avait entre ces vingt-quatre chartreuses que vous avez dégusté ?

L'interprétation libre a laissé tant de la place à des plats classiques ou traditionnels qu'à des mets totalement nouveaux. Certains contenaient de la mousse, du crémeux et des éléments plus ou moins cuits. C'était très intéressant de voir cette liberté dans les plats et jusqu'où sont allés certains pays dans l'interprétation.

Votre classement personnel, correspondait-il aux résultats du concours ?

Mon classement correspondait exactement au podium de cette année. J'ai vu des choses techniquement vraiment très fortes. Et au niveau des goûts, j'ai aussi été très surpris. Je pensais que certains pays miseraient surtout sur le visuel, mais chacune de ces vingt-quatre chartreuses était bonne. Il y avait toujours une acidité ou un petit truc pour relever le tout. Enfin, visuellement, même si le jury est censé ne juger que l'assiette qui lui est servie et non pas les plats qu'il voit passer devant lui, il faut avouer que certaines créations étaient très

Was hat sich seit Ihrer Teilnahme 2001 beim Bocuse d'Or verändert ?

Es ist beinahe 20 Jahre her, als ich selbst Kandidat war. Juror sein zu dürfen, ist eine aussergewöhnliche Gelegenheit! Als Juror profitiert man noch mehr vom Wettbewerb denn als Kandidat. Man erlebt die Stimmung, die Tribüne, das Warten auf die Resultate ganz anders. Es ist eine einmalige Sache, am Tisch der Jury zu sitzen. Es erinnert mich an einen Match im Stadio San Siro (Anm.d.Red.: legendäres Fussballstadion in Mailand). Die Stimmung ist so einzigartig, dass der Match beinahe zur Nebensache wird.

Durch welche Unterschiede zeichneten sich die vierundzwanzig Chartreuses aus, die Sie kosteten ?

Die freie Interpretation liess klassische oder traditionelle Gerichte gleichermaßen zu wie völlig neue Speisen. Einige enthielten schaumige, cremige Elemente und waren mehr oder weniger gar gekocht. Diese freie Umsetzung der Gerichte war sehr interessant. Zu sehen, wie weit einige Länder in ihrer Interpretation gingen, war äusserst spannend.

Deckte sich Ihre persönliche Einschätzung mit den Wettbewerbsresultaten ?

Meine Bewertung entsprach der diesjährigen Klassifikation vollends. Ich bekam technische Höchstleistungen zu sehen. Und was den Geschmack betrifft, wurde ich ebenfalls äusserst positiv überrascht. Ich dachte, dass einige Länder insbesondere auf das optische Erscheinungsbild setzten, doch war jede einzelne der vierundzwanzig Chartreuses auch geschmacklich gut. Ein jedes Gericht enthielt eine spezielle Komponente, die der Speise das gewisse Etwas verlieh. Obwohl die Jury ausschliesslich

impressionnantes ! D'ailleurs, la prestation de Mario allait exactement dans la bonne direction. Son plat était sobre, net, beau. Bref, dans la ligne de ce qu'on attend à une finale du Bocuse d'Or.

Mario a donc su convaincre le jury ?

Oui. A la fin du concours, Regis Marcon, grand chef, Bocuse d'Or 1995 et Président du comité international d'organisation du Bocuse d'Or 2019, est venu vers moi. Il m'a félicité et m'a dit : « On voit que la formation suisse a un impact sur la façon de travailler. Mario était irréprochable en cuisine ! »

Qu'est-ce qui manque aux candidats suisses pour gagner ?

Au niveau du concours, il y a encore un peu trop de respect pour les pays Nordiques. Le jury s'attend à les voir devant, donc il y a plus d'attention sur leurs assiettes. C'est peut-être ce qui nous manque encore, avoir une image forte, d'un pays qui doit être devant. On est toutefois sur la bonne voie. D'ailleurs, Mario et son équipe ont fortement marqué les esprits cette année.

Après, il ne faut pas se leurrer, c'est un championnat du monde de la cuisine. La Norvège fait une sélection sur trois ans pour son candidat. Il y a vingt postulants sur dossier. Six sont ensuite choisis et partent faire un camp d'entraînement de plusieurs semaines. Là, ils sont formés aux techniques, aux produits mais aussi au marketing et à la communication. Ce n'est qu'à l'issue de ce camp que le candidat est choisi. Mais tous les participants y gagnent, apprennent et s'améliorent. Il y a donc une réelle demande de faire ces sélections, tellement ça apporte.

Faudrait-il mettre en place un pareil système de sélection en Suisse ?

Ce qu'il faudrait déjà, c'est avoir un véritable soutien des institutions, de l'état et du tourisme. Dans les pays Scandinaves, un branche du tourisme tourne autour de l'image de leur cuisine. Il faut, qu'en Suisse, on prenne conscience que des événements comme le Bocuse d'Or font la promotion du tourisme national. Car on le voit, les différences de préparation et de moyens sont encore et toujours là. A mon époque, un candidat suisse au Bocuse d'Or, c'était un peu le FC Lugano en Champions League. Aujourd'hui, il y a quand même eu une évolution...on est devenu le FC Bâle en Champions League ! Il faut donc continuer sur cette voie, continuer à progresser, d'année en année, de candidat en candidat, si on veut marquer le Bocuse d'Or à nouveau.

die ihr servierten Teller bewertete, muss ich zugeben, dass einige Kreationen, die ich an mir vorbeiziehen sah, aus rein visueller Sicht sehr beeindruckend waren ! Übrigens zielte die Leistung des Schweizer Kandidaten Mario Garcia völlig in die richtige Richtung. Sein Gericht war schlicht, sauber, gut. Kurz gesagt: Genau so, wie es an einem Bocuse d'Or Finale erwartet wird.

Mario vermachte also die Jury zu überzeugen ?

Ja. Nach dem Wettbewerb kam Regis Marcon, Spitzenkoch und Gewinner Bocuse d'Or 1995 sowie Präsident des Internationalen Organisationskomitees des Bocuses d'Or 2019, auf mich zu. Er gratulierte mir und sagte : « Man sieht, dass die Schweizer Ausbildung sich positiv auf die Arbeitsweise auswirkt. Marios Arbeit in der Küche war tadellos ! »

Was fehlt den Schweizer Kandidaten, um den Wettbewerb zu gewinnen ?

Der Respekt für die Nordischen Länder ist auf Wettbewerbs ebene spürbar. Die Jury erwartet, dass sich die skandinavischen Köche auf den vorderen Rängen platzieren und schenken ihren Tellern viel Aufmerksamkeit. Was uns vielleicht noch fehlt, ist das Image eines starken Landes, das es bis auf die Podestplätze schafft. Doch wir befinden uns auf gutem Wege. Mario und sein Team hinterliessen dieses Jahr übrigens einen bleibenden Eindruck.

Doch muss man sich nichts vormachen : Der Bocuse d'Or ist die Weltmeisterschaft der Köche. Die Ausscheidung für den Norwegischen Kandidaten dauert drei Jahre. Von zwanzig Bewerbern werden sechs ausgesucht, die während mehreren Wochen ein Übungslager absolvieren. Dort erlernen sie Techniken, erlangen Produktwissen und werden auch in Marketing und Kommunikation geschult. Und erst am Ende dieses Camps wird der Kandidat ermittelt. Doch profitieren alle Teilnehmer von dieser Ausbildung, was auch die starke Nachfrage für dieses Camp erklärt.

Wäre ein solches Auswahlverfahren auch für die Schweiz wünschenswert ?

Wichtig wäre schon mal eine veritable Unterstützung durch Institutionen, Staat und Tourismus. In den Skandinavischen Ländern kümmert sich ein Tourismuszweig um das Image seiner Küchen. Die Schweiz muss sich bewusst werden, dass ein Ereignis wie der Bocuse d'Or Werbung für den Nationalen Tourismus ist. Bei den Vorbereitungen und den Mitteln sind zwischen den Ländern nach wie vor grosse Unterschiede spürbar. Zu meiner Zeit kam ein Schweizer Kandidat beim Bocuse d'Or etwa dem FC Lugano in der Champions League gleich. Heute ist doch eine gewisse Entwicklung spürbar ... Wir steigerten uns zum FC Basel in der Champions League ! Wir müssen also auf diese Weise weitermachen. Uns weiterhin verbessern, Jahr für Jahr, von einem Kandidaten zum anderen, wenn wir den Bocuse d'Or von Neuem prägen wollen.