

Bocuse d'Or 2025: douze mains pour un lancement d'exception

L'Académie Suisse Bocuse d'Or a officiellement lancé le concours 2025 avec l'ouverture des inscriptions. A cette occasion, pas moins de six anciens candidats se sont réunis pour préparer un menu d'exception et inciter d'autres cuisiniers de talent à montrer de quoi ils sont capables.

TEXTE ISABELLE BUESSER-WASER — PHOTO ROMAIN WANNER

Le 17 septembre, alors que l'Académie Suisse Bocuse d'Or annonçait l'ouverture des inscriptions pour l'édition 2025 du concours à l'Espace Philippe Rochat à Crissier (VD), six anciens candidats s'affairaient dans les cuisines de Franck Giovannini, à l'Hôtel de Ville de Crissier. A l'occasion du lancement de cette nouvelle édition du Bocuse d'Or, Filipe Fonseca Pinheiro, Stéphane Décotterd, Christoph Hunziker, Dario Ranza, Franck Giovannini et Ale Mordasini ont été conviés à réaliser un menu d'exception pour les journalistes et les personnalités du monde de la gastronomie. «Ça n'a pas été compliqué de coordonner ce menu. Chaque chef m'a envoyé une proposition de plat et personne ne prévoyait de cuisiner les mêmes ingrédients. Comme nous rece-

vions les autres cuisiniers ici à Crissier, c'était plus facile pour Filipe Fonseca Pinheiro et moi de s'adapter et de compléter le menu avec les trois plats qu'il manquait», raconte Franck Giovannini.

L'objectif de cette édition est clair: «trouver quelqu'un qui pourra succéder à Franck Giovannini sur le podium du Bocuse d'Or à Lyon», indique Lucien Mosimann, coordinateur de l'Académie Suisse Bocuse d'Or. Afin de dénicher cette perle rare, l'organisation lance une campagne de communication dans toute la Suisse avec le slogan: «Show your skills!» Elle souhaite ainsi motiver les talents de la branche à se lancer dans cette aventure unique à portée internationale. «Nous aimerions pouvoir présenter au minimum trois et au maximum six candidats à Vitznau (LU)

pour la sélection nationale en juin 2025.»

Le jeu en vaut la chandelle

Toutefois, l'Académie sait que l'investissement pour les candidats est énorme. La préparation leur demande d'investir tout leur temps libre dans le concours et ils doivent aussi obtenir le soutien de l'établissement où ils travaillent. Euloge Malonga, candidat en 2024, confirme: «C'est une déception énorme de ne pas m'être qualifié pour la finale lors des sélections européennes. Même si c'est sûrement mieux pour ma famille», confie-t-il devant l'assemblée.

Pourtant, avec du recul, le jeu en vaut la chandelle selon les anciens candidats. «C'est une expérience particulièrement riche et complète. On s'entraîne telle-



L'entrée de Filipe Fonseca Pinheiro: Effilochée de tourteau rafraîchie au caviar des Alpes bernoises et Dézaley du Lavaux.

L'entrée de Stéphane Décotterd: «Tataki» d'omble de Chamby et berce des prés, sucs d'une extraction de gaspacho.





Stéphane Décotterd, Franck Giovannini, Dario Ranza, Filipe Fonseca Pinheiro, Christoph Hunziker et Ale Mordasini dans les cuisines de l'Hôtel de Ville de Crissier.

ment qu'on progresse très vite. On fait de belles rencontres et on développe de nouvelles compétences, notamment avec la conception des plateaux», relate Franck Giovannini. «C'est surtout une formidable expérience de vie, on prend cinq ans de maturité en l'espace de deux ans. Gérer la presse, le concours, apprendre à travailler dans d'autres lieux, tout cela est très enrichissant, tant personnellement que professionnellement», ajoute Stéphane Décotterd. «Le Bocuse d'Or m'a apporté de la confiance en moi, de la technique et de l'assurance», conclut Filipe Fonseca.

En observant tous ces chefs travailler de concert, le constat est clair: ce concours produit des grands cuisiniers et permet de tisser des liens. Loin de l'esprit de compétition, ces anciens représentants suisses du Bocuse d'Or partagent leurs connaissances, se soutiennent et inspirent la relève.

Casimir Platzer, diplôme du mérite

Par ailleurs, lors de cette journée dédiée au concours, Casimir Platzer a reçu le diplôme du mérite de l'Académie du Bo-



Casimir Platzer et Anna Pernet, membre du Comité de l'Académie Suisse Bocuse d'Or.

cuse d'Or pour son travail en faveur de la gastronomie. «Je suis très honoré de ce titre en tant que représentant de la branche. Le Bocuse d'Or est une belle vitrine pour l'hôtellerie-restauration. Il met en lumière le métier de cuisinier et c'est une fierté d'y être associé», déclare celui qui a cédé son poste de président de GastroSuisse en juin 2024.



Le plat de Franck Giovannini: Premier coffre de chamois caramélisé au poivre vert, feuilleté gourmand d'épaules fondantes.

★ Menu à douze mains

Filipe Fonseca Pinheiro candidat 2017

Effilochée de tourteau rafraîchie
au caviar des Alpes bernoises
et Dézaley du Lavaux

★★★

Stéphane Décotterd candidat 2009

«Tataki» d'omble de Chamby et
berce des prés, sucs d'une extraction
de gaspacho

★★★

Christoph Hunziker candidat 2015 et 2023

Œuf fermier frit aux champignons du
moment, éclats de courge fondante

★★★

Hommage à Philippe Rochat

Lieu jaune de ligne cuit au naturel,
réduction tout en carottes
et citron vert

★★★

Dario Ranza candidat 2001

Fricassée de cavatelli légèrement
safranés, fruits de mer aromatisés
aux tomates de Pachino

★★★

Franck Giovannini Bocuse de bronze en 2007 et candidat 2011

Premier coffre de chamois caramélisé
au poivre vert, feuilleté gourmand
d'épaules fondantes

★★★

Cocktail givré aux abricots confits à
l'eau-de-vie «Bocuse d'Or»

★★★

Ale Mordasini candidat 2021

Mangue parfumée au thé Earl Gray
et chocolat «Pure Origine»