



**DATE :** 7 au 8 février 2009  
**EVENEMENT :** L'OCI partenaire des Escoffier pour les concours internationaux  
**LIEU :** Ecole hôtelière de Genève

## Concours Escoffier : les Suisses décrochent la timbale

**SOCIETE | Samedi, l'Ecole hôtelière de Genève accueillait un concours gastronomique international.**

© OLIVIER VOGELSANG | Une candidate du concours Jeune talent des Escoffiers 2009. Sous l'œil attentif d'un des membres du jury «cuisine».

CHRISTIANE PASTEUR | 09.02.2009

En ce samedi matin, les locaux de l'Ecole hôtelière de Genève bruissent d'une activité inhabituelle. Il est 7h30 et les premiers candidats entrent en cuisine. Venus de Suisse, de France, du Japon ou d'Italie, ils ont quatre heures, montre en main, pour exécuter une recette de haute gastronomie innovante et inédite, inspirée du Guide culinaire d'Auguste Escoffier. Derrière les plans de travail débute une drôle de danse. Une valse des toques silencieuse et obstinée, toute dédiée à la sublimation d'un plat aux ingrédients imposés: turbot d'Espagne et crevettes de Nouvelle-Calédonie pour la catégorie jeunes talents; skrei (cabillaud) et Saint-Jacques de Norvège pour le concours du disciple Escoffier 2009.



La concentration est maximale. On émince, découpe, touille, mélange, cisèle, moule et démoule avec minutie. Sans oublier de goûter de temps à autre. Mais l'heure tourne. «Dans dix minutes, on mettra les millefeuilles à chauffer», annonce Juan Gomez Vara à son commis, gracieusement «prêté» par l'Ecole hôtelière.

A 24 ans, un CFC de cuisine en poche, Juan travaille à l'Auberge de l'Onde, à Saint-Saphorin. Sa recette ? Un turbot à la lyonnaise accompagné de boulettes de crevettes, cannellonis aux moules, chou frisé au foie gras et mille-feuille d'ananas avec son chutney à l'orientale. «Depuis un mois, je me suis entraîné chaque après-midi durant mes pauses.»

## Ordre Culinaire International

Association régie par la loi du 1er juillet 1901 et le décret du 16 août 1901

Siège social : 11, rue Jacques Brel - 93330 NEUILLY-SUR-MARNE.

Tél. : 06.07.37.01.15. - Fax : 01.49.44.06.92

Courriel : [ph.gardette@hotmail.fr](mailto:ph.gardette@hotmail.fr) - Site Internet [www.ordreculinaire.com](http://www.ordreculinaire.com)



---

Au sous-sol aussi, c'est la dernière ligne droite dans la catégorie pro. «Ils ont entre 25 et 35 ans, ce sont des seconds, on parle rarement d'eux, et pourtant, ils réalisent des choses extraordinaires», s'enthousiasme un commissaire. Certains ont tout apporté, même le sel et le poivre. Mais aussi des produits de luxe: caviar, foie gras, truffe. Et même des feuilles d'or! «C'est purement décoratif, ça n'a pas de goût», souffle Luc Gamel, meilleur ouvrier de France 2000 et jury en cuisine.

### **Quand les nerfs craquent**

Et puis il y a les couacs. Sous-chef chez Philippe Rochat, à Crissier, Franck Giovannini s'est coupé le doigt. Son gant est rempli de sang. «Les risques du métier», dit-il avec sang-froid. Audrey Jacquier, elle, ne parvient pas à retenir ses larmes. Apprentie au Lycée professionnel Jehanne de France, à Lyon, elle n'a que 17 ans et un sérieux problème de four à régler. «Un petit coup de stress au moment de la finition», tempère Michel Receveur, retraité de l'Ecole hôtelière d'Avignon. «Ça arrive dans tous les concours. Ils sont jeunes, il faut maîtriser l'intensité, le temps qui passe. Elle va s'en sortir.»

A 11h45, son plat est le premier à partir en dégustation. Une réalisation digne des plus grandes tables. «Elle a placé la barre très haut», confirme Jérôme Boulès, enseignant dans une école professionnelle à Lausanne. «C'est de la folie, le travail qu'il y a là-dessus. Dans chaque garniture, on trouve au moins trois ou quatre éléments. Elle maîtrise. La preuve: elle sort à l'heure.»

Le maître d'hôtel apporte le plat en salle. Après quelques explications, les six membres du jury se mettent à table. «Ne mangez pas tout, il y en a quand même six à goûter», rappelle Philippe Gardette, organisateur du concours.

En cuisine, l'heure est au soulagement pour Audrey Jacquier. «J'ai eu du retard dans les cuissons, j'ai couru dans tous les sens, mais j'y suis arrivée. Je suis contente.» Son commis, Alexandre Pernet, acquiesce: «Quel caractère!»

Hier, les résultats sont tombés. Les Suisses ont remporté les deux concours: Franck Giovannini est sacré disciple d'Escoffier 2009 et Juan Gomez Vara Jeune talent 2009. Chapeau bas!

---

## **Ordre Culinaire International**

Association régie par la loi du 1er juillet 1901 et le décret du 16 août 1901

Siège social : 11, rue Jacques Brel - 93330 NEUILLY-SUR-MARNE.

Tél. : 06.07.37.01.15. - Fax : 01.49.44.06.92

Courriel : [ph.gardette@hotmail.fr](mailto:ph.gardette@hotmail.fr) - Site Internet [www.ordreculinaire.com](http://www.ordreculinaire.com)

 Pensez à l'environnement avant d'imprimer ce message

Ne pas jeter sur la voie publique