

La cuisine Philippe Rochat précieuse boussole pour retrouver le Nord

Les candidats suisses au *Bocuse d'or* disposent désormais d'un outil d'entraînement itinérant. Il leur permet de trouver les mêmes repères qu'en concours, à l'image des pays nordiques. Mais le monde touristique pourrait aussi mieux les aider.

Alexandre Caldara



Les chefs fidèles au Bocuse d'or Suisse: Jean-Michel Martin, Armin Fuchs, Teo Chiaravallotti et Sebastiano Cannarò inaugurent la nouvelle cuisine Philippe Rochat. Franck Giovannini, président de l'Académie Bocuse d'or et troisième du concours mondial en 2007, ici aux côtés de Christoph Hunziker, qui défendra les chances de la Suisse lors de la finale de Lyon, en janvier 2023.

Pendant longtemps, les candidats suisses au Bocuse d'or s'entraînaient dans leur restaurant pendant leurs jours de congé. Mais désormais, comme les candidats des pays nordiques — les Norvégiens en disposaient déjà en 2007 —, les Suisses bénéficient d'un bel équipement: une cuisine nommée Philippe Rochat.

Cet espace reproduit en détail l'ensemble des équipements et la taille de l'espace de travail que les candidats retrouvent dans les concours internationaux. Professionnel de la formation et habitué de ces grands événements, Jean-Michel Martin constate: «Quand je coachais Franck Giovannini et Filipe Fonseca Pinheiro, je me rendais compte qu'en restant dans leurs quatre murs à l'Hôtel de Ville, à

Crissier, ils ne pouvaient pas comprendre l'organisation de la cuisine que l'on retrouve en finale mondiale, à Lyon. Si on veut que les beaux esprits culinaires de nos régions continuent à briller en ligue des champions, on doit leur donner les moyens.»

Lucien Mosimann, coordinateur du concours, l'explique ainsi: «Un outil d'entraînement itinérant que l'on établira tout près du domicile du candidat, en l'occurrence à Schüpfen, dans le canton de Berne, pour permettre à Christoph Hunziker de s'entraîner dans les conditions du concours. Ce qu'il a pu faire une quinzaine de fois avant de se rendre au Bocuse Europe à Budapest et y décrocher la neuvième place.» A plus long terme, l'Académie Bocuse d'or

«Donnons les moyens aux beaux esprits culinaires de nos régions de briller en concours»

Jean-Michel Martin
Professionnel de la formation et ancien coach des Suisses

espère aussi pouvoir utiliser cette infrastructure pour permettre à des grands chefs d'organiser des master class pour former des jeunes ou organiser des présentations de produits.

L'équipe de Suède travaillait dans la tranquillité et le calme

Le chef Teo Chiaravallotti n'hésite jamais à venir du Tessin pour partager ses expériences avec la grande famille du Bocuse d'or. Il nous fait le tour du propriétaire de la nouvelle cuisine, allonge son bras pour indiquer les mesures exactes entre les plaques et le four. Il montre tous les tiroirs qui permettent de cacher l'ensemble des outils et de les garder à portée de main, comme une balance. «Avant, on laissait tout sur le plan de travail. En matière d'organisation comme d'hygiène, cela ne fonctionne pas du tout, et, concrètement, le jury de cuisine nous enlevait des points.» Mais, pour Teo Chiaravallotti, la différence aujourd'hui se fait aussi sur le plan mental: «Je me souviens de mon premier concours national à Genève, en 2012: pendant trente minutes, je me retrouve avec un four qui ne fonctionne pas. Je commence à engueuler mes commis, et tout mon système s'écroule.» En observant l'équipe de Suède en 2013, à Lyon, il découvre une nouvelle manière de travailler dans la tranquillité et le calme. Il en parle alors avec Paolo Basso, champion du monde de sommelier en 2013, et se rend compte qu'il travaillait depuis deux ans avec un coach mental spécialiste du sujet auprès de Swiss Olympic. «Dans ma naïveté, je n'avais jamais pensé à définir des objectifs, on courait dans tous les sens dans la cuisine et cela ne fonctionnait pas.» La Suisse reste aussi très éloignée des pays du

Nord ou des Etats-Unis en matière de financement des concours: ces nations peuvent compter sur des budgets de près de 1 million par concours et peuvent s'y consacrer à plein temps. Alors qu'en Suisse, Christoph Hunziker travaille en tout cas cinq jours dans son propre restaurant, parfois six ou sept, avant de pouvoir se consacrer à la préparation de la finale mondiale en janvier, à Lyon, avec sa commis Céline Maier. La compagne du chef, Sarah Näf, s'occupe de l'administration et des réseaux sociaux.

Beaucoup de politiciens suisses ne connaissent pas l'importance de ces concours, comme le confesse l'UDC Martin Schlupf, premier citoyen bernois. En allant soutenir le candidat de son village Christoph Hunziker, à Budapest, il a découvert «l'importance de ces championnats du monde de la cuisine et la ferveur populaire de certains de ses spectateurs: les pays du Nord considèrent cette discipline comme l'un de leurs sports».

Toucher le monde du tourisme avec les thèmes de cuisiniers

Un professionnel de la restauration raconte le difficile combat en Suisse de faire reconnaître l'importance de la gastronomie dans la promotion touristique. Il raconte avoir recherché des soutiens auprès d'Innotour pour mettre en place le label «Fait maison», ce qu'il ne pouvait alors obtenir, car la thématique ne touchait pas directement au monde du tourisme. Pour Jean-Michel Martin: «Notre pays devrait déjà revaloriser son système de formation et mettre en avant le savoir-faire artisanal de ses cuisiniers. Et parallèlement valoriser ses produits du terroir en les protégeant plus efficacement.»

Collaboration

Cuvée de chef telle une sauce

La présentation de la cuisine Philippe Rochat permet de retrouver la cuvée spéciale que le chef, et aujourd'hui sa femme Laurence, élabore depuis 1997, avec le vigneron de La Côte Raymond Paccot. On déguste le millésime 2021, tout en vivacité, fraîcheur et minéralité. Il se compose de 90% de Chasselas et de 10% d'autres cépages, la limite légale pour que le producteur ne doive pas mentionner qu'il s'agit d'un assemblage de blancs.

Raymond Paccot pense qu'il ne faudra pas, à l'avenir, avec le réchauffement climatique et la moindre productivité de certains cépages, hésiter à ne plus proposer uniquement du Chasselas en monocépage. Et que le Chasselas pourra s'associer avec d'autres saveurs plus aromatiques, sans perdre ses qualités. «On pratique cela sur notre parcelle des Cursilles depuis 15 ans. Dans notre approche, comme à Bordeaux ou en Italie, le terroir domine les cépages.» Selon lui, l'avenir en Suisse n'appartient pas qu'au Doral ou au Chardonnay. Son travail depuis 1987, avec Frédy Girardet, «un musicien des goûts», puis avec Philippe Rochat et tous les chefs de Crissier sur leur cuvée confirme son approche. «Les grands chefs ne mettent aucun frein à l'idée d'assemblage, ils travaillent ainsi par association de saveurs en créant leurs sauces», explique le vigneron. **aca**

Vie de chef

Un hommage à la gestuelle de Philippe Rochat

Sept ans après la disparition de Philippe Rochat, son épouse Laurence Rochat contemple avec émotion la photo ci-contre, qui trônait aussi dans les cuisines d'entraînement de Schüpfen. «Je reconnais sa manière très émotionnelle de considérer sa cuisine, il prenait sa main devant le visage pour se concentrer, on voit-là plus qu'une mimique, une gestuelle.»

Le vigneron Raymond Paccot, qui le connaissait bien, pense «que le doute, le questionnement agissait en lui comme un puissant moteur, il revendiquait ses origines terriennes.»

D'ailleurs, paradoxalement, Philippe Rochat n'avait jamais participé à un concours de cuisine: «Il se concentrait sur son restaurant», explique Laurence. Mais il encourageait énormément

les jeunes dans cette voie, qui lui rappelait le sport de haut niveau, qui lui tenait tant à cœur. Baptiser une cuisine du nom de Philippe Rochat permet de se rappeler l'itinéraire extraordi-



naire de cet enfant de la vallée de Joux. Il passa 25 ans à l'Hôtel de Ville de Crissier, d'abord comme chef de cuisine de Frédy Girardet, puis dès 1995 comme numéro un. Il fut nommé cuisinier de l'année par GaultMillau en 1999. Pour le Bocuse d'or, il reste son membre fondateur avec Lucien Mosimann en 2007 et son premier président pendant dix ans. Philippe Rochat lança avec Peter Geiser, directeur de Kadi, l'idée concrétisée et financée aujourd'hui par Peter Geiser comme mécène d'une cuisine permanente pour les candidats suisses. Laurence Rochat raconte: «En rentrant dans la vie de Philippe en 2007, je me souviens des entraînements de Franck Giovannini tous les dimanches dans la cuisine du restaurant avec les conseils de Philippe.» **aca**