

## Vingt pays au Bocuse d'Or Europe 2012

On connaît désormais les vingt pays qui participeront en mars prochain à la finale européenne du Bocuse d'Or, le mégaconcours culinaire d'amplitude désormais mondiale. Mis à part les participants quasi-institutionnels à la compétition comme la France, l'Italie, la Suisse, l'Espagne, l'Allemagne, le Royaume-Uni, les Pays-Bas et les pays scandinaves, les nations «émérgentes» (du moins en matière gastronomique) à l'instar de la Russie, l'Estonie ou la Pologne confirment leurs ambitions culinaires en décrochant à nouveau leur ticket pour le Bocuse d'Or. Le Luxembourg et la République tchèque signent leur retour à la compétition après une période d'absence, alors que la Bulgarie y participera pour la première fois; la finale européenne aura lieu les 20 et 21 mars au salon Horeca Life, à Bruxelles, en présence d'un jury international présidé par le chef belge Peter Goossens, alors que le brésilien Alex Atala en sera le président d'honneur. (big)



## Un macaron pour Thomas Neeser

«Oui, l'objectif est bien d'obtenir une étoile, sur le chemin de la progression qu'a pris le Grand Hôtel du Lac et en conformité avec beaucoup d'autres établissements de Relais & Châteaux, ainsi qu'avec la clientèle.» Ainsi s'exprime Thomas Neeser, chef exécutif du cinq-étoiles veveysan et responsable de son restaurant Les Saisons, dans les colonnes d'Expresso en avril dernier. Objectif atteint: l'édition 2012 du guide Michelin octroie le macaron convoité au jeune cuisinier allemand, un an et demi après son engagement par le directeur Christopher Rudolph. A raison: la cuisine de Neeser brille, sans bling-bling, par la précision des cuissons, la saveur des produits, les heureuses combinaisons d'arômes et de textures, et de discrets emprunts aux nouvelles technologies culinaires. A Vevey, l'ex-chef du Kempinski Adlon de Berlin (où il avait aussi contribué à décrocher une étoile, conservée sept ans de suite) a trouvé ses marques, en synergie avec sa brigade, sa direction et ses collègues Cyril Sauvay, chef pâtissier, et Yann Potet, directeur F&B. (big)

## Luigia récompensée

La pizzeria genevoise Luigia a reçu mi-novembre le premier «Swiss Leaders Club Award», récompensant le meilleur concept gastronomique suisse de l'année 2012. Ce sont quelque 150 professionnels suisses et européens de la gastronomie et de l'hôtellerie qui ont désigné, dans le cadre du salon Igeho, les meilleurs concepts gastronomiques suisses et européens pour 2012. Trois concepts étaient en lice pour la finale suisse: le restaurant Adlisberg à Zurich, le Muottas Murai à St. Moritz et la pizzeria Luigia à Genève. Au niveau européen, les Palmes de la Restauration sont revenues au Pret A Diner (Berlin), au Papillon (Belgique) et au Puppen Haus de Russie. (big)

## Pavel Remeslov de St-Petersbourg, un des meilleurs apprentis de Suisse

Il y a quatre ans à peine, le jeune cuisinier d'origine russe ne parlait pas un mot de français. Admis en septembre au concours organisé par les Jeunes restaurateurs d'Europe, il a terminé lundi sur la deuxième place du podium.

A l'entraînement dans les cuisines de l'École professionnelle de Montreux: «L'école, c'est comme ma mère!»



PIERRE MICHEL D'LESSELT

Quand on demandait au petit Pavel Remeslov ce qu'il comptait faire plus tard, il répondait volontiers «politicien». Peut-être pour marcher sur les traces de Vladimir Poutine ou Dmitri Medvedev, comme lui natifs de St-Petersbourg. Une réponse qui n'étonne guère lorsqu'on découvre le caractère bien trempé du jeune homme, son goût avéré pour la difficulté et son irrépressible besoin de la surmonter.

Mais les études coûtent cher: à la fin de sa scolarité obligatoire, son beau-père, un cuisinier suisse avec lequel sa mère russe s'est mariée, lui propose en lieu et place d'apprendre la cuisine. Le garçon obtient: en 2007, il suit le couple qui quitte la Russie pour s'installer en Suisse romande. Il se lance dans son apprentissage – deux ans à la Brasserie de Fours à Château-d'Œx et un an au Major Davol à Cully. En juillet dernier, il a obtenu son CFC parmi les meilleurs de sa volée, s'avérant exceptionnellement doué pour ce métier auquel il ne se destinait pas. Ce qu'il vient de confirmer par sa deuxième place obtenue lundi à Interlaken, au Concours national des meilleurs apprentis organisé par les Jeunes restaurateurs d'Europe.

«Dans la vie, il faut faire des choix: des portes se ferment, d'autres s'ouvrent.»

«C'est sans doute mon destin», philosophe le grand garçon blond aux fins traits slaves. «Ce n'était en tout cas pas un coup de foudre, car tout ce qui concerne ce métier s'acquiert avec l'expérience.» La pensée étonne par sa maturité, sa formulation par la précision de la syntaxe. Avant d'arriver en Suisse, Pavel ne parlait pourtant pas un mot de français. «J'ai pris des cours accélérés», admet-il. On devine qu'il apprend vite, dans tous les domaines. Apprendre, «pas faire un podium», c'est précisément l'objectif qu'il poursuivait en posant sa candidature au Concours JRE.

Car il a beau être arrivé à la cuisine presque par hasard, les concours l'ont tiré depuis le début de son apprentissage; il aura toutefois dû attendre la fin de sa formation pour avoir les possibilités matérielles de se lancer. Engagé dans la brigade du Château d'Ouchy, à Lausanne, il

reçoit une invitation à participer au concours des Jeunes restaurateurs d'Europe, compétition réservée aux meilleurs résultats des examens finaux. Cette fois, le soutien de son équipe et du team de cuisine dirigé depuis le Lausanne Palace & Spa lui permettent de relever le défi. Il met à profit ses périodes de congé pour élaborer un dossier, qu'il envoie – et qui est retenu par le jury du concours. Moment délicat: il doit renoncer à son nouveau poste pour se concentrer sur la préparation. «Je l'ai fait à contre-cœur. Mais dans la vie, il faut faire des choix... Des portes se ferment, d'autres s'ouvrent.»

Depuis la mi-septembre, il a consacré tout son temps à mettre au point ses recettes et en

répéter la réalisation, dans les locaux de l'École professionnelle de Montreux, appelée à la rescousse – et à la fois guide, conseil et sponsor du jeune cuisinier: «L'école, c'est comme ma mère! Sans elle, je ne pourrais pas.» Une mère sévère, surligne Daniel Chatagny, doyen des enseignants de cuisine de l'EPM, vieux routier des concours culinaires: «On a passé à la moulinette toutes ses recettes, pour les rendre compatibles avec le temps à disposition et le volume à produire. Ce n'était pas forcément facile, mais il a bien réussi.»

Loin des fourneaux: musique, ski freestyle et scratch-mixing

Reconnaisant, Pavel a volontiers donné un coup de main en retour. Mais l'entraînement est gourmand de temps et d'efforts, surtout lorsque, comme lui, on vise la maîtrise... de tout: «Ne pas gaspiller de temps à réfléchir ni à chercher à droite à gauche.» Les journées ont été longues: lever tous les matins à 5h, en cuisine à 7h, jusqu'à 17h – puis retour chez lui pour manger, faire ses devoirs et dormir. «C'est un sacrifice, de la jeunesse et de la vie privée! J'ai eu vingt ans il y a quelques semaines, mais actuellement, je n'ai absolument aucune vie sociale.»

Un train monastique pour lequel il n'avait à la base aucune inclination: lorsqu'il n'est pas au travail, il pratique la musique (il a fait huit ans de piano et trois ans de théâtre avant de bifurquer vers le scratch-mixing) et le ski freestyle, à Rougemont ou à Glacier 3000. Il se verrait d'ailleurs bien travailler à quelques kilomètres de là, à Gstaad, dans un gastro où il pourrait à la fois perfectionner son art, peut-être en complétant sa formation par un CFC de pâtissier, et apprendre l'allemand. «J'ai déjà pris des contacts avec le restaurant gastronomique d'un grand hôtel», dit-il, un peu évasif. Ensuite? «Ouvrir mon propre établissement d'ici une dizaine d'années.» En Suisse ou en Russie? La réponse n'a rien d'une boutade: «Là où il y a de l'argent!»

Pour l'heure, le jeune Russe s'apprête à prendre quelques jours de vacances – histoire de reprendre contact, sans doute, avec les snow-parks et les platines qui, ces derniers temps, avaient dû se passer de lui. Blaise Guignard

### SEULS EN CUISINE, SOUS LE TIC-TAC DE L'HORLOGE

S'il s'agit de des professionnels ayant tout juste terminé leur formation, le Concours national des meilleurs apprentis des Jeunes Restaurateurs d'Europe n'en édulcore pas pour autant son cahier des charges, propre à faire transpirer les chefs les plus expérimentés. En six heures, les candidats – uniquement aidés d'un casseroles – doivent élaborer un menu à trois plats pour six personnes sur la base d'une liste d'ingrédients imposés: une entrée de ris de veau, pommes et whisky suisse, un plat de turbot avec endives et noix, sauce libre, deux garnitures libres et une garniture «surprise», et un dessert au chocolat et poires. Présidé par Urs Wandler, le jury se scinde en deux groupes, l'un chargé d'évaluer la façon de travailler des concurrents en cuisine, l'autre de déguster les plats.