

Communiqué de presse

L'Académie Bocuse d'Or devient l'Académie Culinaire Suisse. Et à partir de maintenant, les candidates et candidats au Bocuse d'Or disposent de la cuisine d'entraînement mobile « La Cuisine Philippe Rochat » pour se préparer au plus prestigieux concours de cuisine.

Crissier, juillet 2022. C'est l'un de ces petits miracles qui naissent d'une combinaison de hasard, de travail et d'obstination. Au début des années 2000, Philippe Rochat a pris la présidence de l'équipe suisse du Bocuse d'Or. Déçu et frustré par le fait que personne ne soutenait le projet, il l'a exprimé à un journal qui a rapidement publié sa « frustration ». Lucien Mosimann l'a lu et a contacté Philippe Rochat : une collaboration est née. En 2005, l'Académie Suisse Bocuse d'Or est créée. Ils se sont rendus pour la première fois en tant que Team au Bocuse d'Or à Lyon avec le candidat Dominic Bucher. Et à partir de là, l'organisation n'a cessé de se développer et de s'étendre.

La Cuisine Philippe Rochat

En 2020, la première cuisine d'entraînement suisse a été construite et mise en fonction. Ale Mordasini l'a aménagée et s'est préparé pour le concours dans ces conditions optimales. Cette cuisine a été transportée et reconstruite en 2022, grâce au généreux soutien de Peter Geiser, au domicile de l'actuel candidat au Bocuse d'Or, Christoph Hunziker. Le point fort de la cuisine : elle est modulable et peut être adaptée avec précision aux conditions du concours afin de pouvoir s'entraîner dans un environnement réaliste. Elle peut aussi être et sera déplacée tous les deux ans vers le lieu de résidence du candidat au Bocuse d'Or. À la recherche d'un nom pour la cuisine d'entraînement, les personnes impliquées ont tout de suite compris qu'elle devait porter le nom du fondateur de l'Académie en Suisse : Philippe Rochat.

Académie Culinaire Suisse

En raison des nouvelles stratégies et dispositions de SIRH/+ Bocuse d'Or en matière de droit des marques, l'appellation Académie Bocuse d'Or Suisse ne pouvait plus être utilisée. Toute la « construction de l'appellation » a donc été réorganisée et en même temps la nouvelle cuisine d'entraînement a été inaugurée, le 5 juillet 2022, avec la famille de l'Académie Culinaire Suisse et la presse.

L'Académie Culinaire Suisse chapeaute le concours Bocuse d'Or Suisse, le suivi du candidat, la cuisine d'entraînement « La Cuisine Philippe Rochat » ainsi que le Swiss Finger Food Trophy. (Toutes les informations sur le site www.bocusedorsuisse.ch)

Aujourd'hui, l'Académie Culinaire Suisse se présente comme une grande famille d'excellents cuisiniers et de personnes et partenaires attentifs, qui soutiennent tous les ambitions de la Suisse au Bocuse d'Or. Ce soutien a été démontré par les amis cuisiniers et anciens candidats et/ou coaches du Bocuse d'Or présents, à savoir Armin Fuchs, Dominic Bucher, Teo Chiaravalloti et Jean-Michel Martin. Tous ont soutenu Christoph Hunziker et sa commis Céline Maier en cuisine lors de la présentation officielle de l'Académie Culinaire Suisse et ils ont mis la main à la pâte, avec plaisir, pour préparer l'apéritif des convives présents lors de cette journée.

Prochaine étape du Bocuse d'Or Mondial

Après s'être qualifiés pour le Bocuse d'Or Mondial, lors de la sélection européenne en mars 2022 à Budapest, Christoph Hunziker et Céline Maier, avec le soutien du coach Dominic Bucher, se préparent maintenant pour la finale qui se tiendra en janvier 2023 à Lyon. Le team est concentré et s'entraîne en conditions réelles avec la nouvelle cuisine d'entraînement installée actuellement à quelques minutes du Schüpbärg-Beizli.

www.bocusedorsuisse.ch



Photo : Pierre-André Fragnière

de g. à d. : Teo Chiaravallotti, Sebastiano Cannaró, Jean-Michel Martin, Franck Giovannini, Anne-Marie Débieux-Rochat, Laurence Rochat, Anna Pernet, Lucien Mosimann, Céline Maier, Armin Fuchs, Christoph Hunziker, Dominic Bucher

((Ci-dessous le résumé des différents exposés présentés lors de la présentation officielle de la cuisine d'entraînement « La Cuisine Philippe Rochat » du 5 juillet 2022))

Frank Giovannini, président de l'Académie Culinaire Suisse, a ouvert la présentation en remerciant les responsables, les partenaires et en souhaitant la bienvenue aux invités. Il a également salué tout particulièrement le président du Grand Conseil bernois Martin Schlup, Casimir Platzler, Président de GastroSuisse ainsi que Laurence Rochat et les proches de Philippe Rochat. Franck Giovannini a participé pour la première fois au Bocuse d'Or en 2007. A l'époque, il n'y avait pas de cuisine d'entraînement et, comme toujours à L'Hôtel de Ville, beaucoup de travail. En revanche, Philippe Rochat mettait sa cuisine à sa disposition, mais « seulement » pendant les jours de congé. « Je lui en suis encore reconnaissant aujourd'hui et c'était pour moi un grand honneur de pouvoir m'entraîner dans la cuisine de l'Hôtel de Ville pendant les jours de congé. Mais c'est aussi à ce moment-là que

nous avons constaté pour la première fois qu'à l'avenir, nous ne pourrions pas nous passer d'une cuisine d'entraînement. »

« On ne peut pas se passer de moyens pour résister aux pays du Nord, avec leur structure professionnelle et leurs cuisines d'entraînement. »

Armin Fuchs, le coach de longue date de l'équipe suisse, a dit la même chose sous un autre angle : « Déjà en 2005, avec Dominic Bucher, nous aurions pu faire mieux si nous avions disposé d'une structure d'entraînement professionnelle. C'est encore plus vrai pour la troisième place de Franck Giovannini en 2007, où j'ai été déçu, car j'étais convaincu que Giovannini avait livré le meilleur plat et aurait dû gagner. Il est bien possible qu'avec une cuisine d'entraînement, nous aurions pu apporter la « cerise sur le gâteau » et remporter le trophée ». « La Cuisine Philippe Rochat », inaugurée officiellement cette année, est donc une grande joie pour lui.

En 1987, Paul Bocuse a créé cet important concours, l'a accompagné avec beaucoup de passion, l'a promu et a ainsi créé un symbole indescritible pour le métier de cuisinier. La Suisse, sous la direction de Frédy Girardet et Hans Stucki, a été présente dès le début. Philippe Rochat a ensuite créé l'Académie suisse afin d'effectuer la sélection suisse et d'entraîner les candidats au concours. « Au début, Rochat était très déçu, car personne ne parlait du concours et personne ne le soutenait dans sa mission. Il a exprimé ce fait dans un article de journal. Et c'est précisément à la suite de cet article que Lucien Mosimann, avec le soutien de Peter Geiser, a immédiatement pris contact avec Philippe Rochat. Ce fut le début d'une belle aventure. Avec le lancement de l'Académie, ils ont réussi à ce que la Suisse soit désormais bien représentée au Bocuse d'Or à Lyon. Maintenant, Christoph Hunziker dispose d'une bonne infrastructure. Ce qu'il faut espérer, c'est que l'on reconnaisse à quel point l'art culinaire importe également aussi pour le tourisme.

Dominic Bucher, ancien participant et actuel coach de l'équipe suisse, a ensuite relativisé les propos d'Armin Fuchs et s'est pris lui-même pour cible. « Je dois vous décevoir, mon talent est limité. » Il ne sait pas si une cuisine d'entraînement aurait changé quelque chose à son rang, en 2005. « Mais, je dois aussi dire qu'une telle cuisine d'entraînement à l'échelle de celle que l'on retrouve à Lyon présente de nombreux avantages pour les préparatifs et la compétition. J'ai accompagné le candidat pendant 10 jours à Budapest et je dois avouer : si quelque chose n'a pas fonctionné, la cause n'a jamais été la cuisine. C'est pourquoi je remercie les sponsors pour ce soutien inestimable. La cuisine d'entraînement aide aux préparatifs. Pendant les entraînements, il ne faut plus penser à ce qui se passera à Lyon, car la cuisine là-bas est identique à celle-ci. Ce facteur de stress supplémentaire disparaît maintenant. Je n'ai qu'une seule consigne à leur donner pour marquer la fin de leur concours : après avoir envoyé le plat principal, ils doivent se prendre dans les bras. Cette harmonie au sein de l'équipe est la chose la plus importante qui soit. Avec le recul, je dois avouer que j'aurais tout de même aimé avoir une telle cuisine d'entraînement. »

Christoph Hunziker, candidat au Bocuse d'Or Mondial 2023, s'est montré très reconnaissant de cette nouvelle opportunité de participer au Bocuse d'Or. « Lors de ma dernière participation, je voulais déjà me qualifier pour la finale à Lyon. J'ai été très satisfait que cela se soit réalisé. Je dois avouer que la préparation au concours a été très difficile sans cuisine d'entraînement et dans mon propre restaurant. » La cuisine d'entraînement lui permet de se concentrer. « Quand j'ai fini de travailler au Schüpbärg-Beizli, je ferme la porte et je viens ici dans la cuisine d'entraînement. Ici je

m'entraîne avec concentration. » Il remercie tous ceux qui ont rendu cela possible et en particulier Armin Fuchs, qui était déjà son professeur à l'école professionnelle. Grâce à lui, il a notamment appris à concilier business, école et compétition. « Et bien sûr, je remercie ma femme qui me soutient et qui participe encore une fois à toute cette aventure. »

« La formation et le perfectionnement ont toujours été essentiels pour moi », a déclaré **Alain Brunier, l'ancien directeur de l'école hôtelière de Genève** en expliquant les trois missions de « La Cuisine Philippe Rochat ». Premièrement, c'est le lieu de préparation des candidats aux concours du Bocuse d'Or. Deuxièmement, la cuisine doit être mise à la disposition de tiers pour l'organisation d'événements. Troisièmement, des master classes seront organisées par l'Académie, c'est-à-dire que des vainqueurs du Bocuse d'Or Suisse transmettront leur savoir à des jeunes talentueux et motivés.

Lucien Mosimann, l'organisateur et coordinateur de l'Académie Culinaire Suisse, l'a confirmé :

« Pour Dominic Bucher, Christoph Hunziker et la commis Céline Maier, la cuisine d'entraînement est actuellement un instrument indispensable pour la préparation au concours. En janvier 2023, la finale du Bocuse d'Or Mondial aura lieu à Lyon. Depuis 2007, depuis que Franck Giovannini a obtenu la 3^e place, nous avons eu de nombreuses discussions avec Philippe Rochat, Franck Giovannini et Peter Geiser au sujet de la création d'une cuisine d'entraînement. »

Armin Fuchs, dans son ancienne fonction de coach, connaissait les équipes des pays nordiques et leurs cuisines d'entraînement, et une visite avait été organisée pour mettre en place « quelque chose comme ça » pour la Suisse. En 2010, le projet a toutefois été quelque peu relégué au second plan. En 2019, le sujet a refait surface avec le candidat Ale Mordasini. « Celui-ci a loué un grand garage et nous a demandé l'autorisation et le soutien pour y installer une cuisine d'entraînement et se préparer ainsi. Pendant la pandémie, il a pu s'entraîner tous les jours dans cette cuisine dédiée à la préparation du concours. » Avec Peter Geiser, qui a toujours beaucoup tenu à la formation continue et à l'encouragement des jeunes, on a trouvé un mécène qui a été immédiatement convaincu. En quelques semaines, la cuisine a donc été transférée à Schüpfen, dans le lieu de résidence et de travail du candidat actuel. Après avoir cherché un nom pour la cuisine d'entraînement, il était immédiatement clair pour Peter Geiser qu'elle devait porter le nom du fondateur de l'Académie Bocuse d'Or en Suisse : Philippe Rochat. « Merci à la famille Rochat. Non seulement pour avoir rendu cela possible et pour nous avoir permis de le faire, mais aussi pour leur soutien et leur amitié. »

Laurence Rochat, compagne de Philippe Rochat et représentante de la famille Rochat, a déclaré :

« La première impression que j'ai eue de l'idée d'une cuisine d'entraînement, ce sont les visites dominicales de Philippe dans sa cuisine, où Franck Giovannini se préparait pour le Bocuse d'Or, les jours de repos du dimanche et du lundi. La première cuisine d'entraînement externe était donc en fait celle de Philippe Rochat pour Franck Giovannini. « Philippe adorait aller en cuisine le dimanche. Et Philippe appréciait de s'investir dans ce qu'il aimait et dont il était convaincu. » Le Bocuse d'Or en faisait partie.

« Philippe est toujours présent, même sept ans après sa mort. Et il est encore là aujourd'hui avec nous. » Un mois avant sa mort, il a eu l'idée de lancer sa propre fondue. Sept mois après son décès, ce projet a été réalisé. Et avec Franck Giovannini et l'Académie Culinaire Suisse, nous avons maintenant décidé de décerner à l'avenir un prix à chaque commis de la finale suisse du Bocuse d'Or.

Casimir Platzer, président de GastroSuisse, a déclaré qu'il ne fallait pas sous-estimer l'importance de tels concours de cuisine pour la gastronomie et le tourisme suisses. Surtout dans un contexte de pénurie de personnel dans l'hôtellerie et la restauration. Pour de nombreux jeunes, ces concours sont de la plus haute importance. « Nous sommes reconnaissants qu'ils soient organisés et que de nombreuses personnes continuent ainsi à s'enthousiasmer pour ces métiers et à participer à la compétition. » En effet, la gastronomie a gagné en importance ces dernières années au sein de Suisse Tourisme. Il y a encore quelques années, la gastronomie n'était pratiquement pas présente sur le site Internet de l'organisation touristique du pays, bien que la Suisse ait une forte densité de points et d'étoiles depuis de nombreuses années. Et, chose importante, la gastronomie suisse ne se compose pas uniquement d'établissements étoilés. « 25'000 autres établissements gastronomiques en font également partie et marquent notre pays de leur empreinte. Le Danemark et d'autres pays comme la Norvège et la Suède constituent un modèle. Qui connaissait la gastronomie du Danemark il y a encore 25 ans ? La participation au Bocuse d'Or Mondial a un grand rayonnement dans le monde entier ! »

Martin Schlup, qui est actuellement le « plus haut » Bernois en tant que président du Grand Conseil, habite à Schüpfen. Il a déclaré : « C'est pour moi un grand honneur, en tant que voisin de Christoph et en tant que Bernois le plus haut placé, de voir un si petit village réaliser quelque chose d'aussi grand. » Ces derniers temps, dans notre société, seul ce qui est grand compte. Mais une équipe comme celle de Christoph montre qu'une petite équipe issue d'un petit village peut aussi aller loin. Il espère pouvoir à nouveau encourager personnellement l'équipe sur place lors de la prochaine compétition, la finale à Lyon.

« Qui est David ? Qui est Goliath ? », a demandé **Jean-Michel Martin, le responsable technique de l'Académie Culinaire Suisse**. D'un point de vue général, les exploits suisses sont à chaque fois une grande performance. En effet, par rapport aux moyens des autres pays, la Suisse est définitivement le David qui doit à chaque fois affronter quelques Goliaths. Dans certains pays, notamment les pays scandinaves, le Bocuse d'Or ou l'art culinaire en général revêt une importance bien plus grande. Des fonds touristiques y sont parfois également investis. « Nous sommes David et nous sommes forts. Nous sommes une grande famille, nous nous soutenons mutuellement et vivons ensemble notre passion pour la cuisine. C'est ainsi que nous nous en sortons bien dans le monde de Goliath. »

N'hésitez pas à nous contacter pour toute question :

Lucien Mosimann, Académie Culinaire Suisse
Tél. +41 79 330 47 45
lucien.mosimann@bluewin.ch

KONTOR FÜR KOMMUNIKATION
Paloma Szathmáry
mail@kontor.swiss

Photos à télécharger sur www.bocusedorsuisse.ch/media-presse et www.kontor.swiss/medien
Photo : Pierre-André Fragnière