

Académie Culinaire Suisse & La Cuisine Philippe Rochat

Contexte

Paul Bocuse a créé en 1987 cette compétition incomparable entre les meilleurs cuisiniers du monde, dont chaque édition est synonyme de prouesses culinaires. Depuis le début, la Suisse participe également au concours. Ce ne sont pas moins que les deux Grands Seigneurs des Grandes Cuisines Suisse, Hans Stucki et Fredy Girardet, qui ont pris en main la sélection et l'encadrement des candidats en Suisse.

En 2007, l'Académie Culinaire Suisse (anciennement Académie Suisse Bocuse d'Or) a repris cette tâche. **L'Académie a été fondée par Philippe Rochat.** Il s'en est occupé et l'a accompagnée avec le plus grand engagement pour la profession jusqu'à sa disparition. Aujourd'hui, l'Académie Culinaire Suisse est présidée par nul autre que Franck Giovannini. Lui-même a obtenu en 2007, avec la troisième place, le meilleur classement et le seul podium jamais obtenu par la Suisse.

D'un point de vue général, les exploits suisses sont également une grande performance. En effet, par rapport aux moyens des autres pays, la Suisse est définitivement le David qui doit 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 investis. Le succès, et parfois aussi les avantages pour le tourisme, donnent raison à ces pays. Les pays nordiques ont revendiqué une cuisine naturelle d'avant-garde et plus personne ne se rend dans l'Entlebuch, où elle aurait également sa place.

Dans ces pays, les candidats s'entraînent pendant un an exclusivement pour le concours. En Suisse, avec notre penchant pour le système de milice, nous fonctionnons différemment : le candidat Christoph Hunziker est restaurateur indépendant et cuisinier au Schüpbärg-Beizli, dans le hameau bernois du même nom. Ici, le cuisinier doit à la fois gérer son entreprise et se préparer minutieusement au concours.

Pour tenir compte de cette situation et répondre à toutes les exigences, **Peter R. Geiser**, ancien propriétaire de l'entreprise de transformation de pommes de terre KADI à Langenthal et fervent adepte de l'esprit et de la philosophie du Bocuse d'Or, **a financé la conception, la réalisation et la mise en service d'une cuisine modulaire et sans contrainte de lieu**, baptisée « La Cuisine Philippe Rochat », du nom du fondateur de l'Académie Suisse Bocuse d'Or. **Cette cuisine d'entraînement a été montrée officiellement le 5 juillet 2022.**

À propos des institutions

L'**Académie Culinaire Suisse** a été créée en 2007 sous le nom d'Académie Suisse Bocuse d'Or dans le but d'encourager et de soutenir les jeunes motivés à participer à des concours de cuisine et de les accompagner dans ces expériences. Depuis 2015, elle est présidée par Franck Giovannini, chef du restaurant l'Hôtel de Ville à Crissier et lauréat du Bocuse d'Or de bronze en 2007.

Les objectifs de l'Académie sont:

- promouvoir l'esprit du Bocuse d'Or
- organiser le Bocuse d'Or Suisse
- accompagner les candidats suisses au Bocuse d'Or
- transmettre notre savoir et notre passion à des jeunes motivés et ambitieux, qui façonneront nos cuisiniers de demain et seront de futurs formateurs.

Les précédents participants pour la Suisse au Bocuse d'Or :

1.	Hans-Peter Soltermann	1987	BE
2.	Louis Bischofberger	1989	SO
3.	Bruno Keist	1991	SZ
4.	Bruno Hurter	1997	ZH
5.	Dario Ranza	2001	TI
6.	Dominic Bucher	2005	BE
7.	Franck Giovannini	2007	VD
8.	Stéphane Décotterd	2009	VD
9.	Franck Giovannini	2011	VD
10.	Teo Chiaravalloti	2013	TI
11.	Christoph Hunziker	2015	BE
12.	Filipe Fonseca Pinheiro	2017	VD
13.	Mario Garcia	2019	LU
14.	Ale Mordasini	2021	ZH
15.	Christoph Hunziker	2023	BE

Lors des 14 finales mondiales qui ont eu lieu jusqu'à présent, la Suisse a obtenu les classements suivants :

- 9 fois dans le top 10, dont
- 8 fois dans le top 6, dont
- 1 fois sur le podium (bronze, Franck Giovannini, 2007)

Le Bocuse d'Or

Créé en 1987 par Paul Bocuse, « Le Bocuse d'Or » est le plus grand, le plus important, le plus prestigieux et le plus médiatisé des concours de cuisine individuels au monde. Dès la première édition, l'événement s'est imposé comme la référence à atteindre. Un tiers de siècle après sa création, cela n'a pas changé.

Depuis 1987, 18 éditions ont eu lieu et plus de 70 pays participent aux éliminatoires continentales pour tenter de décrocher une place parmi les 24 finalistes.

Philippe Rochat

Originaire de la Vallée de Joux, Philippe Rochat a passé 25 ans à l'Hôtel de Ville de Crissier, d'abord comme cuisinier puis comme chef de cuisine chez Frédy Girardet, qui a reçu le titre de cuisinier du siècle. En 1995, Rochat a repris le restaurant de Girardet. En 1999, Philippe Rochat a été élu Cuisinier de l'année.

Philippe Rochat a cofondé l'Académie suisse du Bocuse d'Or (aujourd'hui Académie Culinaire Suisse) en 2007 et en a été nommé le premier président. Il a ensuite présidé l'Académie pendant six ans. En 2012, il a transmis son restaurant à son successeur.

En 2007, Rochat a lancé, avec Peter R. Geiser, l'idée de mettre en place une cuisine d'entraînement pour les candidats suisses, comme c'est le cas dans les pays nordiques.

En son honneur et en reconnaissance de son énorme engagement pour la gastronomie, pour le Bocuse d'Or et pour la transmission du savoir aux jeunes, la nouvelle cuisine porte désormais son nom :

La Cuisine Philippe Rochat.

Peter R. Geiser

Peter R. Geiser, entrepreneur à Langenthal et passionné de gastronomie, est à l'origine, avec Philippe Rochat et Lucien Mosimann, des 10 ans de collaboration du Cuisinier d'Or avec le Bocuse d'Or Suisse, le Cuisinier d'Or.

C'est le début d'une belle histoire, dont les points forts sont le Bocuse d'Or bronze de Franck Giovannini en 2007, l'organisation du Bocuse d'Or Europe à Genève en 2010 et les contacts réguliers avec Philippe Rochat.

En hommage à Philippe Rochat et par amitié pour l'Académie suisse du Bocuse d'Or, dont il est membre d'honneur depuis plus de dix ans, Peter R. Geiser a financé la cuisine d'entraînement dans l'espoir que l'esprit fondamental initié par Paul Bocuse et vécu avec passion par Philippe Rochat se perpétue encore longtemps.

Le candidat suisse

Christoph Hunziker est le troisième candidat à représenter la Suisse à la finale mondiale du Bocuse d'Or. Huit ans après sa première participation en 2015, cet habitant de Schüpberg, un petit hameau de 60 habitants, affrontera les 22 et 23 janvier 2023, lors de la finale mondiale, des candidats issus de villes et métropoles de plusieurs millions d'habitants comme Lyon, Tokyo, New York, Mexico et Oslo.

Équipe suisse

- Christoph Hunziker, 39 ans, propriétaire et chef de cuisine du restaurant Schüpbärg-Beizli à Schüpberg
- Céline Maier, 22 ans, commis, Restaurant Schüpbärg-Beizli à Schüpberg
- Dominic Bucher, coach, 49 ans, directeur du centre pour personnes âgées de Schüpfen
- Mario Garcia, 32 ans, membre du jury international, sous-chef exécutif à l'Hôpital cantonal de Lucerne

Christoph Hunziker et Céline Maier dans la cuisine d'entraînement « La Cuisine Philippe Rochat » à Schüpfen/BE - quelques jours avant les éliminatoires à Budapest en 2022.



© Photo: McFrédry

Team Switzerland à la sélection du Bocuse d'Or à Budapest en 2022



de g. à d. : Dominic Bucher, Céline Maier, Christoph Hunziker, Mario Garcia
© Foto: Pierre-André Fragnière

Budapest 2022 : Christoph Hunziker cuisine pour lui et la Suisse jusqu'à la finale 2023 à Lyon



© Foto: Pierre-André Fragnière