

décembre 2006



Bocuse d'Or

Concours Mondial de la Cuisine • *World Cuisine Contest*

2 0 0 7

bocusedor.com

Portraits des candidats

Service Presse SepelCom

Florent SUPLISSON

Assistante : Dominique ESCOFFIER

BP 87 - 69683 Chassieu Cedex

Tél : +33 (0)4.72.22.33.42 - Fax : +33 (0)4.72.22.31.82

fsup@sepelcom.com

Service Presse Paris - AB3C

Jean-Patrick BLIN - Anne DAUDIN - Vincent MARECHAL
34, rue de l'Arcade - 75008 Paris

Tél : +33 (0)1.53.30.74.00 - Fax : +33 (0)1.53.30.74.09

anne@ab3c.com - vincent@ab3c.com

Sommaire



Afrique du Sud

Bertus BASSON - *La famille* p 04



Allemagne

Wahabi NOURI - *Restaurant Piment, Hambourg* p 05



Argentine

Emiliano SABINO - *Hôtel Hilton BS.AS, El Faro* p 06



Australie

Luke CROSTON - *Crown Limited* p 07



Autriche

Thomas GÖLS - *Meinl am Graben, Vienne* p 08



Belgique

Patrick BONNE - *Le Fellini, Bruxelles* p 09



Brésil

Marcelo PINHEIROS - *Tarsila Intercontinental Hotel, Sao Paulo* p 10



Canada

Scott JAEGER - *The Peartree Restaurant, Burnaby* p 11



Chine

Yinghui JU - *Matignon Restaurant, Shanghai* p 12



Danemark

Rasmus KOFOED - *Restaurant gastronomique Frederiksberg, Frederiksberg* .p 13



Espagne

Jesus Alberto Almagro MORALES - *Pedro Larumbre, Madrid* p 14



Etats-Unis

Gavin KAYSEN - *El Bizcocho, Rancho Bernardo Inn, San Diego* p 15



France

Fabrice DESVIGNES - *Cuisines de la présidence du Sénat, Paris* p 16



Islande

Fridgeir Ingi EIRIKSSON - *Domaine de Clairefontaine, Chonas L'Amballan* .p 17



Italie

Silvio SALMOIRAGHI - *La Fermata, Casatenovo* p 18



Japon

Kotaro HASEGAWA - *Sens et Saveurs, Tokyo* p 19



Luxembourg

Marc JUNKER - *Steinmetz, Bech* p 20



Mexique

David HERNANDEZ - *L'Olivier, Mexico* p 21



Norvège

Sven Erik RENAA - *Norwegian Culinary Theatre* p 22



Royaume Uni

Andre GARRETT - *Gavin at the Windows, Londres* p 23



Russie

Sergey RETCHKALOV - *Triton group of Restaurants* p 24



Singapour

William Chee Hwa TAN - *Fullerton Hotel, Singapour* p 25



Suède

Markus AUJALAY p 26



Suisse

Frank GIOVANNINI - *Hôtel de Ville, Crissier* p 27



Bertus BASSON

La Famille

1998 : Royal Hotel Ribeeck Kasteel (Afrique du Sud)
1999 : Cavendish St James à Londres
2000-2001 : Chez Bruce, à Londres
2001: Western Cape Hotel & Spa, à Hermanus (Afrique du Sud)
2003 : Chef de l'année par UBR Foodsolutions

Premiers pas en cuisine

En matière d'orientation, Bertus Basson ne s'est jamais posé de questions. Il voulait être cuisinier. Du reste, les chefs qu'il rencontra au fil de son parcours l'encouragèrent et l'appuyèrent dans cette voie. Ainsi cite-t-il notamment Bill Stafford et Garth Shnier comme des mentors.

Exilé quelques temps au Royaume-Uni pour regarder, apprendre et goûter, Bertus Basson s'est investi, à son retour en Afrique du Sud dans l'équipe nationale culinaire d'Afrique du Sud..

Entraînement au Bocuse d'Or

Sa cuisine est " *classique, avec une pointe de modernité* ". " *Simple, élégante et respectueuse des produits* ", aussi. Autant d'attributs que le jury retrouvera dans ses plats le jour J.

En l'attendant, Bertus Basson met ses recettes au point, dans l'ordre : premièrement, imaginer les plats et adapter les accompagnements pour les assortir aux produits imposés. Deuxièmement, répéter les recettes et ajuster les saveurs pour obtenir un résultat harmonieux. Enfin, peaufiner la présentation.

Hors cuisine

Passionné par la cuisine, Bertus Basson n'aime rien plus que travailler avec l'équipe nationale culinaire d'Afrique du Sud. Quand l'occasion (rare !) se présente, il profite d'une journée de libre pour se rendre au bord de la mer et pêcher.

Entre nous...

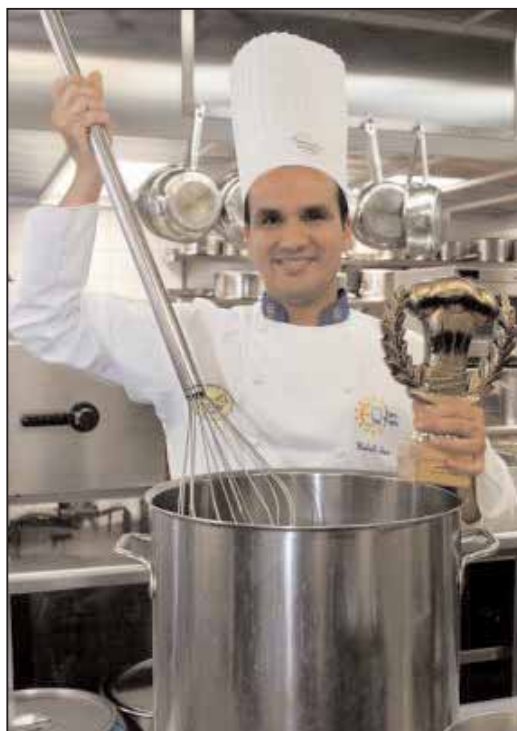
Le candidat parle anglais et afrikaans

Ce que pense sa mère de sa cuisine : " Elle est elle-même très bonne cuisinière et apprécie tout ce que je réalise. "

S'il était un produit, il serait... " Le foie gras : peu d'ingrédients offrent autant de plaisir que celui-ci. "



Allemagne



Wahabi NOURI Restaurant Le Piment, à Hambourg

1990 : Cuisinier au Bamberger Reiter à Berlin
1991 : Cuisinier au Schwarzwaldstuben à Baierbronn
1992 : Cuisinier au restaurant Aubergine à Munich
1993-1999 : Chef de cuisine Kofler gastronomie
Depuis 2000 : Piment, à Hambourg

Premiers pas en cuisine

Devenu cuisinier sur les traces de son frère, Wahabi Nouri a passé trois ans en école hôtelière pour apprendre les techniques de base. Il a ensuite multiplié les places, à raison d'un nouveau poste tous les ans ou tous les deux ans.

Chaque établissement lui a donné l'occasion de côtoyer des chefs de talent tels que Franz Renneburger, Harald Wohfart ou Eckert Witzigmann. Autant de mentors qui ont permis au candidat allemand d'arriver à ses fins : depuis l'an 2000, il est propriétaire de son propre restaurant, le Piment, à Hambourg.

Entraînement au Bocuse d'Or

Fin janvier à Lyon, Wahabi Nouri sait à quoi s'attendre : il y a deux ans, il portait déjà les couleurs de l'Allemagne à Lyon. " *Ce fut pour moi une grande expérience* ", se souvient-t-il.

Pour 2007, le cuisinier allemand compte s'entraîner en répétant les recettes autant que possible, et, surtout, en servant ses clients au quotidien.

Hors cuisine

Quand il ne cuisine pas, Wahabi Nouri aime visiter des restaurants renommés et passer du temps avec son fils.

Entre nous...

*Le candidat parle
allemand et marocain*

*Ce que pense sa mère
de sa cuisine :*

*" Elle est fière de moi car
elle retrouve certaines
de ses astuces person-
nelles dans ma cuisine. "*

*S'il était un produit,
il serait... " un canard
maigre, parce que vous
ne mangerez pas. "*



Argentine



Emiliano SABINO **Hôtel Hilton à Buenos Aires**

2000 : chef de partie du restaurant Talaia Mar à Barcelone
2000 : Catering (événements et banquets) à El Bulli, à Barcelone
2001 : chef du restaurant Bósforos, à Palermo Soho
2002-2005 : professeur à l'institut gastronomique de Buenos Aires
Depuis 2004 : chef du restaurant de l'hôtel Hilton, à Buenos Aires

Premier pas en cuisine

Sa carrière de cuisinier, Emiliano Sabino l'a débutée en travaillant dans un restaurant, au cours d'un voyage. S'il ne dit ni où ni quand, le jeune cuisinier argentin indique qu'il a appris dans la foulée les bases de la gastronomie... avant d'assurer - le cœur battant - le premier service de sa vie. " *Produits, technique et mémoire* " sont les mots-clés de son parcours et de ses créations.

Entraînement au Bocuse d'Or

C'est en montant sur le podium de la Copa Azteca - organisée du 28 au 30 septembre 2006 à Mexico - qu'Emiliano Sabino a gagné son ticket pour le Bocuse d'Or. Depuis lors, le premier candidat argentin de l'histoire du concours s'est préparé aux épreuves de Lyon. Huit heures par jour, dans le secret des cuisines de l'Institut Gastronomique de Buenos Aires, il retrouvait son commis pour répéter sans relâche.

Hors cuisine

Quand il quitte les fourneaux, Emiliano Sabino aime passer du temps avec sa famille ou ses amis. Il apprécie également la lecture, notamment les romans et les livres d'histoire.

Son commis

Dante Pipoli vit ces jours-ci à 200 %, car il sait qu'en préparant et en participant au Bocuse d'Or, il apprend beaucoup. Fier d'être à Lyon, il rêve déjà de revenir d'ici quelques années, pour représenter son pays en tant que candidat.

Entre nous...

*Le candidat parle
espagnol et anglais*

*Ce que pense sa mère
de sa cuisine :*

*" Elle l'aime d'autant plus
que c'est une tradition
familiale. "*

*S'il était un produit,
il serait... " le feu, car
c'est un élément de
base, une matière pré-
cieuse et une source
de civilisation "*



Australie



Luke CROSTON *Canberra Institute of Technology*

2001-2002 : commis à l'hôtel Sofitel de Melbourne

2003-2005 : chef de partie, puis chef au restaurant Reserve de Melbourne

2005-2006 : chef du Centennial Vineyard Restaurant à Sydney

Depuis 2006 : enseignant à l'Institute Technology de Canberra
Chef de l'année en 2004 à Melbourne

Premiers pas en cuisine

Initié aux bonnes choses par ses parents, Luke Croston a passé son enfance avec eux dans un jardin plein de produits de qualité.

Son apprentissage passé, le jeune cuisinier a vite pris goût aux concours : premier à la " Young Culinary Competition " de Canberra, en 2000, il fut également troisième au concours du meilleur apprenti de la ville l'année suivante.

Entraînement au Bocuse d'Or

Mordu, le jeune chef a régulièrement participé à des challenges de toutes sortes. Le Bocuse d'Or ne lui est d'ailleurs pas totalement étranger, puisqu'il fut commis du candidat australien en 2003.

C'est encore pour le challenge, d'ailleurs, qu'il sera à Lyon en janvier. Une compétition au cours de laquelle il va " *apprendre tant de choses et rencontrer tant de gens, que c'est une récompense en soi*". Entraîné en partie par Serge Vieira, le Français gagnant de la dernière édition, il s'est d'abord assuré du rendu des plats, avant de se focaliser sur le temps et la précision des différentes manipulations.

Hors cuisine

En cuisine, Luke Croston tient à utiliser des produits de saison et de qualité pour des préparations simples. Quand il en sort, il aime encore et toujours boire et manger, mais aussi passer du temps à l'extérieur et partir en balade à moto.

Son commis

Vanessa Mateus s'entraîne avec Luke Croston depuis plusieurs mois. La qualité et l'exigence de ces séances de travail lui a fait comprendre le prestige du concours

Entre nous...

Le candidat parle anglais... Et il espère apprendre le français

Ce que pense sa mère de sa cuisine :

" Elle l'adore. Elle dirait juste que je n'en fais pas assez quand je rentre à la maison. "

S'il était un produit, il serait... " Le beurre, car il a de nombreuses usages et peut prendre de nombreuses formes différentes. "



Autriche



Thomas GÖLS *Meinl am Graben, Vienne*

2000-2001 : chef de partie au Novelli, à Vienne

2003-2004 : chef de partie à Meinl am Graben, à Vienne

Depuis 2004 : sous-chef à Meinl am Graben, à Vienne

2005 : gagnant du " *Newcomer of the year 2005*", du Gault et Millau

Premiers pas en cuisine

A 15 ans, Thomas Göls recherchait un apprentissage créatif quand il a découvert que devenir un grand chef était un challenge intéressant. L'avenir lui a donné raison : dès ses débuts, Karl et Rudi Obauer - qui l'employaient en tant que commis dans leur hôtel - l'envoyèrent dans les meilleures cuisines d'Europe pour y observer les habitudes et les exigences. Aujourd'hui, les défis quotidiens lancés par son chef Joachim Gradwohl exacerbent sa soif de connaissance et ses ambitions.

Entraînement au Bocuse d'Or

Le candidat autrichien compare les concours à une ascension de montagne : " *La montée est difficile, mais quand vous arrivez en haut, vous appréciez la vue et profitez du moment avec vos compagnons de route*", dit-il. Le pic du Bocuse d'Or est, pour lui, synonyme de rencontre avec les plus grands chefs. En amont de la course, il a programmé trois à quatre entraînements hebdomadaires, avec Thomas Dorfer, candidat autrichien il y a deux ans.

Hors cuisine

S'il pense au concours en permanence (" *on ne peut pas imposer à sa tête d'avoir des idées à heure fixe*"), Thomas Göls arrête de temps en temps de cuisiner pour " *soutenir (sa) petite amie Bettina, qui termine (ses) études supérieures*". D'après son frère, le candidat autrichien apprécie les sports de montagne, mais en réalité " *dès qu'il a quelques jours de libre, dès le deuxième jour, il finit par vous appeler parce qu'il a fait de nouveaux essais et qu'il faut les goûter*".

Son commis

Patrick Mihal est fier de participer au Bocuse d'Or, à la fois pour son chef et pour son pays. Il estime déjà que cette expérience sera l'une des plus passionnantes de sa carrière.

Entre nous...

Le candidat parle
allemand, anglais et "le français des chefs"

Ce que pense sa mère de sa cuisine :

"Elle l'apprécie, la plupart du temps. Surtout quand je n'utilise pas sa cuisine."

S'il était un produit, il serait... " *un saumon des Alpes* "



Belgique



Patrick BONNE *Le Fellini, à Ixelles (Bruxelles)*

1989-1997 : traiteur au château de Rivieren, à Ganshoren
1997-2000 : chef au Stelle, à Schaerbeek, puis au City Park, à Zaventem

Depuis 2000 : chef-proprétaire du restaurant Le Fellini à Ixelles

Premiers pas en cuisine

Fils de restaurateurs, Patrick Bonne a passé son enfance à la Brasserie de la Gare du Nord, celle de ses parents, à Bruxelles. Dans un premier temps, le jeune homme choisit pourtant une autre voie : de 18 à 22 ans, il suit des cours pour devenir ingénieur commercial.

Quand finalement il revient à la cuisine, c'est " *par amour des produits et pour exprimer (sa) créativité*". Par la suite, ses expériences sont variées : pendant huit ans, traiteur au château de Rivieren, à Ganshoren, il prépare des banquets pour 10 à 3000 personnes. Plus tard, il s'initie à la gastronomie méditerranéenne, qu'il continue à explorer au quotidien dans son propre établissement, Le Fellini.

Entraînement au Bocuse d'Or

Jusqu'à présent, le candidat belge dit ne pas avoir d'expérience des concours. Mais cela ne veut rien dire : depuis sa sélection au Bocuse d'Or (en février dernier), il s'entraîne en moyenne cinq heures par jour, sur les conseils d'une équipe belge. Patrick Bonne estime d'ailleurs que ce temps de préparation restera " *l'un des moments les plus forts de (sa) carrière*".

Hors cuisine

Dans les rares moments passés hors de sa cuisine, le candidat belge consacre du temps à son épouse et ses six enfants. Dès qu'il le peut, il aime s'occuper de son jardin.

Son commis

Frédéric Gerard veut participer au Bocuse d'Or pour avoir la chance de rencontrer de grands chefs internationaux et de vivre une expérience professionnelle importante.

Entre nous...

*Le candidat parle
français, néerlandais
anglais*

*Ce que pense sa mère
de sa cuisine :*

*" Elle ne connaît pas ma
cuisine professionnelle "*

*S'il était un produit,
il serait ...*

*" un couteau bien aiguisé,
qui permet d'être
précis dans son travail "*



Brésil



Marcelo PINHEIRO NUNES

Intercontinental Hotel de São Paulo

1989-1992 : chef de partie à l'hôtel Transamerica de São Paulo
1992-1996 : chef exécutif pour Alimentação à São Paulo
1997-1999 : chef exécutif au Jockey Clube de São Paulo
1996-2002 : sous-chef exécutif à l'hôtel Intercontinental de São Paulo
2002-2004 : chef de cuisine du Grand Hyatt de São Paulo
2004-2005 : chef exécutif de l'Holiday Inn Parque Anhembi de São Paulo
Depuis 2005 : chef exécutif de l'hôtel Intercontinental de São Paulo

Premiers pas en cuisine

A 35 ans, le chef brésilien a déjà plus de quinze ans d'expérience en cuisine. En observateur, puis comme acteur, il a été présent dans les cuisines des meilleurs hôtels de São Paulo.

En complément, il s'est rendu à l'étranger pour suivre des stages dans des palaces français (Hyatt, Carlton) et espagnols (Intercontinental), ainsi qu'auprès de cuisiniers renommés (Taillevent, Georges Blanc).

Entraînement au Bocuse d'Or

Pour se préparer à la compétition de janvier, Marcelo Pinheiro a longuement observé les éditions précédentes, avant de répéter ses plats avec d'anciens gagnants. A quelques mois du concours, il a installé, dans sa propre cuisine, un boxe d'entraînement équipé similaire à ceux du concours.

Hors cuisine

Quand il ne travaille pas, le candidat brésilien aime rester en famille, avec son épouse et ses trois filles, organiser des barbecues avec des amis. Il apprécie également les voyages.

Entre nous...

Le candidat parle portugais, français, un peu l'espagnol et un peu l'anglais.

Ce que pense sa mère de sa cuisine :

"Malheureusement, elle n'est plus là pour le dire, mais elle était une grande admiratrice de mon travail, spécialement quand je créais des plats spécialement pour elle, à la maison. "

S'il était un plat, il serait...

" des escalopes au gratin avec des champignons, car c'est un de mes plats préférés. "



Canada



Scott JAEGER *The Peartree Restaurant, à Burnaby*

Les grands moments de son CV

Waldorf Hotel à Londres
Différents restaurants en Grande-Bretagne, France, Suisse
Depuis neuf ans : The Peartree Restaurant à Burnaby

Premiers pas en cuisine

Grâce à son père, cuisinier, Scott Jaeger fût initié très tôt au travail culinaire. Formé par les plus grands, Bruno Marti en tête, il parcourut les cuisines européennes avant d'ouvrir son propre établissement, avec sa compagne Stéphanie, à Burnaby.

Encouragé par les critiques (Zagat's top ten, meilleur chef d'après Vancouver Magazine), reconnu par ses pairs (il est vice conseiller culinaire au sein de la prestigieuse Chaîne des Rotisseurs), Scott Jaeger garde comme priorité de satisfaire ses invités.

Entraînement au Bocuse d'Or

Si le Bocuse d'Or est " *l'apogée de tous les concours de cuisine* " pour Scott Jaeger, il dit avoir changé sa manière d'appréhender les aliments et de les cuire après sa sélection.

Depuis deux ans, il se réveille le matin avec des idées de recette et se couche en pensant au concours. Pour s'entraîner, il a étudié chaque produit imposé avant de l'incorporer à des préparations... puis de les répéter dans les conditions de l'examen. L'équipe canadienne de la dernière édition le conseille et goûte ses créations.

Hors cuisine

Dès qu'une opportunité se présente, Scott Jaeger aime dîner à l'extérieur avec son épouse, passer du temps près du lac avec des amis et pratiquer le ski nautique.

Son commis

Brody White travaille depuis octobre 2005, aux côtés de Scott Jaeger, au restaurant Peartree. Il désire participer au Bocuse d'Or pour tester ses propres capacités physiques et intellectuelles, tout en rencontrant des chefs renommés du monde entier.

Entre nous...

*Le candidat parle
anglais*

*Ce que pense sa mère
de sa cuisine :*

*" Je ne peux rien faire
mal, je suis son seul fils ! "*

*S'il était un ustensile,
il serait... " ma cuiller
favorite : parfaitement
équilibrée, arrondie,
convoitée par tous les
cuisiniers et jamais
oubliée. "*



Chine



Yinghui JU Chef au restaurant Matignon à Shangai

1990 : Peace hotel in Shangai
2001 : Shangai International Convention Center
2006 : Restaurant Matignon

Premiers pas en cuisine...

Yinghui Ju s'imaginait, quand il était enfant, que la cuisine était un tour de magie pour transformer de simples ingrédients en délices gastronomiques.

Plus tard, dans les coulisses du Peace Hotel, c'est aux côtés des chefs Zhi Ming Li et Yu Fan qu'il apprit les secrets de ces enchantements culinaires. Depuis, de nombreux hommes politiques et stars du show-biz et du monde sportif ont goûté ses créations.

Préparation au Bocuse d'Or

Très honoré d'avoir été sélectionné pour représenter la Chine au Bocuse d'Or, Yinghui Ju prend son entraînement très au sérieux. Coaché par le français Robert Fontana, il crée des associations et des fusions inhabituelles.

Le candidat chinois s'est même rendu en Europe pendant près d'un mois, pour pratiquer son art en Norvège, en France et en Belgique. Pour parfaire sa formation, il a même participé à une compétition sur les produits de la mer en Norvège et en a profité pour rencontrer plusieurs chefs étoilés.

Hors cuisine

Quand il rentre chez lui à minuit passé, alors que tout le monde dort, le chef Yinghui Ju aime passer du temps sur internet, son loisir préféré.

Entre nous...

*Yinghui Ju parle...
chinois et anglais*

**Ce que pense sa mère
de sa cuisine :**

*" Elle me souhaite d'être
heureux, non seulement
dans ma carrière, mais
aussi dans mon temps
libre, car elle sait que
cuisinier est une profes-
sion difficile. "*

**S'il était un produit, il
serait...** *" le plus ordinaire
de tous, pour tester les
talents du chef pour me
cuisiner. "*



Danemark



Rasmus KOFOED

Restaurant G eranium   Copenhague

1997 : Cuisinier chez Scholteshof (2*) en Belgique
1999 : Cuisinier au restaurant " Kommandanten " (2*)   Copenhague
2003 : Gagnant du concours du cuisinier de l'année au Danemark
2004 : Chef de cuisine au restaurant gastronomique " Frederiksberg "   Frederiksberg
2005 : Bocuse de bronze
2005 : Chef de l'Hôtel d'Angleterre
2007 : Ouverture du restaurant Geranium   Kings Garden,   Copenhague

Premiers pas en cuisine

Enfant, il voulait devenir champion de skateboard, mais, quelques années et une jambe cassée plus tard, il a finalement considéré la cuisine comme une voie plus sûre.

Depuis qu'il a fini son apprentissage à l'hôtel d'Angleterre,   Copenhague en 1997, le CV de Rasmus Kofoed ne mentionne que des maisons haut de gamme : Scholteshof (deux étoiles),

en Belgique, Kommandanten (deux étoiles)   Copenhague, restaurant gastronomique Frederiksberg... jusqu'à l'ouverture, en 2007, de son restaurant " Geranium ",   Copenhague.

Entraînement au Bocuse d'Or

En 2005, lors de la dernière édition du Bocuse d'Or, Rasmus Kofoed faisait d j à partie des 24 candidats. Mieux encore :   l'issue des deux jours de compétition, il avait emporté la médaille de bronze, à 24 points du vainqueur (382 points séparaient le premier et le dernier). " *Le Bocuse d'Or est l'un des meilleurs souvenirs de ma carrière, raconte-t-il. Quand je suis rentré à Copenhague, je d ciderais que je voulais y retourner. Je m'entraîne donc depuis, plus durement que la dernière fois.* "

Hors cuisine

A la fin du service, le candidat danois aime voyager, jouer au football, passer du temps avec ses amis et manger dans des restaurants où il dépense tout son argent.

Entre nous...

Le candidat parle danois et anglais

Ce que pense sa mère de sa cuisine :

" Ma mère estime que je consacre trop de temps à la gastronomie, mais elle est également très fière. "

S'il était un ustensile, il serait... " Un couteau, car j'essaie d'être très précis dans ma cuisine. Pour mon temps libre, je serais mal aiguisé, car ma cuisine est beaucoup plus simple et relax quand je ne travaille pas.



Espagne



Jesús Alberto Almagro MORALES Restaurant Pedro Larumbe, à Madrid

1999-2000 : cuisinier à El Olivo, à Madrid

2000-2002 : cuisinier au Casino de Madrid

2003 : responsable de cuisine à l'hôtel AC Aravaca, à Madrid

2003-2004 : responsable de cuisine à l'hôtel Los Cedros, à Madrid

2004-2005 : second responsable de cuisine du restaurant Finca del Valle, à Madrid

Depuis 2005 : responsable de cuisine du restaurant Pedro Larumbe à Madrid

Premiers pas en cuisine

Pour Jesús Alberto Morales, la cuisine est une passion avant d'être un métier. Plongé dans le milieu depuis dix ans, il estime que le plus important, dans cet art délicat, est de " *respecter les matières premières*".

Et s'il travaille avec Pedro Larumbe depuis 2002, le jeune chef espagnol considère que les moments les plus excitants de sa carrière se déroulent à l'heure actuelle, pendant la préparation du Bocuse d'Or.

Préparation au Bocuse d'Or

Ce concours international, qu'il appréhende comme un challenge personnel, le mobilise à temps plein. Privilégié, il dispose d'une cuisine isolée pour s'entraîner toute la journée, sous le regard avisé de chefs plus prestigieux les uns que les autres.

Hors cuisine

Quand il a terminé de travailler, le candidat espagnol s'aère l'esprit en jouant au football, en dessinant ou en se promenant à moto.

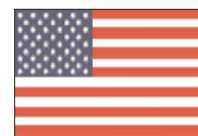
Entre nous...

Le candidat parle espagnol et anglais, comprend le français

Ce que pense sa mère de sa cuisine :

" Ma mère retrouve dans ma cuisine, grâce à l'omniprésence du poisson, ses racines familiales : nos ancêtres étaient pêcheurs. "

S'il était un produit, il serait... " Un couteau, parce qu'il représente des valeurs telles que le sérieux et la fermeté. "



Etats-Unis



Gavin KAYSEN *El Bizoccho à San Diego*

1996 : débuts auprès de George Seraa, à Bloomington (Minnesota)
Domaine Chandon (chef Robert Curry) à Napa Valley
Auberge de Lavaux à Lausanne (Suisse)
L'Escargot (chef Marco Pierre White), à Londres
Depuis 2002 : sous-chef, puis chef à El Bizoccho, à San Diego

Premiers pas en cuisine

La passion, simplement, a guidé Gavin Kaysen dans ses choix : à 15 ans, il débutait dans un petit restaurant, puis, conquis, poursuivait son parcours dans une école hôtelière (la New England Culinary Institute à Montpelier, dans le Vermont). Plus tard, son passage dans de grandes cuisines européennes lui permit de perfectionner ses techniques.

Aujourd'hui, il officie à San Diego, dans une région où la température permet d'avoir à longueur d'année des fruits mûrs de grande qualité.

Entraînement au Bocuse d'Or

Depuis six ans, dit-il, il ne pense qu'au Bocuse d'Or. Il y a deux ans, il s'est rendu à Lyon avec son appareil photo, pour observer le déroulement du concours, avant de décider d'y participer.

Depuis la présélection en février, Gavin Kaysen travaille, chaque jour, comme le jour J. A San Diego, mais aussi à Paris, où il a passé quelques jours en octobre, avec son équipe et son entraîneur, Bernard Leprince, pour " s'acclimater ".

Hors cuisine

C'est rare, mais, quand il a un moment de libre, Gavin Kaysen aime marcher sur la plage, à San Diego. A l'occasion, il apprécie également la lecture, les thrillers, surtout. Enfin, pour les vacances, le candidat américain est amateur de voyages. Il garde, notamment un souvenir ému de son passage en Suisse où " quel que soit l'endroit où se porte le regard, on dirait une carte postale. "

Son commis

A 21 ans, **Brandon Rodgers** estime avoir appris plus en six mois d'entraînement au Bocuse d'Or que durant toute sa carrière. Ce challenge, " bien plus prestigieux que ce qu'il aurait pu imaginer ", lui apporte " une meilleure compréhension des différentes des différentes cultures " et des opportunités pour la suite de son parcours.

Entre nous...

Le candidat parle

anglais, français, un peu suédois

Ce que pense sa mère de sa cuisine :

" Elle ne comprend pas comment je réalise mes plats, mais elle adore ma cuisine. "

S'il était un produit, il serait...

" du beurre, parce qu'il donne du goût aux plats. "

J'en ai consommé 33 kilos en une semaine d'entraînement "



France



Fabrice DESVIGNES

Cuisines de la Présidence du Sénat à Paris

1993-1995 : commis - Georges Blanc à Vonnas (01)

1995-1996 : cuisinier - service de l'Etat Major - Ministère de la Défense à Paris

1996-1997 : demi chef de partie - R. Cressac - Hôtel Beau Rivage à Genève (Suisse)

1998 : chef de partie poisson - Bernard Ravet à Vufflens-le-Château (Suisse)

1998 : chef de partie - La Tour du Roy à Vervins (02)

Depuis 1999 : second de cuisine - Présidence du Sénat à Paris

Premiers pas en cuisine

Fabrice Desvignes est né le 29 novembre 1973 dans une famille de cuisiniers. Avant lui, ses parents et sa grand-mère ont tenu des restaurants étoilés. De ses années d'enfance passées en coulisses, il garde le souvenir d'une cuisine de tradition française, qui lui sert encore de base aujourd'hui. Une excellente formation, qu'il a poursuivie chez les plus grands, avant d'intégrer en 1999 les cuisines de la Présidence du Sénat, à Paris.

Entraînement au Bocuse d'Or

Sélectionné pour le Bocuse d'Or le 30 mars 2006 à Paris, Fabrice Desvignes dit " *ne plus vivre, depuis cette date, que pour la compétition de Lyon* ". Heureusement, le candidat français est accompagné dans son entraînement par des cuisiniers très qualifiés : Gilles Poyac, Pascal Grière, et Jérôme Le Minier, avec qui il travaille au quotidien depuis sept ans, sont Meilleurs Ouvriers de France.

La technique culinaire n'est cependant pas le seul critère de réussite pour le Bocuse d'Or. A quelques mois du concours, Fabrice Desvignes comparait - en termes émotionnels - la prestigieuse compétition à la naissance de son premier enfant. Il associe sa préparation technique à un entraînement physique et psychologique, afin de dompter sa nature angoissée le jour J. Et si le concours occupe toutes ses pensées, il arrive néanmoins à faire une pause de temps en temps, en compagnie de son épouse et de ses deux filles.

Hors cuisine

Outre la cuisine et le stress, le candidat français au Bocuse d'Or réunit ses supporters. Des t-shirts ont d'ores et déjà été imprimés et tout le personnel de la Présidence du Sénat convié au concours.

Son commis

Antoine Michelson, est apprenti aux cuisines de la Présidence du Sénat depuis un an et demi. Il désire participer au concours parce qu'il " *aime travailler sous pression* " et estime que le Bocuse d'Or lui permet de " *prendre confiance en (lui), grâce aux responsabilités que (lui) confie Fabrice Desvignes.* "

Entre nous...

Le candidat parle français, anglais, et a des notions d'espagnol

Ce que pense sa mère de sa cuisine : " Elle dit - sur ce que je prépare à la maison - que c'est bon. Mais elle n'a jamais goûté ma cuisine au restaurant. "

S'il était un produit, il serait... " Le foie gras, parce que c'est un produit noble, que l'on peut marier de mille façons. "



Islande



Fridgeir Ingi EIRIKSSON *Domaine de Clairefontaine, Chonas L'Amballan*

1997 : Apprentissage à l'Hotel Holt - Relais Châteaux, en Islande

1998 : Léa Linster, Frisange

2000 - 2002 : commis, puis chef de partie et sous-chef l'Hotel Holt - Relais Châteaux, en Islande

2001 : commis de Hákon Már Örvarsson, candidat islandais au Bocuse d'Or

Depuis 2002 : chef de partie, puis second au Domaine de Clairefontaine, à Chonas L'Amballan (France)

2005 : 3^{ème} à la demi-finale du prix Taittinger, à Lyon

Premiers pas en cuisine...

Fridgeir Ingi Eiriksson a découvert l'univers des cuisines en assurant la plonge pendant ses vacances d'été. Mais c'est bien après avoir jeté l'éponge qu'il a pris goût à la gastronomie. Ainsi, l'un des grands moments de sa carrière, raconte-t-il, date du " jour de 1999 où Hákon Már Örvarsson m'a demandé d'être son commis pour le concours du meilleur chef d'Islande. Cela a

changé ma vision de la cuisine, j'ai appris à rechercher la perfection. "

Aujourd'hui, le chef a trois mots d'ordre : courage, respect et humanité, qui le guident en cuisine et dans la vie en général.

Préparation au Bocuse d'Or

Très honoré d'avoir été choisi pour représenter l'Islande au Bocuse d'Or, Fridgeir Ingi Eiriksson pense que ce concours marque un point fort de sa carrière et qu'il représente une folle expérience.

Il préfère garder secrets les détails de son entraînement, mais estime que 70 %, seulement, du travail, se déroule en cuisine.

Hors cuisine...

Quand il en sort, justement, le candidat islandais aime passer du temps avec son épouse et son fils. Avec ou sans eux, il apprécie d'écouter de la musique, ou d'en jouer, de pratiquer le surf des neiges ou de participer à des matchs de football.

Son commis

Viktor Örn Andrússon a débuté comme commis, dans les cuisines du restaurant Radisson SAS Hôtel Saga à Reykjavik. Commis à l'hôtel Westminster à Paris ensuite, il est actuellement employé au Domaine de Clairefontaine.

Viktor Örn Andrússon désire participer au Bocuse d'Or " *parce que cette expérience requiert forme physique, discipline, vitesse et technique, autant de qualité qui pourront me servir par la suite. "*

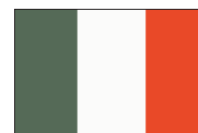
Entre nous...

Le candidat parle l'islandais, l'anglais et le français

Ce que pense sa mère de sa cuisine :

" Aujourd'hui, ma mère adore ma cuisine et quand je me mets aux fourneaux. Mais au début, quand j'étais apprenti, je pense qu'elle n'appréciait pas, parce qu'après mes essais, sa cuisine ressemblait à Pearl Harbor. "

S'il était un ustensile, il serait... "une balance, parce que c'est toujours précis sans attendre et sans réfléchir. "



Italie



Silvio SALMOIRAGHI

La Fermata, Casatenovo

1999-2000 : chef de partie au restaurant Gualtiero Marchesi, à Erbusco (Italie)
2000-2001 : chef de partie au Buerehiesel, à Strasbourg (France)
2002 : chef de cuisine au restaurant de l'hôtel de Mikuni, à Tokyo (Japon)
2003-2004 : consultant à la pâtisserie et au restaurant Tarantola, Appiano Gentile (Italie)
2004 : chef de cuisine au Grand Hôtel de Milan (Italie)
2005 : chef de cuisine du restaurant Chapter One, à Dublin (Irlande)
Depuis 2005 : chef de cuisine de La Fermata, à Casatenovo (Italie)

Premiers pas en cuisine

C'est la curiosité qui, au départ, a poussé Silvio Salmoiraghi en cuisine : enfant, il voulait comprendre comment étaient mélangés les ingrédients et fabriqués les plats. Une raison suffisante pour s'inscrire en école de cuisine, y prendre goût... Et poursuivre sa formation pratique dans différentes cuisines européennes de renom.

Aujourd'hui, le candidat italien cherche toujours à obtenir le meilleur résultat de la manière la plus simple, et dans le respect des produits utilisés.

Entraînement au Bocuse d'Or

Le Bocuse d'Or est le premier concours auquel participe Silvio Salmoiraghi... qui estime que, comme en cuisine, la qualité compte plus que la quantité.

Il compte d'ailleurs sur le concours de Lyon pour être une " grande expérience professionnelle " et une occasion unique de rencontrer d'autres grands cuisiniers internationaux. Pour s'y préparer, il a commencé par étudier les thèmes, avant d'élaborer les recettes.

Hors cuisine

Pendant ses vacances, Silvio Salmoiraghi aime voyager, pour découvrir de nouvelles cultures et garder l'esprit ouvert.

Son commis

Luca Radaelli est actuellement chef de partie au restaurant Bellagio Sporting Club Bellagio. Il désire participer au Bocuse d'Or car " c'est un honneur de représenter l'Italie dans la plus grande compétition mondiale " et qu'il s'agit " d'une expérience unique et importante. "

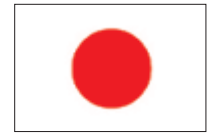
Entre nous...

Le candidat parle anglais et français

Ce que pense sa mère de sa cuisine :

" Je l'ignore. Je pense qu'elle en est contente, même si, au quotidien, elle continue à préparer les repas elle-même. "

S'il était un produit, il serait... " une pizza : un mélange d'ingrédients simples, qui a été capable de séduire de nombreuses personnes à travers le monde, et de la manière la plus démocratique qui soit. "



Japon



Kotaro HASEGAWA

Restaurant Sens et saveurs à Tokyo

1992 : pâtissier au Bay Sheraton Hotel
1996 : restaurant " The sumit " (Bay Sheraton hotel)
1998 : séjour en France (notamment l'Oustaù de Bamanière aux Baux de Provence, Jack Maximin à Vence, Richard Couteanceau à La Rochelle, Le Jardin des Sens à Montpellier.
2002 : sous-chef, puis chef (2003) de Sens et Saveurs, à Tokyo.

Premiers pas en cuisine

En l'absence de sa mère, disparue quand il était petit, Kotaro Hasegawa a pris très tôt l'habitude de s'occuper de la maison. " *C'est ainsi que je me suis intéressé à la cuisine sans vraiment m'en apercevoir* ", estime-t-il. Entré tôt à l'école de Musasino Chori, le candidat japonais fut engagé dès l'âge de 16 ans comme pâtissier au Bay Sheraton Hotel, puis, quatre ans plus tard, au Sumit, le principal restaurant de l'hôtel. Curieux, le jeune cuisinier part en stage dans différents établissements japonais avant de se rendre en France pour découvrir la cuisine française auprès des meilleurs chefs de l'hexagone.

Depuis son retour au Japon en 2002, il opère au restaurant Sens et saveurs, en tant que sous-chef dans un premier temps, et comme chef depuis 2003. Là, il propose à ses convives des plats directement inspirés de son expérience auprès des frères Pourcel, à Montpellier.

Préparation au Bocuse d'Or

Si Kotaro Hasegawa rêve du Bocuse d'Or depuis qu'il a assisté au concours en 2001, il ne laisse rien au hasard en ce qui concerne sa préparation. " *C'est une course contre la montre* ", dit-il... Et, avant le jour J, tout le temps disponible y est consacré.

Hors cuisine

S'il reste quelques instants, le candidat japonais en profite pour " *dormir* ", plaisante-t-il. Il apprécie également d'assister à des compétitions sportives, des événements qui lui donnent du courage et l'envie de se battre pour défendre à son tour les couleurs du Japon.

Son commis

Masao Ohara a travaillé pendant deux ans au siège de Hiramatsu à Tokyo, puis il a été engagé comme chef de partie garde manger au restaurant " Le Baerenthal a Sapporo ", dans le cadre d'un partenariat avec le chef alsacien Jean-Georges Klein.

En participant au Bocuse d'Or, il espère gagner en maturité.

Entre nous...

Le candidat parle japonais, un peu anglais et un peu français.

Ce que pense son père de sa cuisine :

" Il apprécie ma cuisine et éprouve beaucoup de sympathie pour ma profession. "

S'il était un ustensile, il serait... " Un couteau, parce qu'on ne peut pas faire de cuisine française sans. Je l'ai toujours à portée de main. "



Luxembourg



Marc JUNKER *Restaurant Steinmetz, à Bech*

Premiers pas en cuisine

A 23 ans, Marc Junker fait partie des plus jeunes candidats au Bocuse d'Or. Emmerveillé par la cuisine de sa mère quand il était petit, le candidat luxembourgeois a participé (et remporté la médaille d'argent), dès l'âge de 14 ans, à un concours de cuisine amateur. En 1999, à sa sortie de l'école générale, c'est donc avec enthousiasme que le jeune homme s'inscrit au Lycée technique hôtelier de Diekirch.

Depuis, il a multiplié les stages dans des maisons de qualité (Melusina, Bonaparte, Via Sud, à Luxembourg). Depuis 2004, il assure le poste de poissonnier et entremetier au restaurant Steinmetz, à Bech. En complément de ses activités, le jeune cuisinier n'a jamais abandonné les concours. Son CV cite une dizaine de prix, dont une seconde place au "Meisterkoch des Jahres", à Stuttgart, en 2006.

Entraînement au Bocuse d'Or

Un jour éloigné, Marc Junker a vu par hasard une émission de télévision consacrée au Bocuse d'Or. Il en rêve depuis et affirme que la proclamation des résultats des sélections nationales luxembourgeoise (son ticket d'entrée au Bocuse d'Or) a été le moment le plus intense de sa carrière.

Pour s'y préparer, Marc Junker dit " *passer le plus de temps possible en cuisine avec mon commis. Nous essayons de nouvelles techniques et expérimentons des variations de recettes pour constamment améliorer les plats* ".

Hors cuisine

Pour se détendre, Marc Junker aime partir à la pêche et écouter le silence de la nature... " *Malheureusement, ces occasions sont devenues très rares depuis ma sélection au Bocuse d'Or* ", souligne-t-il.

Son commis

Sam Vossen est heureux de participer au Bocuse d'Or car il espère y apprendre beaucoup sur l'harmonie des couleurs et des goûts. Plus tard, il aimerait participer, après quelques années d'expérience dans de "grandes" cuisines, à la sélection des candidats pour le Luxembourg.

Entre nous...

Le candidat parle luxembourgeois, français et allemand. Il a quelques notions d'anglais.

Ce que pense sa mère de sa cuisine : " Ma mère adore mes préparations, mais elle trouve que je passe trop de temps en cuisine. "

S'il était un produit, il serait... " une tomate, car c'est mon aliment préféré en cuisine. Il est simple, mais se décline de mille façons, de l'entrée au dessert. "



Mexique



David HERNANDEZ *L'Olivier, à Mexico*

1992-1993 : commis au restaurant The Fish Market

1996-2000 : cuisinier au Club de Industriales

2000- 2001 : chef des grillades " au Pied de cochon ",
hôtel Presidente Intercontinental

Depuis 2001 : chef de cuisine au restaurant L'Olivier

Premiers pas en cuisine

La carrière de David Hernandez s'est jouée sur un vilain coup du sort : alors qu'il a huit ans, sa mère tombe malade et il lui revient, en tant qu'aîné, de préparer les repas de la famille...

Huit ans plus tard encore, poussé par le besoin de travailler, il se fait engager comme serveur dans un restaurant de poissons. Depuis, il a gravi les échelons un à un et cherche toujours à progresser par le biais de stages et de compétitions.

Entraînement au Bocuse d'Or

Sur le chemin du Bocuse d'Or, David Hernandez est épaulé par son chef Olivier Lombard. Si le candidat éprouve tout le stress d'une première participation, il n'est cependant pas complètement novice : habitué aux concours, il a été, en plus, commis du candidat mexicain en 1997 et 1999. C'est donc en connaissance de cause qu'il laisse la pression monter et qu'il se réjouit de la chaleur et de l'émulation qu'il va trouver à Lyon.

Hors cuisine

Avant son mariage, David Hernandez aimait partir à vélo pour se promener le long de la plage ou aller visiter des petites villes proches de Mexico. Aujourd'hui, papa d'un petit Zarek de deux ans, il consacre tout son temps libre à sa famille.

Son commis

Miguel Angel Trujillo est commis de cuisine à l'Olivier depuis deux ans. Passionné pas son métier, il est impatient de rencontrer les chefs d'autres pays et de découvrir leurs cultures. Il se réjouit également de vivre la fièvre du concours et d'avancer à pas de géant dans sa carrière.

Entre nous...

*Le candidat parle
espagnol et français*

*Ce que pense sa mère
de sa cuisine :*

" Au début, elle ne voulait pas me voir partir loin. Maintenant qu'elle me voit réussir, elle est heureuse et fière. "

*S'il était un ustensile,
il serait... " un brûleur, car
il brûle en permanence,
prêt à servir le cuisinier "*



Norvège



Sven Erik RENAA Institut Culinaire de Norvège, à Stavanger

1989-1994 : Apprenti, second, puis chef au Britannia Hotel, à Trondheim
1994-1996 : Chef à Annen Etage, Hotel Continental à Oslo
1997 : Chef de partie à Park Avenue Café, à New York
1997-2000 : Chef exécutif à Braseriet Hansken à Oslo
2000-2001 : Chef exécutif à Oro bar and restaurant, à Oslo.
2002 et 2004 : second à la sélection nationale du Bocuse d'Or

Premiers pas en cuisine

Du plus loin qu'il se souvienne, Sven Erik Renaa a toujours été attiré par la nourriture. " *Enfant, dit-il, je passais des heures dans la cuisine de ma grand-mère maternelle. Dans sa ferme, chaque repas était préparé à base d'ingrédients frais et originaux.* " Et, à table, les recettes étaient déjà un sujet prépondérant. " *Quand mon père ne parlait pas du repas qu'il mangeait, il évoquait le suivant* ", affirme le candidat norvégien.

Puis vient l'apprentissage, classique, à Trondheim, et, quelques années plus tard, le choc des méthodes originales, pratiquées à New York.

Entraînement au Bocuse d'Or

La participation de Sven Erik Renaa au Bocuse d'Or n'a rien du hasard.

Depuis la victoire de Bent Stiansen en 1993, il ne pense plus qu'à ce concours, " *le plus important* " de la profession. Aux éditions suivantes, il était, à chaque fois, à proximité. Second aux sélections nationales en 2000 et 2004, il a systématiquement fait partie des équipes de travail des candidats norvégiens. Aujourd'hui, il est à son tour entouré des meilleurs cuisiniers norvégiens pour se préparer au concours.

Hors cuisine

Quand il ne travaille pas, Sven Erik Renaa aime voyager... et dormir.

Son commis

Karl Erik Pallesen veut participer au Bocuse d'Or pour apprendre des techniques auprès de Sven Erik Renaa et rencontrer des chefs venus du monde entier. A Lyon, il compte vivre une expérience exceptionnelle, formatrice pour sa participation future... en tant que candidat !

Entre nous...

Le candidat parle
norvégien, anglais et un peu d'italien, de français et d'allemand.

Ce que pense sa mère de sa cuisine :

" Elle est fière, comme toutes les mères ! "

S'il était un ustensile, il serait... " *un blender, car il offre de nombreuses possibilités pour mixer différentes textures et différentes saveurs.* "



Royaume-Uni



André GARRETT *Galvin at Windows à Londres*

1991-1992 : chef de partie au Nico Central, auprès de Nico Ladenis, à Londres

1994-1995 : chef de partie au Bistrot Bruno, chez Brunot Loubet, à Londres

2000- 2001 : sous-chef senior à l'Orrery (de Chris Galvin), à Londres

2002 : training chez Guy Savoy, à Paris

2006 : chef du Galvin at Windows, à Londres

Premiers pas en cuisine

Issu d'une famille où manger était important, André Garrett s'intéressa précisément à la cuisine après avoir vu des cuisiniers travailler dans les coulisses d'un grand hôtel.

Plus tard, de grands chefs, tels Nico Ladenis et Chris Galvin, le guidèrent dans son parcours professionnel. Auprès d'eux, il apprit à respecter les règles de base de la cuisine, mais aussi à innover, pour continuer à progresser.

Préparation au Bocuse d'Or

Au cours de son expérience, le candidat britannique a déjà participé, avec beaucoup d'enthousiasme, à des compétitions culinaires, comme les sélections nationales du Grand Prix Taittinger.

Et s'il estime que le Bocuse d'Or est le plus prestigieux de tous les concours, André Garrett se donne les moyens de s'y entraîner dans les règles de l'art : une équipe de professionnels passionnés l'accompagne et il dispose d'une cuisine privative pour répéter ses recettes.

Hors cuisine

Il n'y pense pas pour le moment, mais, après le Bocuse d'Or, pendant les vacances, André Garrett pourra à nouveau consacrer un peu de temps à ses loisirs préférés : la marche, la moto et les voyages.

Son commis

Adam Smith attend impatiemment le Bocuse d'Or, car il est sûr que le concours sera une fantastique expérience. Il espère y perfectionner ses techniques, son organisation et la présentation de ses plats.

Entre nous...

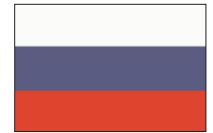
Le candidat parle anglais

Ce que pense sa mère de sa cuisine :

" Ma mère adore ma cuisine, mais elle ne supporte pas que je l'observe quand elle cuisine elle-même. "

S'il était un ustensile, il serait...

" une poêle anti adhérente, car elle a de multiples fonctions et les chefs y font très attention. "



Russie



Sergey RECHKALOV Restaurant Triton à Saint-Pétersbourg

1984 : Centre de tourisme " Repinski "
1988 : Motel-camping Olguino
1993 : Sénat Bar
1999 : Grand hôtel Europe à Saint-Pétersbourg
2001 : 1^{er} prix du Championnat d'art culinaire et de service à Moscou
2003 : Groupe de restaurants Triton
2004 : Nommé " Meilleur cuisinier de Saint-Pétersbourg " par la revue Where

Premiers pas en cuisine...

Enfant modèle, Sergey Rechkalov aimait se plonger dans l'encyclopédie de savoir-vivre de sa mère, pour y dénicher des recettes à essayer dans la cuisine familiale... Plus tard, la rencontre d'un chef allemand au " Sénat bar ", lui permit de découvrir de nouveaux produits, de nouvelles méthodes et des habitudes culinaires différentes.

Dans sa cuisine aujourd'hui, Sergey Rechkalov désire préparer des plats que ses convives dévoreront avec les yeux dans un premier temps, avant de se laisser surprendre par les goûts qu'il y aura intégrés.

Préparation au Bocuse d'Or...

Il appliquera les mêmes méthodes au Bocuse d'Or. Pour s'y préparer, il a installé dans sa cuisine un box séparé, équipé de tables et des outils nécessaires à l'entraînement. Là, il prépare chaque détail des plats avant de répéter la recette complète.

Hors cuisine...

Au quotidien, le candidat russe travaille du matin au soir, mais il garde une journée de libre par semaine pour s'occuper de ses enfants, en allant avec eux au cinéma et au théâtre.

Son commis

Sergey Dolya étudie actuellement au lycée économique technologique de l'alimentation de Saint-Pétersbourg. Il travaille en même temps au restaurant Triton.

Pour lui, le Bocuse d'Or est la plus grande compétition du monde. " Je suis sûr d'y voir les plus belles créations, dont je me souviendrais et qui me serviront toute ma vie.

Entre nous...

Le candidat parle russe

Ce que pense sa mère de sa cuisine :

" Comme toutes les mères du monde, la mienne pense que je suis le meilleur et que je fais toujours de mon mieux. "

S'il était un ustensile, il serait... " un saucier et une cuillère, car ils n'apparaissent sur la table que quand tout le reste est servi. "



Singapour



William Chee Hwa TAN Fullerton Hotel, à Singapour

1996 : Conrad International Centennial Singapore (chef de partie)
1999 : Raffles Town Club (chef de partie)
2000 : Norwest International Hotel, à Sydney (Chef de partie)
2004 : The Fullerton Singapore (sous-chef)

Premiers pas en cuisine...

C'est un job d'été qui a ouvert les portes de la restauration à William Chee Hwa Tan : à mi-temps dans un hôtel, il avait été fasciné par les plats préparés par les chefs en cuisine.

A sa sortie de l'école, c'est ce qui lui fit choisir la filière culinaire, puis gravir les échelons dans ses emplois successifs. A chaque fois, il utilise les ingrédients les plus frais, pour créer des compositions de saveurs et de textures.

Entraînement au Bocuse d'Or...

Gagnant de la pré-sélection à Singapour, William Chee Hwa Tan insiste sur cet honneur qui lui est accordé de pouvoir " représenter son pays dans une compétition aussi prestigieuse ". Il estime que cet événement apporte une nouvelle dimension à son parcours culinaire.

Pour le préparer, il répète sa recette chaque semaine. Il s'est également rendu en Norvège pour recueillir les conseils d'Eyvind Hellstrøm.

Hors cuisine...

Quand il s'échappe de sa cuisine, William Chee Hwa Tan aime flâner dans les librairies pour feuilleter les livres de cuisine et, ainsi, se tenir au courant des tendances culinaires. Il aime également s'arrêter pour regarder un film.

Son commis

Lau Chang Yung désire participer au Bocuse d'Or pour de nombreuses raisons : connaître son niveau, tester ses capacités physiques et mentales, affiner ses connaissances en rencontrant des chefs du monde... Et, surtout, rencontrer Paul Bocuse et se faire photographier en sa compagnie.

Entre nous...

*Le candidat parle
anglais et mandarin*

*Ce que pense sa mère
de sa cuisine : " Je l'ignore... Pour le moment, je n'ai jamais eu la chance de cuisiner pour elle. Mais elle respecte mon travail et reste ma plus grande fan. "*

*S'il était un produit,
il serait ... " des truffes,
parce que leurs arômes
extraordinaires fascinent
les connaisseurs. "*



Suède



Markus AUJALAY

Cinq ans chez Stephano Catenacci, à Operakällaren
Trois ans chez Melker Andersson, Bocuse d'Argent en 1995
Trois ans chez Danyel Couet à Fredgatan 12

Il a également suivi des stages chez Kommandanten, à Copenhague, chez Bruneau, à Bruxelles et chez Martin Berasategui, à San Sebastian. Enfin, il a gagné les prix du Cuisinier vert et du cuisinier venaison en l'an 2000, et a été désigné Cuisinier de l'année en 2004.

Premiers pas en cuisine

La grand-mère maternelle de Markus Aujalay enseignait les arts ménagers et c'est auprès d'elle que, très jeune, il fit ses premiers essais en cuisine. Si jeune d'ailleurs, qu'il était encore tout petit quand il déclarait aux gens qui voulaient bien l'écouter qu'il deviendrait cuisinier. Plus tard, il fut commis - pour gagner de l'argent de poche - puis étudiant, à l'école hôtelière d'Uppsala, sa ville natale.

Ensuite, le jeune cuisinier partit à travers l'Europe apprendre les tours de main de chefs prestigieux. Il en a gardé deux principes de base, " simplicité et bon goût ", à appliquer au quotidien.

Entraînement au Bocuse d'Or

S'il cherche aujourd'hui à ouvrir son propre restaurant, Mark Aujalay ne quitte pas les cuisines pour autant : depuis qu'il a assisté au Bocuse d'Or en 2005, il ne songe plus qu'à y participer. Et, en terme d'entraînement, il n'a qu'un seul mot à la bouche : cuisiner, cuisiner, cuisiner.

Hors cuisine

Le reste du temps, le candidat suédois s'occupe de sa famille : à 35 ans, il a trois enfants de cinq, quatre et un an.

Entre nous...

*Le candidat parle
suédois et anglais*

*Ce que pense sa mère
de sa cuisine :*
" Elle l'aime "

Son commis

De Strasbourg à Chamonix, en passant par Stockholm et Bray, en Grande-Bretagne, Oskar Petterson a découvert les restaurants les plus prestigieux. Recommandé à Markus Aujalay par un ancien Bocuse d'Or, il estime que le concours va lui ouvrir de nouvelles portes et lui permettre de rencontrer de nouvelles personnes.



Suisse



Franck GIOVANNINI *Hôtel de ville Crissier*

1993-1995 : Chef de partie au restaurant Lespinasse, à New York

1995-1999 : commis, puis chef de partie à l'hôtel de ville de Crissier (au Canada)

1999-2000 : sous-chef au Stonehedge inn Tyngborrow, aux Etats-Unis

Depuis 2000 : sous-chef à l'hôtel de ville de Crissier

Premiers pas en cuisine

C'est le père de Franck Giovannini qui désirait être cuisinier, et qui lui a donc transmis la passion.

Plus tard, les rencontres successives avec des chefs passionnés eux aussi ont fait le reste. Claude Joseph, Gray Kunz, Fredy Girardet, Philippe Rochat et Benoit Violier ont été autant de mentors pour le jeune chef suisse.

Entraînement au Bocuse d'Or

S'il crée ses plats selon les mêmes principes (le respect des produits et des bases de la cuisine), Franck Giovannini s'est lancé dans la préparation au Bocuse d'Or comme dans un challenge personnel. Rigueur et pratique guident son entraînement.

Hors cuisine

Quand il ne cuisine pas, Franck Giovannini passe du temps dans la nature avec ses deux enfants.

Son commis

Crystal Cattin veut venir à Lyon pour " *participer à une expérience professionnelle unique*". Le Bocuse d'Or lui permettra " *de travailler en équipe et d'accroître (ses) connaissances techniques et (sa) précision*".

Entre nous...

Le candidat parle français et anglais

Ce que pense sa mère de sa cuisine :

" Elle en est très fière "

S'il était un ustensile, il serait... " un couteau, car c'est le premier ustensile du cuisinier et il est indispensable à la transformation d'un produit. "