

## La recette du succès: rester fidèle à soi-même

Urs Koller a décroché son ticket pour la final du Cuisinier d'Or. Portrait du propriétaire de Chochhandwerk SA, à Gossau (SG).

Urs Koller a grandi dans une ferme. Enfant, il aurait aimé aider sa grand-mère en cuisine, mais elle le renvoyait systématiquement: «Même pour des tâches simples, comme éplucher des carottes ou des pommes de terre, elle disait que cela devait être fait par des professionnels», se souvient-il. Cette remarque a attisé son ambition. Des années plus tard, il l'a épatée avec un menu de 21 plats. «Elle m'a dit que je l'avais largement surpassée. Ce fut un moment très émouvant pour nous deux.»

*New York, Beijing, Gossau*

Aujourd'hui, Urs Koller privilégie une cuisine régionale, avec des herbes fraîches, en mariant des techniques classiques à une approche moderne. Ses assiettes sont d'une précision remarquable. Mais c'est à Londres, chez Anton Mosimann, qu'il a le plus appris durant trois ans et demi: «Sa personnalité m'a profondément marqué.» Il se rappelle notamment que Mosimann saluait chaque cuisinier par une poignée de main à 7 heures précises, avant de passer



Urs Koller s'est mis à son compte et donne des cours de cuisine. DR

à ses autres engagements. Quand il revenait en veste de cuisine, c'était pour travailler avec eux. Et s'il portait un tablier, la tension montait en cuisine: «Cela signifiait qu'il allait tout goûter. Nous vérifions tout avant son arrivée.»

Ses mentors sont des chefs restés fidèles à leur art sans perdre leur humilité. Lui-même a cuisiné à Helsinki, New York et Beijing, avant de s'installer en Suisse avec sa famille. Père de deux enfants, il est désormais à son compte et enseigne. Il apprécie la vie à la campagne: «J'ai vécu dans de grandes villes, mais elles manquent d'horizons dégagés.» (AHÜ/PCL)

La dernière finaliste sera présentée dans notre prochaine édition.



D'avantage d'informations: cuisinierdor.ch

## L'Abbaye de Montheron change de mains

Après le départ de Rafael Rodriguez et David Donneaud, un autre duo reprend les cuisines de la table des hauts de Lausanne au côté de Romano Hasenauer.

Ils en rêvaient, Montheron étant leur adresse préférée de la région. Alba Farnos Viñals et Paul Marsden s'appêtent à reprendre l'Auberge de l'Abbaye de Montheron sur les hauts de Lausanne, avec la complicité de Romano Hasenauer, locataire de la Ville depuis près de 15 ans. Qui sont-ils? On les a connus à Renens en 2019, puis grâce à des pop-up originaux, de la buvette la Riponne à un bar à vins naturels, et le parcours de ces deux-là est assez exceptionnel. La Catalane sera en cuisine, son complice british en salle. Alba promet une cuisine «élégante et rustique, gourmande et réconfortante» associant les meilleurs produits vaudois à ses racines hispaniques et aux techniques françaises. Ses assiettes ne sont ni prétentieuses ni conceptuelles mais au contraire «lisibles et originales.»

*Ancrage dans les bois du Jorat*

Passionné de vin nature à l'instar de Romano, Paul se réjouit pour sa part d'accueillir bientôt une clien-



Le restaurant rouvrira le 15 janvier; les réservations sont déjà ouvertes. DR

tèle de fidèles et de nouveaux venus et continuer à soutenir les vigneronns cultivant le respect du fruit et de terroir. Présent depuis 2011, Romano Hasenauer se réjouit de contribuer à écrire ce nouveau chapitre avec la nouvelle génération. Le trio poursuivra sa collaboration avec son réseau local de producteurs, dans un esprit Slow Food, et entend accentuer son ancrage dans les bois du Jorat.

Depuis dix ans à ses côtés, Rafael Rodriguez et David Donneaud se sont connus chez Denis Martin, réunis par une vision écoresponsable qui Leur a notamment valu une étoile verte Miche-

lin et le label Swisstainable de Suisse Tourisme. Le premier est passé notamment chez Sergi Arola et les frères Roca.

A l'origine du Salon Desalpes des vins nature, ambassadeurs de Vaud Promotion, ils restent aux commandes jusqu'au 21 décembre, proposant pour leur dernier mois d'activité une rétrospective des highlights de la dernière décennie à Montheron. David et Rafale prennent congé de la belle abbaye cistercienne chère aux Lausannois au terme d'une dizaine d'années de bonheur. Le resto rouvrira le 15 janvier après la pause hivernale. VÉRONIQUE ZBINDEN

## Jeunes Talents Escoffier: 10<sup>e</sup> édition suisse réussie

Lors de la finale du concours qui a eu lieu au Tessin, Learte Dagliano et Vincenzo Pascarella se sont imposés respectivement en cuisine et au service.

La finale suisse du concours Jeunes Talents Escoffier 2024 s'est déroulée au Centro Professionale Tecnico (CPT) de Trevano (TI) sous l'égide de la délégation suisse des Disciples Escoffier. Le concours, dont c'était le dixième anniversaire, a mis en lumière de jeunes talents dans une ambiance mêlant compétition et transmission des valeurs culinaires. Après des épreuves intenses, Learte Dagliano, chef au Ristorante Montalbano by Mirko Reiner à Stabio, a remporté la catégorie cuisine grâce à une prestation remarquable, alliant précision, créativité et respect des techniques classiques. Au service, Vincenzo Pascarella, du Romantik Hotel Castello Seeschloss à Ascona, a su séduire le jury par sa maîtrise, son élégance et son professionnalisme. Thierry Fischer, président de la délégation suisse des Disciples

Escoffier, a salué le haut niveau des candidats: «Le jury a été impressionné par la qualité et la motivation des finalistes», se réjouit le Bâlois d'adoption.

*Un tremplin international*

Depuis sa création, le concours Jeunes Talents Escoffier s'attache à révéler et accompagner la nouvelle génération de professionnels de la gastronomie. Ouvert aux jeunes de moins de 25 ans, cet événement est bien plus qu'une compétition. Il s'inscrit dans la philosophie d'Auguste Escoffier, célébrant la transmission des savoir-faire et l'évolution constante des traditions culinaires françaises. Les lauréats, intégrés aux rangs des Disciples Escoffier, bénéficient d'un accompagnement personnalisé pour les aider à développer leur carrière. Ce concours, axé sur le dépassement de soi et l'excellence, ouvre aussi la porte à des compétitions internationales, renforçant ainsi la stature des jeunes talents suisses sur la scène mondiale.

*La Suisse brille à Paris*

Quelques jours après la finale suisse, la candidate service Julia Badertscher a porté haut leurs couleurs helvétiques à Paris lors de la

finale internationale des Jeunes Talents Escoffier. Avec une deuxième place bien méritée, elle a illustré l'excellence de la formation et de l'accompagnement dispensés par la délégation suisse. Thierry Fischer s'est félicité de cette performance: «C'est une très belle réussite, et nous sommes fiers de ses efforts.»

A l'issue de cette 17<sup>e</sup> finale internationale qui s'est tenue le 15 novembre 2024 à l'École de Paris des Métiers de la Table, et qui coïncidait avec le 70<sup>e</sup> anniversaire des Disciples Escoffier, c'est le Français Alexandre Zoccolan qui s'est imposé dans la catégorie cuisine. L'événement a réuni 16 jeunes talents en cuisine et au service, sélectionnés sur les cinq continents, et dont les créations ont décliné le thème «Paris la Belle Epoque».

*Un esprit fédérateur*

Pour mémoire, l'histoire du concours «Jeunes Talents Escoffier» remonte à 1971, lorsqu'un premier événement, organisé sous le patronage de la mairie de Nice, du rectorat des Alpes-Maritimes et de l'école hôtelière de Nice, a réuni quatre candidats autour du thème «turbot et filet de bœuf». Inspirés par cet esprit d'émulation, les délégations



D'avantage d'informations: escoffierch.com/fr/disciples-escoffier-suisse/



C'est le Tessinois Learte Dagliano qui a remporté la finale suisse en cuisine. DR

françaises des Disciples Escoffier ont progressivement instauré des concours régionaux pour initier les jeunes à l'héritage culinaire d'Auguste Escoffier. Ce n'est qu'en 2003, à l'occasion du 50<sup>e</sup> anniversaire de l'association, que le concours «Jeunes Talents Escoffier» a vu le jour, sous l'impulsion de Michel Receveur, président des Disciples Escoffier France. Aujourd'hui, ce rendez-vous annuel, désormais international, met en lumière non seulement les jeunes

cuisiniers mais aussi les professionnels du service, en hommage à la collaboration historique entre Escoffier et César Ritz. Chaque année, huit équipes du monde entier, sélectionnées lors de compétitions régionales et nationales, se disputent le titre dans une ville membre de l'association. Cet événement, à la fois compétitif et formateur, incarne parfaitement les valeurs d'excellence, de transmission et de partage prônées par les Disciples Escoffier. (PCL)