

Ces neuf finalistes se sont affrontés aux fourneaux lors de la grande finale du concours pour apprentis cuisiniers pour décrocher le trophée de «gusto19»:

Victoria Fehrlér

3^e année d'apprentissage, Gasthof zum Goldenen Sternen à Bâle

Victoria Fehrlér n'aime rien de mieux que manger. Il n'y a que le fenouil qu'elle n'apprécie guère: le chocolat est l'excuse de Dieu pour le fenouil, dit-elle. Elle participe à «gusto» pour rencontrer des personnes qui partagent son enthousiasme pour les denrées alimentaires. Son grand modèle est Bob Marley, parce qu'il était attaché à l'égalité des droits et des chances ainsi qu'à la paix. C'est pourquoi Victoria Fehrlér aimerait faire quelque chose pour les personnes défavorisées, comme cuisiner pour des organisations caritatives.

Les plats de Victoria

Hors-d'œuvre

Caillé & petit lait de chèvre, accompagnés de pois chiches, jeunes pousses et Barba di Frate

Plat principal

Onglet de bœuf rôti rosé et cœur de bœuf braisé dans du cidre, servis avec du chou noir, des culurgiones de fromage de montagne, pommes de terre et crème au céleri

«Ce qui fait la particularité inhabituelle de mon plat, c'est que j'utilise du cœur de bœuf, un morceau de viande oublié. Et j'ai toujours voulu faire mon propre fromage frais! Sinon, j'utilise autant que possible des composants qui apparaissent régulièrement dans mon établissement formateur. J'espère que j'aurai assez de temps pour tout préparer. Ce sera le plus grand défi.»

Simon Grimbichler

3^e année d'apprentissage, Gasthof Kreuz à Egerkingen

Simon Grimbichler aime donner vie à sa créativité tout en cuisinant. Aussi dans son temps libre, il est souvent à la maison dans la cuisine, essayant, filmant et photographiant de nouveaux plats. Les seuls animaux vivants qu'il ne mangerait jamais sont les insectes. Plus tard, Simon Grimbichler aimerait ouvrir son propre restaurant, comme son oncle. Et il fait une promesse spéciale à ses amis: s'il décroche le trophée «gusto», il y aura un festin où il leur préparera ses plats présentés au concours!

Les plats de Simon

Hors-d'œuvre

Tarte à la ratatouille en croûte de pignons à la lavande, lentilles balsamiques et crème acidulée

Plat principal

Filet de bœuf, praline de bœuf braisé, sauce mijotée arrosée de cognac, duo de carottes, gnocchi de pommes de terre et épinards au cœur de Gruyère

«L'élément le plus créatif de mon hors-d'œuvre est la croûte de pignons à la lavande, qui s'harmonise très bien avec la tarte à la ratatouille. Une autre surprise pour le jury sera le cœur de Gruyère dans les gnocchis de pommes de terre et d'épinards. Je redoute un peu

les pralines braisées. Leur préparation prend beaucoup de temps – j’espère que cela ne mettra pas mon chronométrage sens dessus dessous.»

Yanik Hartmann
2^e année d’apprentissage, Seepark à Thoune

Lorsque Yanik Hartmann était à la recherche d’un apprentissage, il était évident dès le début qu’il voulait devenir cuisinier. Dès son plus jeune âge, on le retrouvait souvent dans la cuisine à la maison. Maintenant, il veut accomplir quelque chose dans sa profession. C’est aussi la raison pour laquelle, il relève le défi de «gusto19» pour le remporter! D’ici 20 ans, il se voit chef dans son propre restaurant. Peut-être qu’il servira son propre gibier. Yanik Hartmann va déjà à la chasse avec son grand-père de temps en temps.

Les plats de Yanik

Hors-d’œuvre

Œuf onsen moelleux sur son lit méditerranéen de lentilles Beluga, servi avec des artichauts confits en salade, sautés et en chips, garnis de mousse de parmesan, frisée fraîche, chicorée rouge et cresson Afila

Plat principal

Entrecôte de bœuf sous-vide en duo avec ragoût de joue de bœuf, accompagnés d’un rouleau de pommes de terre farci d’espuma de fromage d’alpage, servi avec un confit de pommes de terre et trio de carottes

«L’œuf onsen à la mousse de parmesan représente la légèreté de la cuisine méditerranéenne, accompagné de l’artichaut typique des légumes méditerranéens. Dans le plat principal, je réinterprète un plat suisse de mon enfance, «Rindsbäggli» (joue de bœuf) avec une purée de pomme de terre. Le rouleau de pommes de terre farci est évidemment mon élément le plus créatif. J’espère que sous la pression, j’arriverai à faire de ces plats ce que je veux en faire!»

Manuel Hofer
2^e année d’apprentissage, Stadtpital Triemli à Zurich

Enfant, Manuel Hofer voulait devenir policier, mais aujourd’hui, il est enthousiasmé par le métier de cuisinier, qu’il considère comme très polyvalent. Il aime combiner les denrées alimentaires et les saveurs encore et encore. Avec sa participation à «gusto», Manuel Hofer veut montrer aux autres que malgré les intolérances, on peut faire tout ce dont on rêve. Lui-même est atteint de la maladie cœliaque, mais cela n’est pas un obstacle dans sa vie professionnelle. Son grand modèle est Andreas Caminada, pour qui il aimerait aussi cuisiner.

Les plats de Manuel

Hors-d’œuvre

Jaune d’œuf poché sur espuma à la crème acidulée fumée, raviolis de butternut avec fromage de chèvre et champignons, roulade d’aubergine aux graines de sésame noir, ragoût de haricots méditerranéens dans une corbeille de pâte, légumes marinés, herbes sauvages, mayonnaise aux herbes

Plat principal

Bavette de flanc dans sa verdure, joues de bœuf braisées à l'argousier, boule de pomme de terre farcie à la crème de fromage d'alpage, variation de panais et de carottes, purée et mousse de fines herbes, Churro de sarrasin

«Dans mon ragoût de haricots en hors-d'œuvre, j'associe diverses épices et arômes du pourtour méditerranéen, tandis que dans le plat principal, avec de l'argousier, du fromage d'alpage et du sarrasin, j'utilise principalement des ingrédients des Alpes suisses. Je suis particulièrement fier des joues de bœuf braisées à l'argousier. Je redoute un peu la gestion du temps, surtout pour le hors-d'œuvre avec ses nombreux composants.»

Marina Koch

2^e année d'apprentissage, Hotel Krone à Lenzburg

Marina Koch a du mal à rester sans rien faire. C'est pour ça qu'elle adore quand il se passe le plus de choses possibles en cuisine. Elle participe à «gusto» pour acquérir de nouvelles expériences. De manière générale, elle veut vivre autant d'expériences que possible à l'avenir: travailler à l'étranger, cuisiner une fois sur un bateau et dans un camp, vivre une saison dans un chalet de montagne et dans un hôtel de luxe et bien plus encore - Marina Koch a beaucoup de projets. Son plus grand souhait, cependant, est de réaliser les gâteaux de mariage de sa fratrie quand l'heure viendra.

Les plats de Marina

Hors-d'œuvre

Falafel frit avec œufs de caille et crème de pommes de terre, petits rouleaux aux aubergines grillés avec yaourt et concombre, salade de lentilles fruitée en pâtisson et salade de fleurs aux herbes aromatiques

Plat principal

Roulade farcie et entrecôte de bœuf suisse bio fumé à la sauce merlot, rondins de pommes de terre farcis au fromage de montagne sur purée de panais, avec haricots verts et romanesco

«Les falafels au jaune d'œuf de caille semi-liquide est l'élément le plus créatif de mon plat. J'ai dû m'y reprendre maintes fois pour y arriver. Et bien sûr, je devrai continuer à m'entraîner jusqu'à la finale. D'abord chaque composant seul, si tout fonctionne, les deux plats individuellement et pour finir le menu entier, encore et encore, de sorte que tout cela soit terminé dans le temps imparti.»

Laura Loosli

2^e année d'apprentissage, Restaurant Panorama Hartlisberg à Steffisburg

Laura Loosli ne peut imaginer un meilleur métier que celui de cuisinière: il n'y a pas de limites à la créativité et vous pouvez donner du plaisir aux autres. Parce qu'elle aime les sucreries et faire de beaux plats, elle préfère travailler au poste de pâtissière. Son grand rêve serait d'avoir son propre restaurant un jour, pas trop grand. Et là, cuisiner pour le duo pop dialectal Lo & Leduc - Laura Loosli les trouve tout simplement sympathiques et aime leur musique.

Les plats de Laura

Hors-d'œuvre

Tomate San Marzano marinée, feuille de lasagne au cerfeuil, fond d'artichaut, salade et crème de haricots blancs, sauce mousseuse blanche, thé aux tomates et épices

Plat principal

Entrecôte de bœuf rôtie rosée avec sauce, pommes de terre fondantes et asperges de Belp, servies avec joue de bœuf et air alpin de pommes de terre et de fromage d'alpage

«Avec mes créations, j'essaie d'emmener l'hôte dans un voyage en Méditerranée et dans les montagnes suisses avec des produits typiques. Je suis particulièrement fière de la façon dont la devise se reflète dans les lasagnes interprétées avec modernité ou dans l'air alpin. Mais la chose la plus surprenante sera probablement le thé méditerranéen aux épices et tomates. C'est très simple, mais très aromatique.»

Remo Messerli

3^e année d'apprentissage, Landhaus Liebefeld

Pour Remo Messerli, la cuisine n'est pas un métier, mais une passion. Même dans son temps libre, on le trouve souvent dans la cuisine à essayer de nouveaux plats. Dans la vie quotidienne de cuisinier, il préfère travailler au garde-manger et aime aussi laisser libre cours à sa créativité. Il a eu de moins bonnes expériences en tant qu'entremétier, lorsqu'il a utilisé du sucre au lieu du sel un matin - son expérience la plus embarrassante dans la cuisine jusqu'ici.

Les plats de Remo

Hors-d'œuvre

Falafel de haricots blancs, mini aubergines farcies et glace d'ayran sur crumble, servi avec houmous, courgettes marinées et grenade

Plat principal

Onglet cuit sous-vide ainsi que filet d'épaule braisé et effiloché, pommes dauphines au fromage d'alpage, carottes mini glacées, crème de carottes jaunes avec beurre noisette ainsi que rosettes et feuilles de brocoli

«D'une part, dans mon plat principal, j'apporte les approches «Nose to tail» et «Leaf to root». D'autre part, mon hors-d'œuvre dévoile que la cuisine méditerranéenne n'est pas uniquement d'Italie, mais que quelques délices se cachent de l'autre côté de la Méditerranée. Je suis particulièrement fier de la mini aubergine farcie dans le hors-d'œuvre. Cela a mine de rien, mais ce sera une surprise pour le jury!»

Ekaterina Panova
3^e année d'apprentissage, Hotel Eden Roc à Ascona

Enfant, Ekaterina Panova voulait tout simplement devenir célèbre. Désormais, elle participe à «gusto» pour avancer dans sa carrière professionnelle et faire de nouvelles connaissances. Dans son temps libre, elle aime faire du sport, regarder des émissions culinaires à la télévision ou aller au restaurant pour tirer de l'inspiration. Ekaterina Panova aime créer des plats insolites et voudrait pouvoir les servir plus tard dans son propre restaurant. Mais s'il vous plaît sans fromage à l'odeur trop intense – car ce n'est pas du tout à son goût.

Les plats de Ekaterina

Hors-d'œuvre

Caviar d'aubergines avec salade de pois chiches, concentré de tomates et dattes maison, crème d'avocat au basilic, mousse de mozzarella et pane carasau grillé

Plat principal

Filet de bœuf mijoté et bacon de bœuf braisé au merlot avec fondue à l'Emmental, pommes de terre sautées, purée de pois et champignons en trois variantes

«Avec mes plats, je montre que l'on peut concocter des plats très fins et équilibrés, même avec des ingrédients simples. Je suis particulièrement fière de mon hors-d'œuvre: tout ce que j'y utilise symbolise parfaitement la cuisine méditerranéenne. Je vais convaincre le jury avec ça! Si je mets tout dans l'assiette à temps. En effet, la gestion du temps sera mon plus grand défi.»

Tom Walter

3^e année d'apprentissage, Hotel Kettenbrücke à Aarau

Pour Tom Walter, le temps passé avec ses amis et sa famille au cours d'un repas compte beaucoup: c'est pourquoi il adore le métier de cuisinier, parce qu'il peut donner de tels moments à d'autres en des temps qui changent rapidement. Pour sa part, il se détend avec un bon livre dans son café préféré à Aarau. Enfant, Tom Walter voulait devenir biologiste et était souvent dans la nature. Cette proximité avec son environnement se retrouve aujourd'hui, entre autres, dans la saisonnalité, qui est extrêmement importante pour lui dans la cuisine.

Les plats de Tom

Hors-d'œuvre

Courgettes méditerranéennes cuites sous-vide avec duo de haricots blancs, servies avec du jaune d'œuf frit pané aux herbes.

Plat principal

Joue de bœuf braisée à la lavande avec une entrecôte brièvement saisie, servie avec pralines de pommes de terre au fromage et fenouil à la fleur d'oranger

«Je suis sûr que mon jaune d'œuf en panure créera son effet sur le jury. De l'extérieur, il est discret et méconnaissable. Ce n'est que lorsque la croûte croustillante aux herbes est cassée que le jaune d'œuf légèrement mousseux s'échappe. Pour le plat principal, les pralines de pommes de terre au fromage se révèlent un défi. Elles sont congelées après la production, mais doivent être servies chaudes.»