

Ale Mordasini remporte le Cuisinier d'Or

Le chef de cuisine du Relais & Château Krone Regensberg (ZH) s'impose en vainqueur du prestigieux concours. Deux Romands montent sur le podium.



Ale Mordasini, à droite avec son commis Patrick Güntert.

Ale Mordasini remporte aujourd'hui le Cuisinier d'or au Kursaal de Berne. Il participera au Tour culinaire Suisse de Kadi. Il représentera également la Suisse au Bocuse d'Or Europe 2020, à Tallinn en Estonie. L'assiette d'Ale Mordasini blanche avec des coins comme délicatement mangés, donne à voir beaucoup d'espace entre les aliments. Elle se distingue par une présentation horizontale digne de la haute joaillerie surlignée par un dôme. Dès le matin l'extrême ordre qui règne sur le poste de travail du chef de cuisine du Relais & Château Krone, à Regensberg (ZH) frappe. Victor Moriez, de l'Auberge de Ville de Crisser, obtient le deuxième rang. Alexandre Juton, de la Pinte des Mosettes termine au troisième rang.

Le Cuisinier d'or, l'événement culinaire le plus grand et renommé de Suisse vient de se dérouler. Sous les yeux de plus de 1'200 invités six candidats créent un plat de viande et de poisson en 5 heures et 30 minutes, qui est ensuite présenté au jury.

Sous cloche sur une grande table de bois, les assiettes de poisson et de viande, se laissent admirer. Celles d'Alexandre Juton sortent du lot. Marbrées et noires, elles laissent voir en hauteur sa créativité, à travers un poulet qu'il reste un des seuls à cuisiner sans truffe. Il opte pour du vieux Xérès et de l'orange amère. De Victor Moriez, on retient surtout l'extrême concentration lorsqu'il travaille avec son fouet autour de gestes extrêmement rapides.

Les trois autres candidats sans ordre de classement: Maximilian Müller, Baur au lac, Restaurant Pavillon, Zurich; Lukas Schär, Schüpbärg-Beizli, Schüpberg et Kevin Vasselin, Hôtel Beau Rivage, Restaurant Le Chat Botté, Genève. (htr/aca)

Publiziert am Montag, 25. Februar 2019