



*Bourse d'Or*

Concours Mondial de la Cuisine • *World Cuisine Contest*

2 0 0 9

## Portraits des candidats

### **Service Presse SepelCom / GL events**

Florent SUPLISSON  
10, quai Charles de Gaulle - 69006 Lyon  
Tél : +33 (0)4 78 17 62 93  
florent.suplisson@sepelcom.com

### **Service Presse Paris - AB3C**

Jean-Patrick BLIN - Anne DAUDIN - Nicolas SAINT-LEGER  
34, rue de l'Arcade - 75008 Paris  
Tél : +33 (0)1 53 30 74 00  
anne@ab3c.com - nicolas@ab3c.com

# Sommaire



AFRIQUE DU SUD

Diane **KAY** - *Sandton Sun - Johannesburg* ..... p 04



AUSTRALIE

Luke **CROSTON** - *Restaurant Brasserie by Philippe Mouchel - Melbourne* ..... p 05



BRESIL

Mauro **DE FREITAS BARROS** - *Luxury Hotel Intercontinental - Rio* ..... p 06



CANADA

David **WONG** - *The Art Institute - Vancouver* ..... p 07



CORÉE DU SUD

Jun-Hi **LEE** - *Millenium Hilton Hotel - Seoul* ..... p 08



DANEMARK

Jasper **KURE** - *Catering Company VIP A/S - Copenhagen* ..... p 09



ESPAGNE

Angel **PALACIOS** - *Restaurant La Broche - Madrid* ..... p 10



ESTONIE

Vladislav **DJATSUK** - *Restaurant Egoist - Tallinn* ..... p 11



ETATS-UNIS

Timothy **HOLLINGSWORTH** - *Restaurant The French Laundry - Yountville* ..... p 12



FINLANDE

Filip **LANGHOFF** - *Restaurant Feinschmecker - Oslo* ..... p 13



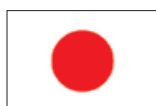
FRANCE

Philippe **MILLE** - *Hôtel Le Meurice - Paris* ..... p 14



ISLANDE

Ragnar **OMARSSON** - *Restaurant Domo - Reykjavik* ..... p 15



JAPON

Yasuji **SASAKI** - *Alain Chapel Portopia Hotel - Kobe* ..... p 16



LUXEMBOURG

Jacques **SCHOUMACKER** - *Restaurant Les Roses - Mondorf-les-Bains* ..... p 17



MALAISIE

Farouk B. **OTHMAN** - *Hôtel de France - Kuala Lumpur* ..... p 18



MEXIQUE

Obed **LADRON DE GUEVARA GARCIA** - *Four Seasons Hotel - Mexico City* ..... p 19



NORVÈGE

Geir **SKEIE** - *Restaurant Mathuset Solvold - Sandefjord* ..... p 20



PAYS-BAS

Wim **KLERKS** - *Restaurant Les Jumeaux - Bennebroek* ..... p 21



RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

Jan **VSETECKA** - *Restaurant Kampa Park - Prague* ..... p 22



ROYAUME UNI

Simon **HULSTONE** - *Elephant Restaurant - Torquay* ..... p 23



SINGAPOUR

Tan Ri **ZENG** - *Restaurant Julien Bompard - Singapour* ..... p 24



SUÈDE

Jonas **LUNDGREN** ..... p 25



SUISSE

Stéphane **DECOTTERD** - *Restaurant Le Pont de Brent - Montreux* ..... p 26



URUGUAY

Alvaro **VERDEROSA** - *Arcadia Radisson - Montevideo* ..... p 27



AFRIQUE DU SUD

# Diane KAY

## Sandton Sun - Johannesburg

### Quelques repères biographiques

Depuis août 2008 : Sandton Sun - Consultant personnel  
 Juin 2005-juil. 2008 : Macdonald Frimley Hall Hotel and Spa - Chef pâtissier/Sous Chef Junior  
 Mars 2002-mai 2005 : Western Cape Hotel and Spa - Sous Chef  
 Juin 2001-fév. 2002 : Gham Gourmet - Sous Chef Junior  
 Déc 2000-mars 2001 : Avianto - Sous Chef Junior  
 Juin 1999-nov. 2000 : Michelangelo Hotel - Chef de Partie  
 Date de naissance : 20 août 1978 - 30 ans



### PREMIERS PAS EN CUISINE...

Bien qu'ayant intégré Prue Leith, Diane n'était pas certaine de réellement vouloir devenir chef. Après ses deux stages au Westcliff (« après mon séjour là-bas, j'aimais tout ce qui touchait à l'hôtellerie ») et au Merrion Hotel, en Irlande (« là-bas les chefs ont été extraordinaires ; ils ont été si patients et ont pris le temps de tout me montrer »), elle rentre chez elle en sachant qu'elle venait de trouver sa voie « et depuis ce jour, j'aime tout ce que je fais ! ».

Quand on évoque avec elle son expérience culinaire la plus mémorable, lui vient tout de suite à l'esprit son voyage à Chicago avec l'équipe sud-africaine de cuisine. « Participer à ma première compétition culinaire était déjà un événement mémorable en soi. Mais le summum a été quand l'ami d'un des membres de notre équipe nous a emmenés dans ce restaurant incroyable : une excellente nourriture et un service impeccable. J'étais bluffée et j'ai compris combien il était important que bon repas et service sans faille aillent de paire. » Diane vient de découvrir les coquilles Saint-Jacques de Norvège « Je n'avais encore rien goûté d'aussi bon de toute ma vie ». Elle apprécie également le filet de bœuf « quand il est parfaitement cuit, la viande fond tout simplement dans la bouche. » Le foie gras est aussi un produit qu'elle aime cuisiner... et déguster !

### SA CUISINE

« J'aime que ma cuisine soit bien assaisonnée et qu'elle soit goûteuse... En gastronomie sud africaine, il est surtout question de nourriture copieuse et d'arômes, à l'instar de la cuisine Cape Malay qui utilise beaucoup de coriandre, de tomates fraîches, de curcuma. Ce n'est pas une cuisine fortement épicée, mais elle est riche en odeurs et en goûts. La couleur y joue également un grand rôle. »

Ce qui n'empêche pas Diane de revendiquer des influences gastronomiques françaises et scandinaves. Le Chef Thomas Keller est aussi une de ses influences majeures

« J'ai acheté son livre il y a six ans et où que j'aille, ce livre est toujours avec moi. J'y puise une inspiration sans fin. »

### BOCUSE D'OR, MODE D'EMPLOI

C'est au Michelangelo Hotel que Diane apprend l'existence du Bocuse d'Or « un des candidats était venu s'entraîner. J'étais complètement fascinée par cette compétition hors du commun. Je ne suis dit que je participerai un jour à ce concours. »

// Bons produits  
 et service sans faille  
 vont de paire. //

Pour s'entraîner intensivement avec son commis, **Abubaker Bagaria**, Diane a pris une semaine de congé. « Ensuite, je m'entraînerai seule après le travail, et lui s'entraînera de son côté. On se retrouvera ensuite une fois par semaine pour travailler ensemble. Abubaker est travailleur et consciencieux ; il veut être le meilleur et fait tout pour y parvenir. » Si Garth Shnier est leur coach, d'autres professionnels comme Garth Strobel, Paul Hartman ou le Dr Gallagher participent également à l'aventure.

### LA CUISINE, MAIS PAS SEULEMENT...

En dehors de la cuisine, Diane adore voyager. « J'aime l'Europe et j'aimerais connaître un peu mieux l'Amérique. Dire que je ne suis jamais allée à New York ! C'est un projet que j'ai prévu de réaliser l'an prochain. » Lors de ces voyages, elle aime aller manger dans des petits restaurants seulement fréquentés par les autochtones. Elle aime aussi passer du temps en compagnie de ses amis « et s'ils voyagent avec moi, c'est simplement génial ! »

chef\_dianekay@yahoo.com





AUSTRALIE

# Luke CROSTON

*Restaurant Brasserie by Philippe Mouchel - Melbourne*

## *Quelques repères biographiques*

Depuis janv. 2008 : Brasserie by Philippe Mouchel, Melbourne - Chef  
 Mars-oct. 2007 : Yacht privé "Eliza Jean", France - Chef pour les invités VIP  
 Juin 2006-janv. 2007 : Bocuse d'Or Crown Casino - Melbourne / France  
 Mars 2005-mai 2006 : Restaurant Centennial Vineyard, Bowral N.S.W - Head chef  
 Fév. 2003-fév. 2005 : Reserve Restaurant, Melbourne - Sous Chef / Chef de Partie

2007 : Bocuse d'Or France / 12<sup>e</sup> place sur 24 pays participants  
 2006 : Vainqueur du Concours Bocuse d'Or Australie  
 2004 : Chef de l'Année / Or, seconde place  
 2003 : Bocuse d'Or France / Assistant de George Calombaris 16<sup>e</sup> sur 26 pays  
 2001 : Troisième à la Finale nationale de "World Skills"  
 2000 : Toque "National golden" / 1 d'Argent, 2 de Bronze



## PREMIERS PAS EN CUISINE...

C'est à la plonge que Luke a fait ses premiers pas en cuisine. « Il y régnait une telle atmosphère, une telle effervescence que je voulais en être. J'ai travaillé dur pour réussir mon apprentissage et j'étais vraiment heureux d'enfiler ma tenue et ma toque le premier jour. Je ne l'ai jamais regretté ».

Depuis, il a fait l'expérience de multiples découvertes culinaires, mais celles qui lui sont le plus chères sont la fois où il a goûté du jambon espagnol, de la truffe blanche et du foie gras. « Des moments inoubliables... »

De même, il a rencontré, au cours de sa carrière, de nombreux chefs, qui chaque fois, lui ont appris quelque chose de nouveau. « Mes plus récentes influences, je les dois à Philippe Mouchel et à Serge Viera. Tous deux m'ont appris plus que cuisiner : ils m'ont inculqué la valeur de la nourriture et l'importance du goût. »

**Il y a toujours un enseignement à tirer de chaque style culinaire.**

## SA CUISINE

Très éclectique, Luke aime tous les styles de cuisine : française, japonaise, asiatique et même indienne. « Il y a toujours un enseignement à tirer de chaque style culinaire. » S'il se réfère principalement aux méthodes françaises, il lui arrive de remplacer certains ingrédients par d'autres à dominante asiatique, ou autre. « L'histoire culinaire australienne est très récente, mais nous sommes riches des différents patrimoines culinaires que les immigrants ont amené avec eux en Australie et avec lesquels nous avons appris à composer. »

Pour lui, la cuisine française n'a pas encore été surpassée. « Par l'utilisation d'ingrédients, du plus simple au plus extravagant, on est sûr de faire une grosse impression. » Des Japonais, il apprécie le respect porté au produit, « ainsi que leur détermination à travailler les meilleurs ingrédients de la meilleure qualité qui soit ». Les produits de prédilection de Luke sont le jambon espagnol et la lotte.

## BOCUSE D'OR, MODE D'EMPLOI

Luke a déjà participé au Bocuse d'or en 2007 où il est arrivé douzième (sur 24 candidats). « Je suis très heureux d'avoir une seconde chance et j'espère être fier de mon classement en 2009. Je sais que je peux faire mieux qu'en 2007. » Pour atteindre son objectif, il travaille dur dans une cuisine mise à sa disposition par ses sponsors. « Serge Viera, qui sera mon coach, va venir un mois et demi pour travailler avec moi, ce qui est sans conteste un grand avantage. » En plus de Serge Viera, Luke s'entraîne avec Philippe Mouchel et **Simon Costentino**, qui sera son commis le jour J. « Simon est un jeune chef très motivé. Ses aptitudes professionnelles sont bien supérieures à celles de beaucoup de chefs avec lesquels j'ai travaillé. Je suis très heureux de l'avoir avec moi. »

Le jour de la compétition, en plus de Simon, Luke aura un second atout dans sa manche : son tout premier couteau, « celui que mon père m'a donné quand j'ai commencé mon apprentissage ».

## LA CUISINE, MAIS PAS SEULEMENT...

Luke adore la moto. « J'essaie de prendre la route dès que je peux. », notamment quand il se sent stressé. Il apprécie également les balades à VTT.

luke.croston@gmail.com





BRÉSIL

# Mauro Jorge de FREITAS BARROS

*Luxury Hotel Intercontinental - Rio*

## *Quelques repères biographiques*

Depuis 2000 : Luxury Hotel Intercontinental\*\*\*\*\* - Under Chef Junior

1999 : Chef de Plaza Senior

1997 : Chef de Plaza Junior

1996 : Cuisinier 2

1995 : Cuisinier 1

1994 : Adj. de cuisine

Date de naissance: 17 décembre 1974 - 34 ans

2007: troisième au concours Latin-American Aztec - Mexico Abastur

Participation active aux Jeux Pan Américains (responsable du village Pan-Américain)

Gagnant du la Copa Azteca au Brésil (classé pour la finale à Mexico) à Sao Paulo.

2006: Participation au Cooking Club Rio Borges



## PREMIERS PAS EN CUISINE...

Les cours qu'il a suivis avec le chef David Jobert sont pour Mauro l'expérience la plus marquante de sa carrière. « *Son talent créatif et sa connaissance de chaque rouage du monde gastronomique m'ont vraiment impressionné.* »

Alexander Huggler et Marcelo Pinheiro sont deux autres figures de la profession qu'il a particulièrement appréciées.

## SA CUISINE

Dans sa cuisine, Mauro privilégie la tradition et la créativité et reste à l'écoute des tendances du moment. « *La richesse de la tradition gastronomique brésilienne permet de nombreuses combinaisons.* »

Il apprécie la cuisine française qui a su garder sa tradition gastronomique.

Ses plats préférés sont le filet mignon et les fruits de mer.

par jour, à l'Hôtel Intercontinental de Sao Paulo, il s'entraîne avec son équipe et développe ses recettes (combinaison, harmonie des ingrédients, créativité, préparation...).

Son commis est la jeune **Manoela Leão Garcia**, âgée de dix-neuf ans. « *Manoela sait travailler en équipe. Elle est disciplinée et entretient des bonnes relations avec ses collègues. S'entraîner ensemble va nous permettre de mieux nous comprendre et d'atteindre la meilleure façon de travailler rapidement et efficacement.* »

## LA CUISINE MAIS PAS SEULEMENT

Ecouter de la musique, prendre un verre, passer du temps avec ses amis sont autant de recettes que Mauro adopte pour chasser le stress.

Après la compétition, il a prévu d'approfondir sa connaissance de la cuisine française lors d'un stage en France.

// Tout professionnel  
de la restauration a un rêve :  
participer un jour  
au Bocuse d'Or. //

## BOCUSE D'OR, MODE D'EMPLOI

Toute personne travaillant dans le monde culinaire a un rêve : participer au Bocuse d'Or, le plus prestigieux concours gastronomique au monde. Mauro est de ceux-là. Sous la houlette de son coach Marcelo Pinheiro, il se prépare pour le grand jour. Trois fois par mois, neuf heures



CANADA

# David Wong

## The Art Institute of Vancouver

### Quelques repères biographiques

Depuis 2007 : The Art Institute of Vancouver - Chef Instructeur principal  
2006-2007 : Fairmont Hotel Macdonald - Executive Chef  
2004-2006 : Fairmont Vancouver Airport - Executive Sous Chef  
2003-2004 : Fairmont Vancouver Airport - Sous Chef  
2001-2003 : Delta Pinnacle - Premier cuisinier  
1998-2001 : Creek Restaurant - Apprentis  
1998 : Pan Pacific Hotel - Cuisinier

2006 : Fairmont Hotels and Resort's Company Leader of the Year  
2005 : Fairmont Hotels and Resort's Service Plus Leader du trimestre - Médaille d'or avec l'équipe de cuisine canadienne à Bâle, Suisse - Médaille d'or pour la qualification du Canada au Bocuse d'Or  
2004 : Médaille d'or au Salon Culinaire de Vancouver  
2003 : Service Plus Star of the Month  
2001 : Médaille d'or au CFCC's Knorr Commis canadien de l'année - Médaille d'or au concours de Commis au Provincial Apprentice Competition - Médaille d'or au salon culinaire de Vancouver



### PREMIERS PAS EN CUISINE...

La passion de David pour la cuisine lui est venue tout naturellement lorsqu'il était enfant : du matin au soir il baignait dans les arômes de soupes et de ragouts. Son enfance est remplie de souvenirs comme la pêche aux clams sur les plages ou aux crevettes sur la jetée dans sa contrée natale de Colombie Britannique. « On les cuisait simplement à la vapeur, avec de l'ail, des graines de sésame et de la coriandre. De quoi devenir accro ! »

Son expérience la plus marquante en cuisine fut le premier concours auquel il a participé alors qu'il était encore à l'école hôtelière. « Je me suis inscrit à un concours de sculpture de chocolat auquel participaient des professionnels, et j'ai gagné ma première médaille d'or, j'ai compris ce qu'était l'excitation ressentie en compétition ».

### SA CUISINE...

« Mon approche est assez terre-à-terre en théorie mais je laisse libre cours à mon imagination dans la cuisine. Je veux toujours tout connaître et comprendre. J'aime beaucoup travailler les produits régionaux, et je m'efforce d'utiliser le meilleur des produits disponibles à chaque saison. L'histoire de la cuisine au Canada est récente mais nous en sommes fiers. Nous avons aussi la chance d'être exposés à des styles culinaires différents ». Les parents de David, et sa grand-mère en particulier, lui ont communiqué une curiosité pour tout ce qui touche à la nourriture. « Je m'inspire de différentes techniques du monde entier. » Il adore les viandes braisées : « le porc braisé aux pommes de terres me ramène à mon enfance, mais la morue cuite entière à la vapeur, avec des oignons nouveaux et du citron est aussi l'un de mes plats préférés ».

### BOCUSE D'OR, MODE D'EMPLOI

David a participé à de nombreux concours de cuisine sur le plan régional et international, il a aussi travaillé pour deux

candidats Canadiens au Bocuse d'Or avant de pouvoir à son tour représenter son pays lors de l'édition 2009 du concours. « C'était mon rêve, avoir enfin assez d'expérience et de connaissances du Bocuse d'Or pour pouvoir y représenter le Canada ».

Sa préparation pour le Bocuse d'Or ne ressemble à rien de ce qu'il a vécu auparavant. « Je considère ma préparation comme une activité à plein temps. Il faut de la discipline, de la franchise, un sens critique et surtout une bonne dose de passion ». Robert Sulatycky, son coach, lui apporte beaucoup de son expérience personnelle et de sa connaissance du Bocuse d'Or. « Non seulement il est le chef d'Amérique du Nord qui a réussi le meilleur classement dans ce concours, mais il a aussi été membre du jury pour le Bocuse d'Or ce qui

// Je considère  
ma préparation comme  
une activité  
à plein temps. //

permet de savoir exactement comment on doit se préparer ». David répète avec son commis **Grace Pineda** qui est très calme de nature, très habile et fait preuve d'un bon sens de l'organisation. « Elle possède une personnalité agréable, elle est très pro et déterminée. La communication entre nous est un point important dans notre préparation, et je dois dire que ça marche bien ». Ils ont fait partie de l'équipe Culinaire du Canada et Grace a également aidé David et l'équipe nationale à remporter plusieurs médailles d'or à Bâle en Suisse.

### LA CUISINE, MAIS PAS SEULEMENT...

Lorsqu'il en a le temps, David pratique le squash et le snowboard. Pour gérer son stress, il a appris des techniques de méditation. « J'utilise aussi des exercices de respiration. »



CORÉE DU SUD

# Jun-Hi LEE

## Millennium Seoul Hilton Hotel - Seoul

### Quelques repères biographiques

Depuis mai 2002 : Millennium Seoul Hilton Hotel, Seoul - Chef du restaurant californien

Mai-Nov. 1999 : Sofitel Ambassador Hotel, Seoul, - Western cook, Café de chef

Date de naissance : 4 août 1976 - 32 ans

*Août 2007 : Certification ServSafe*

*Juillet 2006 : Médaille d'Or au concours "MLA Black Box Cuisine Competition"*

*Avril 2006 : Premier prix lors du "Seoul International Tourism & Food Expo" section Chaud & Froid*

*Décembre 1999 : Diplôme "Japanese Food Qualification Certificate"*

*Octobre 1999 : Diplôme "Western Food Qualification Certificate"*

*Juillet 1999 : Diplôme "Korean Food Qualification Certificate"*



### PREMIERS PAS EN CUISINE...

Quand il était lycéen, Jun-Hi Lee travaillait à temps partiel dans une cafétéria, « *un lieu toujours bruissant de monde qui me faisait penser à une usine* ». Mais sa première grande expérience culinaire proprement dite, il la doit à un caviar de melon : « *quand j'ai introduit une solution de chlorure de sodium dans le jus de melon, des billes se sont formées. Dès ce moment que j'ai appris que les formules chimiques pouvaient aussi s'appliquer en cuisine.* »

Par son charisme, la figure de la profession qui l'impressionne le plus est Hyo-Nam Park, executive chef du Millennium Seoul Hilton Hotel. « *Quand il a été nommé à ce poste, il n'avait que 38 ans, devenant ainsi le plus jeune executive chef de Corée. En outre, c'était la première fois que le groupe Hilton Hotel nommait un natif à ce poste.* »

### SA CUISINE

Le restaurant où Jun-Hi Lee officie tire son nom d'une herbe largement utilisée dans la cuisine californienne. Il combine le meilleur de l'orient et de l'occident ; en résulte une fusion de douceurs appétissantes comme le L.A Kalbi (spare ribs), california rolls...

De la tradition de son pays, il tire une grande fierté de la nourriture fermentée coréenne, comme le kim chi, la sauce soja, la pâte de haricot... Mais sa vraie passion est la cuisine moléculaire, « *la vraie innovation en cuisine. En altérant la texture et la forme des ingrédients, mais en conservant leur nature, on invente de nouvelles sensations. Cuisiner et déguster deviennent alors des plaisirs nouveaux.* »

Cette passion n'empêche pas Jun-Hi d'apprécier les travers de bœuf, surtout les côtes n°6, 7 et 8 (sur les 13 que compte un travers). « *Je les préfère cuisinées à la Bul Kal*

*Bi, sorte de barbecue coréen, généralement accompagnées par du riz à la vapeur.* » Il aime aussi les fruits de mer, surtout les coquilles St-Jacques. « *C'est facile à cuisiner ; elles ont une bonne texture, un bon goût, qu'elles soient cuites à la vapeur, pochées ou saisies à la poêle.* »

“ La chimie peut aussi s'appliquer en cuisine. ”

### LE BOCUSE D'OR, MODE D'EMPLOI

Jun-Hi Lee se prépare intensément à la compétition. Il a obtenu deux jours de congé par semaine qu'il passe à s'entraîner avec son commis, « *généralement vers minuit* » une fois que le restaurant où il travaille est fermé. Il sera soutenu par son coach Byung Sik Choi et son commis, **Sung-Hoon Kim**. « *Il est très jeune mais possède déjà une grande dextérité. Il m'assistera surtout pour tout ce qui touchera aux garnitures.* »

### LA CUISINE, MAIS PAS QUE...

A ses moments de loisirs, Jun-Hi Lee est féru d'escalade « *où je profite du grand air que j'apprécie tant.* »



DANEMARK

# Jasper KURE

## VIP A/S Catering Company - Copenhagen

### Quelques repères biographiques

2008 : VIP - Copenhagen - Chef principal  
2007 : Broenduns Hotel - Skagen - Chef principal  
2005-2006 : Restaurant Extra - Copenhagen - Chef principal  
2004-2005 : Restaurant Premissé - Copenhagen  
2001-2003 : Restaurationen - Copenhagen  
Date de naissance : 23 février 1980 - 28 ans

Lors de sa formation, Jasper Kure a remporté le Championnat des étudiants cuisiniers danois et participé au Championnat scandinave. Il est actuellement membre de l'équipe culinaire du Danemark.

A plusieurs reprises, il a participé à la compétition du Chef de l'année.

En 2004, il prend part pour la première fois à la sélection danoise pour le Bocuse d'Or, atteignant la troisième place.



### PREMIERS PAS EN CUISINE...

De tous les chefs avec lesquels il a été amené à travailler, Jasper admire particulièrement le style de Rasmus Grønbech, du Restaurant Premisse, à Copenhagen, où il a travaillé en 2005. « Son style de cuisine est vraiment particulier. Quand vous êtes son invité, vous n'oublierez jamais ce qu'il vous a servi. »

### SA CUISINE

De sa cuisine, Jasper dit qu'elle est « honnête ». Par là, il revendique « un style simple, un produit de qualité mis en valeur, et le goût, bien sûr, est très important pour moi. »

Son inspiration, il la tire à la fois des plats traditionnels danois cuisinés en famille et des tendances de la cuisine scandinave et danoise de ces dernières années, avec une touche inspirée de la cuisine française. « La cuisine du restaurant de poissons Krogs où j'ai fait mon apprentissage était d'inspiration française ». Sa préférence va aux travers d'agneau et au cabillaud de la mer du Nord. Il apprécie également la simplicité et raffinement de la cuisine japonaise.

### BOCUSE D'OR, MODE D'EMPLOI

Jasper était à Lyon en 2001, pour assister au Bocuse d'Or et encourager le candidat danois, Jesper Koch. « Depuis, je rêve d'être le premier danois à gagner la compétition ».

Pour cela, il s'entraîne avec **Ronni Weksøe Mortensen**, son commis trois mois pleins pour le Bocuse d'Or 2009.

« Ronni est un chef très talentueux ; il est positif, calme et a une bonne influence sur moi lorsque nous travaillons en tandem. » Le duo travaille sans coach spécifique, ce sont

leurs amis qui sont ravis de leur servir de cobayes et testent leurs recettes.

“ Un style simple, un produit de qualité mis en valeur... et, bien sûr, le goût. ”

Leur secret pour réussir à vaincre le stress de la compétition : « être préparé à toute éventualité, faire les choses étape par étape. »

Pour mettre toutes les chances de son côté, Jasper emportera avec lui un magnet figurant un visage et portera les chaussettes que sa soeur lui a offertes il y a longtemps et qu'il porte lors des compétitions auxquelles il participe.

### LA CUISINE, MAIS PAS SEULEMENT...

Pour se changer les idées, quoi de mieux que de filer à toute allure sur sa moto ?

[smag@sortebro.dk](mailto:smag@sortebro.dk)





ESPAGNE

# Angel PALACIOS

## Restaurant La Broche - Madrid

### Quelques repères biographiques

- 2008 : La Broche - Madrid - Chef exécutif
- 2004-2007 : Restaurante Arola - Madrid - Chef de cuisine
- 2002-2003 : La Broche - Miami (Etats-Unis) - Chef de cuisine et manager général
- 1998-2001 : La Broche Sergi Arola - Madrid - Chef de cuisine et Chef pâtissier
- 1997-1998 : El Buli - Rosas - Chef de partie chambre froide
- 1996-1997 : Martin Berasategui - San Sebastian - Chef de partie viande
- Date de naissance : 1975 - 33 ans

2003 : élu *America's Best New Chef* / *Cuillère d'Or du Meilleur Restaurant Espagnol* / *Meilleur Restaurant de Floride du sud*, par le *Sun Sentinel*

2001 : élu *Meilleur Pâtissier de l'Année*, par le *guide Gourmetour*

2000 : sélectionné parmi les dix *Meilleurs Chefs de moins de 30 ans*, par le critique gastronomique *José Carlos Capel*



### PREMIERS PAS EN CUISINE...

C'est sa grand-mère et sa mère, cuisinant un lapin à l'aioli, qui ouvrirent à Angel le monde de la cuisine.

Sa première grande expérience, il l'aura à l'âge de 17 ans, quand il sera nommé responsable de la cuisine d'un restaurant de Barcelone.

Durant toutes ces années, Angel a rencontré pléthore de chefs fantastiques « *mais celui qui m'a le plus impressionné et pour lequel j'ai une grande admiration reste Ferran Adrià* ».

### SA CUISINE

La cuisine d'Angel est « *une cuisine du marché, à laquelle j'applique les nouvelles technologies* ». Il trouve son inspiration dans la cuisine traditionnelle espagnole, notamment la gastronomie catalane. La cuisine française, « *mère des toutes les cuisines* », est également une de ses sources d'inspiration.

Le lapin est sa viande de prédilection. Côté poisson, sa préférence va à la raie.

### BOCUSE D'OR, MODE D'EMPLOI

Evidemment, Angel est « *très heureux de faire partie de cette aventure. A cette occasion, j'aimerais faire la démonstration du haut niveau de la cuisine espagnole.* »

Pour cela, il s'entraîne dans son restaurant à chaque fois qu'il le peut, à la fin de chaque service. Il est aidé dans sa préparation par de grands chefs comme Sacha, Javier Oyarbide, Alberto Chicote, ou Paco Roncero.

Son commis, **Victor Piñero**, est Chef de section à *La Broche*. « *C'est un professionnel fantastique et une personne incroyable* », s'enthousiasme Angel.

En cas de stress intense, Angel a la solution : il s'en va courir avec sa chienne Luna. Une recette qui ne sera pas facile d'appliquer pendant la compétition !

Durant la compétition justement, Angel aura auprès de lui son porte-bonheur : « *ma femme, Laura* ». Et « *si toute ma famille pouvait venir, ça me porterait encore plus chance ! J'en profite d'ailleurs pour remercier toutes les personnes qui me soutiennent.* »

A la sortie du Bocuse d'Or, Angel n'a d'autre projet que de « *continuer à cuisiner et y prendre plaisir* ».

“ J'espère prendre toujours autant de plaisir à cuisiner. ”

### LA CUISINE, MAIS PAS SEULEMENT...

Dans ses moments de loisirs, Angel Palacios pratique le VTT et la natation.

angelslump@hotmail.com



ESTONIE

# Vladislav DJATSUK

*Restaurant Egoist - Tallinn*

## *Quelques repères biographiques*

1999-2008 : Restaurant Egoist - Chef de cuisine

1997-1999 : Restaurant Gloria - Chef de partie

Date de naissance : 29 juillet 1978 - 30 ans

2006 : 3<sup>e</sup> au Prix de la Meilleure cuisine côtière d'Europe - Stockholm Roots

2005 : 1<sup>e</sup> place à la Baltic Culinary Star Cup - St. Petersburg, Venemaa

2003 : Chef de l'année, Tallinn



## PREMIERS PAS EN CUISINE...

La première fois où, à 16 ans, il a mis un pied dans une cuisine professionnelle, Vladislav a été impressionné par l'organisation du travail. En outre, « *c'était la première fois que je voyais une nourriture aussi variée : différents types de fruits et légumes, une énorme pièce de viande qui devait être parfaitement découpée aux bons endroits en un temps donné. Oui, c'est un souvenir inoubliable !* ».

De tous les grands chefs français et scandinaves avec lesquels il a travaillé au fil des ans (Dimitri Demjanov, Emile Jung, Jean Luc Brendel, Christer Lingström, Anita Joli, Pekka Terava, Rene Redzepi, Rasmus Kofoed...), Vladislav retient le professionnalisme, « *qualité qu'ils ont en commun, bien qu'ayant des styles culinaires différents.* »

## SA CUISINE

« *Ma cuisine prend ses racines dans la tradition nordique et française* », matinee bien sûr d'influences locales ! « *La cuisine estonienne possède de fortes traditions que j'utilise dans ma cuisine. En même temps, nous subissons les influences de la cuisine de nos voisins suédois, finlandais, danois, russes et allemands.* »

Dans ses réalisations culinaires, Vladislav utilise des produits dont la plupart vient de fermes de la région. Ses préférences vont au bœuf d'un village appelé Üsse, à la perche de la côte ouest estonienne et au hareng d'automne de la Baltique.

## BOCUSE D'OR, MODE D'EMPLOI

Vladislav est ambitieux, il ne s'en cache pas. « *C'est pour cela que j'ai voulu participer au Bocuse d'Or. L'Estonie y participe pour la première fois. C'est un grand honneur pour moi. Je suis très fier de représenter mon pays au Bocuse d'Or qui est une compétition extrêmement impor-*

*tante et prestigieuse.* »

Pour parfaire son entraînement, Vladislav n'a pas lésiné sur les moyens. Ce sont pas moins de trois partenaires avec lesquels il travaille sans répit : Dimitri Demjanov, Cuisinier aux Restaurants *Gloria* et *Egoist*, Emmanuel William, Chef de cuisine au Restaurant *Gloria*, et Rasmus Kofoed, second au Bocuse d'Or 2007 et troisième au Bocuse d'Or 2005, accompagnés de toute l'équipe de la cuisine du restaurant *Egoist*. « *Je profite de toutes les occasions qui me sont données pour m'entraîner. Malheureusement, je n'ai guère le temps de m'entraîner plus de trois à quatre fois par semaine.* »

“ Je n'oublierai jamais la première fois où je suis entré dans une cuisine. ”

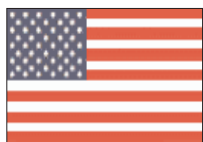
Pour sa participation au Bocuse d'Or, Vladislav a choisi **Viktor Leshevich** comme commis. Les deux garçons se connaissent bien puisqu'ils travaillent ensemble depuis un an au restaurant *Egoist* où Viktor est Chef de partie pour les apéritifs. « *Il étudie au Collège hôtelier d'Estonie où j'ai moi-même fait mes études* », ajoute Vladislav.

## LA CUISINE, MAIS PAS SEULEMENT...

A ses (rares !) heures perdues, Vladislav exerce ses talents au chantournage (découpe sur bois). « *Mon grand-père était maître en la matière, et je l'enseigne à mes fils également. Ainsi, ça deviendra une tradition familiale* ». Autre passe-temps : la culture d'herbes aromatiques.

[allar@corpore.ee](mailto:allar@corpore.ee)





ETATS-UNIS

# Timothy HOLLINGSWORTH

*Restaurant The French Laundry - Yountville*

## *Quelques repères biographiques*

De 2002 à ce jour : The French Laundry - Yountville - de commis à sous-chef



## PREMIERS PAS EN CUISINE...

C'est à la plonge d'un restaurant français situé dans les collines californiennes, le Zachary Jacques, que Timothy a commencé sa carrière. Le Chef Christian Masse, avec sa femme Jennifer, l'y ont formé à tous les postes de la cuisine. « *Il m'a également enseigné les techniques classiques, la brigade française et Escoffier* ». Alors qu'il se demandait s'il allait ou non intégrer une école hôtelière, lors d'un séjour à New York, il dîne à l'Essex House et au restaurant Le Cirque, « *ces premiers repas gastronomiques ont renforcé mon désir de devenir chef* ».

**“J'aime les plats simples mais raffinés, classiques et modernes à la fois.”**

Depuis plusieurs années, Thomas Keller est son mentor professionnel. « *Son éthique de la profession et la façon dont il conceptualise les plats ne cessent de m'impressionner* ». Au cours de sa carrière, il a également rencontré Alain Ducasse plusieurs fois et dîné dans ses restaurants « *Je suis aussi un fervent lecteur de ses livres de cuisine. Sa maîtrise des techniques classiques me fascine* ».

## SA CUISINE

Timothy est un puriste, adepte de la cuisine bien-être. « *J'aime les plats simples mais raffinés, faisant appel aux techniques classiques tout en étant marqués d'influences modernes* ».

De la Californie, sa cuisine utilise principalement les légumes et les produits. Il est également très "américain" dans son approche de la cuisine : « *avec des parents originaires du Sud, j'ai grandi dans les odeurs du chili et du pain*

*de mais mais aussi du rôti de bœuf accompagné de pommes de terre et de carottes. Ces expériences ont une subtile influence sur ma cuisine et sur ma façon d'envisager la nourriture.* » Toutes les régions du monde l'inspirent et il aime découvrir de nouveaux ingrédients et de nouveaux arômes. « *La base de ma formation est la technique classique française mais je suis souvent attiré par la cuisine asiatique, depuis le BBQ épicé coréen jusqu'au raffinement de la cuisine japonaise* ».

## BOCUSE D'OR, MODE D'EMPLOI

L'enthousiasme et l'implication de Thomas Keller dans l'organisation du Bocuse d'Or USA, ainsi que le soutien de ses collègues, ne sont pas étrangers à l'envie de Timothy de prendre part à la compétition. « *La perspective d'être associé à un groupe de chefs aussi talentueux auxquels se mesurer dans le cadre d'un événement aussi prestigieux était diablement excitant.* »

Il s'entraîne à Yountville dans une cuisine construite à l'identique de celles de Lyon. Avec son coach, le chef Roland Henin, et son commis, **Adina Guest**, il passe de nombreuses heures à décortiquer les plats, le process, les horaires. « *Plus chaque étape aura été examinée en détail, mieux nous serons préparés quand arrivera janvier.* » Son commis, Adina, est une jeune chef de talent « *très motivée et très précise. Notre entraînement commun inclut de nombreuses séances de travail de façon à pouvoir s'assister mutuellement à chaque étape. Nous travaillons également à établir un bon rythme de communication en cuisine.* »

## LA CUISINE, MAIS PAS SEULEMENT...

Quand il ne travaille pas, Timothy s'entraîne en salle de sports, fait du surf et profite de sa famille. Il pratique également le yoga et le stretching qui, avec le surf, l'aident à évacuer le stress.



FINLANDE

# Filip LANGHOFF

## Restaurant Feinschmecker - Oslo

### Quelques repères biographiques

Filip Langhoff a commencé sa carrière en 1999 après avoir été diplômé de l'école hôtelière Mariehamn Restaurant, basée sur l'île Åland.

Date de naissance : 31 janvier 1980 - 28 ans



### PREMIERS PAS EN CUISINE...

De tous les chefs qu'il a rencontrés au cours de sa carrière, Filip reste impressionné par Ferran Adrià, « *par sa philosophie, ses techniques* ».

### SA CUISINE

En cuisine, ce qui intéresse Filip, c'est de « *mettre l'accent sur l'ingrédient principal, accompagné de saveurs qui le relèvent* ». Pour cela, il puise dans les traditions culinaires de son pays, notamment en faisant souvent appel aux produits de la forêt.

Les gastronomies étrangères sont également pour lui sources d'inspiration. Il a beaucoup voyagé en Europe afin de parfaire ses connaissances. Il a notamment travaillé à El Buili, le restaurant de Ferran Adrià, ce qui explique sans doute son intérêt pour la cuisine espagnole, « *combinaison intéressante de traditions anciennes et de cuisine utilisant de nouvelles techniques* » et la cuisine japonaise « *pour sa simplicité et son parti pris de tout centrer sur le produit* ».

// Avant tout,  
mettre l'accent  
sur le produit. //

Au nombre de ses produits de prédilection justement, Filip cite le renne, le muikku (petit poisson finnois proche du hareng) et la coquille Saint-Jacques de Norvège.

### BOCUSE D'OR, MODE D'EMPLOI

Filip savoure sa présence parmi les candidats du Bocuse d'Or. Il apprécie la possibilité qui lui est donnée « *de représenter la Finlande et de faire de nouvelles rencontres professionnelles* ».

Avec son commis, **Miki Kurkela**, il privilégie avant tout le travail d'équipe, et tient à préserver un esprit festif. « *Se concentrer sur les choses qui doivent être réalisées* » sera leur méthode pour résister au stress inhérent à l'épreuve. Et si vous demandez à Filip ce qu'il compte faire après l'épreuve, vous vous verrez répondre : « *Dormir* ».

### LA CUISINE, MAIS PAS SEULEMENT...

Pendant ses heures de loisirs, Filip s'adonne à la photographie.

f\_langhoff@hotmail.com



FRANCE

# Philippe MILLE

## Hôtel Le Meurice - Paris

### Quelques repères biographiques

Depuis 2003 : Hôtel Le Meurice - Paris - Chef adjoint  
2002-2003 : Hôtel Scribe - Paris - Sous-chef  
2001-2002 : Hôtel Ritz - Paris - Chef de partie  
2000-2001 : Restaurant Lasserrre - Paris - Chef de partie  
1998-2000 : Restaurant Le Pré Catelan - Paris - Chef de partie  
1996-1998 : Restaurant Le Drouant - Paris - Chef de partie  
1994-1996 : Restaurant L'Aubergade - Pontchartrain - Commis de cuisine  
Date de naissance : 17 mars 1974 - 34 ans



### PREMIERS PAS EN CUISINE...

Les premiers souvenirs de cuisine de Philippe sont la langue de veau de son père et la mousse au caramel de sa mère. Mais sa première émotion gastronomique reste le pot au feu que sa grand-mère cuisinait chaque dimanche.

« Les parfums, quand j'entrais dans la cuisine sont un souvenir que je garderai toute ma vie. »

Après une formation en école hôtelière au Mans à 15 ans, Philippe entre à L'Aubergade de Pontchartrain. « Cette rencontre avec M. Bordier a été décisive pour ma carrière. Il m'a enseigné toutes les bases de la cuisine "Escoffier". »

M. Grondard du restaurant Drouant lui apprendra la rigueur du travail, M. Anton du Pré Catelan lui transmettra la finesse dans les plats et M. Roth du Ritz lui donnera le goût des concours. « Enfin, Yannick Alléno que je connais depuis plus de dix ans m'a aidé à construire mon parcours culinaire et à affiner mes connaissances. »

“ Je garderai toute ma vie

les parfums du pot-au-feu

de ma grand-mère. ”

### SA CUISINE

Philippe Mille qualifie sa cuisine de « classique, mise au goût du jour ». Ce qu'il aime, c'est une cuisine mijotée longuement « qui garde tous ses goûts », où le produit n'est pas dénaturé et les parfums poussés à l'extrême.

Il apprécie aussi beaucoup la cuisine japonaise, et tout

particulièrement le sushi « car le produit y est mis en valeur d'une manière très simple, sans être dénaturé. » Son autre péché mignon : le boudin noir basque !

### BOCUSE D'OR, MODE D'EMPLOI

Depuis que Yannick Alléno a présenté le Bocuse d'Or, Philippe a toujours voulu le faire à son tour. « C'est LA référence dans le métier, avec le Concours de MOF. »

Pour cela, il s'entraîne entre les services et pendant les week-ends. « Je ne m'arrête jamais ! Hugo Souchet qui est à mes côtés depuis le début, s'entraîne bien évidemment avec moi. » Philippe et Hugo, son commis, travaillent ensemble depuis trois ans déjà. « Nous avons la même vision culinaire et il a une grande rigueur malgré son âge. » Derrière eux, toute la brigade du Meurice les accompagne dans cet entraînement. « Je reçois aussi le soutien de mes anciens chefs, mais Yannick Alléno demeure mon coach principal. »

Les projets de Philippe au lendemain du Bocuse d'Or ? « Reprendre le chemin des cuisines du Meurice et se remettre au travail. »

### LA CUISINE, MAIS PAS SEULEMENT...

Quand il ne travaille pas et ne s'entraîne pas, Philippe pratique la natation. Il aime aussi voyager et collectionne les livres de cuisine. « J'en ai plus de 300 ! »

[mille.philippe@free.fr](mailto:mille.philippe@free.fr)



ISLANDE

# Ragnar ÓMARSSON

*Restaurant Domo - Reykjavik*

## *Quelques repères biographiques*

Depuis 2006 : Restaurant Domo - Chef et co-propriétaire

2005-2006 : Restaurant Salt Radisson SAS - Chef

2003-2005 : Restaurant Leikhúskjallarinn - Propriétaire

2000-2003 : Restaurant Gallery (Hotel Holt) - Chef

1998-1999 : Restaurant Gallery (Hotel Holt) - Sous-chef

1996-1997 : Bristol Grill Oslo- Sous-chef

Date de naissance : 4 juillet 1971 - 37 ans

2005 : candidat islandais au Bocuse d'Or 2005 - 5<sup>e</sup> place

2003 : Chef nordique de l'année

2002 : Chef islandais de l'année

1999 : Chef islandais de l'année

Nombreuses récompenses comme leader de l'équipe culinaire nationale islandaise



## PREMIERS PAS EN CUISINE...

Ses premiers pas en cuisine, Ragnar les a fait tout jeune, quand il aidait sa grand-mère pendant les vacances.

Au fil de son parcours professionnel, il a travaillé avec les plus grands chefs, dont Karl Eiríksson chef au *Glóðinn*, qui « m'a appris comment introduire de nouveaux goûts dans la nourriture. Avec lui, tout avait un goût divin. *Sturla Birgisson*, lui, m'a appris comment être plus organisé dans mon travail, principalement pendant les compétitions. »

Mais sa plus grande émotion professionnelle, il l'a éprouvée en 1999, quand il a été élu Chef de l'année en Islande.

“ En Islande, nous avons la chance d'avoir des produits de qualité. ”

## SA CUISINE

La cuisine de Ragnar est préparée simplement à partir d'ingrédients frais dont le goût est respecté et non dénaturé. « *L'Islande a la chance d'avoir des ingrédients de qualité et c'est ce qui fait que les chefs islandais et leurs restaurants figurent parmi les plus fins du monde aujourd'hui.* » Parmi ces produits locaux, il aime particulièrement l'agneau islandais et le flétan.

De la tradition culinaire de son pays, Ragnar retient que « *Les chefs islandais sont des travailleurs acharnés.* » Ce qui ne l'empêche pas de puiser une part de son inspiration dans toutes les autres cuisines scandinaves.

## BOCUSE D'OR, MODE D'EMPLOI

Ragnar ne participe pas au Bocuse d'Or par hasard : « *Le Bocuse d'Or est le concours le plus réputé du monde culinaire.* »

Trois fois par semaine, pendant dix heures, il s'entraîne avec ses trois assistants, Einar, Gústi et Garðar, dans une grande cuisine « spécialement construite pour nous par *Fastur*, une société de Reykjavik ».

Ce qu'il apprécie chez son commis, **Einar Jóhannsson**, c'est sa volonté de toujours mieux faire. « *C'est un chef vraiment talentueux.* »

Chaque semaine, il rencontre ses trois consultants, *Sturla Birgisson*, *Bjarni Gunnar Kristinsson* et *Alfreð Ómar Alfreðsson*. « *Je suis aussi en contact avec tous les grands chefs via l'Académie des Bocuse d'Or d'Islande.* »

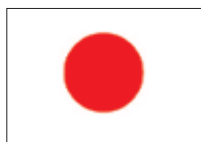
Une fois la compétition terminée, il aspire à « *passer la journée en famille et essayer de ne plus penser à la cuisine.* »

## LA CUISINE, MAIS PAS SEULEMENT...

Car la famille est l'endroit où Ragnar aime se resourcer quand il ne travaille pas. C'est également un sportif que l'on peut croiser sur un terrain de football ou un green de golf. « *Je m'entraîne dur pour m'améliorer au golf.* »

Bon joueur, il l'est certainement puisqu'il souhaite bonne chance aux autres participants.

raggio@simnet.is



JAPON

# Yasuji SASAKI

## Alain Chapel, Portopia Hotel - Kobe

### Quelques repères biographiques

Depuis septembre 2008 : Alain Chapel, Portopia Hotel Kobe - Sous-chef  
2000-Août 2008 : Heritage, Huistenbosch Hotel & Resort Nagasaki  
1996 : Intercontinental Hotel Amsterdam, Holland  
Stage d'un an à l'Hôtel de Crillon à Paris  
1992 : Huitenbosch Hotel & Resort Nagasaki  
(ex- NHV Hotel International)  
1988 : Alain Chapel, Portopia Hotel Kobe  
1986 : Intercontinental Hotel, Luxembourg pendant un an et demi  
Hotel Okura Okayama (ex- Okayama International Hotel)  
Date de naissance : 28 février 1967 - 41 ans



### PREMIERS PAS EN CUISINE...

Yasuji avait 14 ans quand il a cuisiné son premier plat pour satisfaire sa faim, en attendant que ses parents rentrent du travail.

Parmi les nombreux chefs de prestige qu'il a rencontrés au cours de sa carrière, c'est le chef Masaru Kamikakimoto qui l'a le plus marqué. Il s'est aussi initié à la cuisine française sous la houlette du chef Alain Chapel « Il m'a enseigné la cuisine, mais aussi un sens des valeurs humaines et bien d'autres choses encore. »

Il n'est pas surprenant alors que sa première expérience importante en cuisine fut lorsqu'il entra au restaurant Alain Chapel du Portopia Hôtel à Kobe au Japon.

*saveurs et des ingrédients est étonnante. »*

Parmi ses plats préférés il cite le poulet de Bresse en vessie et la Bouillabaisse.

### BOCUSE D'OR, MODE D'EMPLOI

C'est Mr. Kamikakimoto qui a encouragé Yasuji à tenter sa chance dans le Bocuse d'Or. En ce moment, il se prépare avec son commis, **Kyohei Takaki**. « Etant donné les circonstances, il progresse énormément. Il doit apprendre beaucoup en peu de temps, c'est tout nouveau pour lui. »

Certaines de ses séances de préparation auront lieu en France au Château de l'Éclair (Ecole hôtelière Tsuji). Son coach, est Romuald Fassenet.

// Je suis fasciné  
par les saveurs  
des tartes, tourtes... //

### LA CUISINE, MAIS PAS SEULEMENT...

Dans son temps libre Yasuji aime s'adonner au tennis et à la lecture. « J'adore surtout passer du temps avec mon enfant ! ».

### SA CUISINE...

Yasuji garde toujours à l'esprit les fondamentaux de la cuisine française, mais laisse libre cours à son originalité en y apportant de nouvelles techniques.

Dans son pays il a appris à exploiter les saveurs et les arômes des produits et à profiter de ce que les différentes saisons peuvent offrir de mieux.

Les tartes, tourtes et autres recettes à base de pâte l'inspirent beaucoup. « Je suis fasciné par les saveurs que l'on peut obtenir avec de tels plats, la concentration des



# Jacques SCHOUMACKER

## Restaurant Les Roses - Mondorf-les-Bains



### Quelques repères biographiques

2006 : Casino 2000, Restaurant Les Roses - Chef de Partie Tournant  
2004 : Casino 2000, Restaurant Les Roses - Commis de Cuisine Tournant  
2004 : Membre de l'équipe nationale de cuisine du Luxembourg  
Date de naissance : 23 juin 1983 - 25 ans

2006 : Expogast (L) - Médailles de bronze et d'argent  
2006 : Zagg à Luzern (CH) - Médaille d'argent  
2006 : Intergastra à Stuttgart (D) - Médaille d'argent  
2005 : Igeho à Bâle (CH) - Médaille de bronze  
2003 : Prix Culinaire International François Vatel Coupe Nic. Faber (L) - Mention Bien

### PREMIERS PAS EN CUISINE...

Quand Jacques était enfant, son père, pendant ses temps libres, faisait la cuisine pour des banquets d'associations. « Je me souviens des longues heures passées ensemble pour faire mon gâteau de communion. »

A ses yeux, sa plus importante expérience demeure le premier jour qu'il a passé dans une cuisine qui n'était ni celle de son père ni celle de son école. « J'ai appris que même si l'on cuisine bien et que l'on connaît beaucoup de recettes, d'ingrédients et de techniques, on n'arrête jamais d'apprendre. C'est une histoire sans fin ».

Le chef qu'il admire le plus et qu'il n'a pas encore rencontré est Anne-Sophie Pic, trois étoiles au Michelin, « c'est un grand pas pour la parité dans le métier et elle le mérite. »

// En cuisine, on ne cesse  
d'apprendre. C'est une  
histoire sans fin. //

### SA CUISINE

Jacques privilégie une cuisine « simple et jeune, qui mixe tradition et nouveauté, pleine de petits secrets et ouverte à tous les arômes du monde entier. » Il prend plaisir à cuisiner des plats simples et savoureux. « La cuisine luxembourgeoise fait souvent appel aux abats, ris de veau et rognons bien assaisonnés et accompagnés d'une sauce goûteuse. Voilà où je puise mon inspiration et j'essaie de l'adapter à ma cuisine. »

Il apprécie la cuisine française pour ses bases traditionnelles, ses produits locaux variés, ses saveurs et sa délicatesse. De la cuisine asiatique, il affectionne l'origina-

lité et les saveurs méconnues.

Il aime l'agneau, « parce qu'il peut être préparé de multiples manières. La viande est déjà goûteuse. J'aime aussi le canard, rôti dans son entier ou en pilons. » et le turbot, « pour sa fermeté et son goût. »

### BOCUSE D'OR, MODE D'EMPLOI

Il y a trois ans, Marc Junker, ancien candidat luxembourgeois au Bocuse d'Or, avait demandé à Jacques de participer à la sélection nationale. « A cette époque, je ne me sentais pas prêt pour une telle compétition ». C'est son chef, Mr Körner, qui depuis l'a convaincu de participer.

Jacques se prépare mentalement et s'entraîne sur son lieu de travail. « M. Pierron, mon sous-chef, est mon coach. Il n'hésite pas à faire monter la pression pendant notre service, de façon à me préparer au stress de la compétition. » Il s'entraîne autant que possible, sous le regard attentif de son coach. « Il est très exigeant et ne faillit pas à la tâche. C'est un vrai défi de travailler avec quelqu'un comme lui. On veut toujours mieux faire, dépasser ses propres limites. »

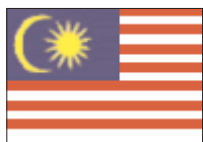
Sophie Born, son commis est stagiaire dans son établissement. « Le Luxembourg est un petit pays et c'est difficile de trouver quelqu'un décidé à s'engager dans une telle aventure. Sophie est très motivé et, bien sûr, elle possède des vraies aptitudes manuelles. Ca sera une merveilleuse aventure pour elle, elle va apprendre beaucoup et cela va la faire progresser dans sa formation. »

### LA CUISINE, MAIS PAS SEULEMENT...

S'il passe la majeure partie de son temps en cuisine, Jacques aime quand il en a l'occasion pratiquer l'escalade, la gym et la natation. Il travaille aussi le fer et l'acier. « J'aimerais être forgeron. A chaque fois que je travaille ces matériaux j'y prends beaucoup de plaisir. »

[cpeliffer@rakporcelaineurope.com](mailto:cpeliffer@rakporcelaineurope.com)





MALAISIE

# Farouk OTHMAN

## The Westin Hotel & Residence - Kuala Lumpur

### Quelques repères biographiques

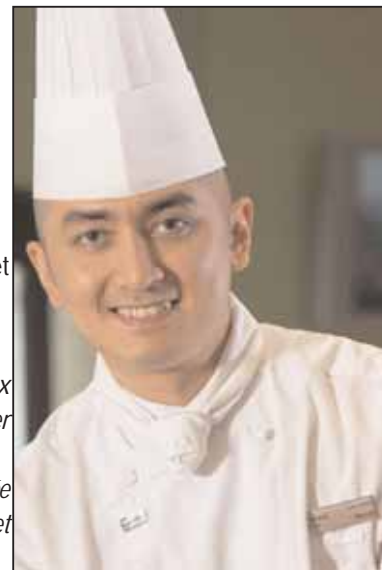
Depuis juillet 2007 : The Westin Hotel & Residence Kuala Lumpur - Chef tournant  
 Dec. 2006-juil. 2007 : Telawi Street Bistro / Atrium, Kuala Lumpur - Sous Chef  
 Sept. 2004-nov. 2005 : The Tenth Restaurant, Londres - Chef de Partie Senior  
 Dec. 2003-août 2004 : L'Escargot Restaurant, Londres - Chef de Partie intérimaire  
 Avril 2002-août 2003 : Palace of the Golden Horses Hotel - Demi-Chef de Partie / Banquet  
 Date de naissance : 23 octobre 1978 - 30 ans

Mai 2008 : Bocuse d'Or Asie 2008 - Trophée d'Argent

Août 2007 : Westin KL. Resp. de l'équipe pour le Salon Culinaire de Malaisie 2007 / Prix Individuel Viande - Volaille - Plats Chauds : Médaille d'Argent / Individuel Poisson - Fruits de Mer - Plats Chauds : Médaille de Bronze / Black Box Team Cuisine 'Live' : Médaille de Bronze

Mai 2007 : Resp. équipe MLA Black Box Culinary Challenge - Malaisie / Prix d'Or pour la Meilleure Entrée

Mars 2006 : "Premier Malaisien à recevoir une mention très bien au Bsc (Licence) en Gestion et Arts Culinaires au T.V.U. Londres." - Magazine "The Star"



### PREMIERS PAS EN CUISINE...

Farouk avait dix ans quand il décide tout simplement de faire frire un œuf, sans ajouter une goutte d'huile. « *Bien sûr, ça a immédiatement brûlé ! Alertée par la fumée, ma mère est arrivée en courant et m'a appris à faire frire un œuf. Mon premier !* »

Pour lui, la plus grande expérience culinaire consiste à connaître l'indicible, à s'enrichir de la connaissance des différentes saveurs d'un même ingrédient. « *Comme par exemple le cerfeuil qui concentre sa saveur dans la tige, et pas dans la feuille. Mon chef m'a toujours conseillé de goûter tout ce que je prépare et de mettre tous mes sens en éveil quand je cuisine. Les mains pour toucher les ingrédients, les oreilles pour écouter les bruits de la cuisine sautée ou frite, les yeux pour voir la qualité du produit avant et après sa cuisson, le nez pour sentir l'éventail des arômes et la bouche pour goûter ce qui a été cuisiné.* »

/// Celui qui innove et

s'améliore en permanence

ne se verra jamais dépasser

### SA CUISINE

Farouk excelle à créer des recettes innovantes pour lesquelles il utilise des produits naturels et très frais « *pour délivrer un maximum de saveurs* ». Il met un point d'honneur à rester en accord avec les produits qu'il prépare et à préserver ce qui fait la spécificité de la culture gastronomique malaisienne. « *Ici en Malaisie, nous sommes riches et fiers de notre culture culinaire. C'est pourquoi elle ne se perdra jamais, mais passera de génération en génération. Si certains pays dans le monde ont oublié leur propre cul-*

*ture gastronomique, c'est parce qu'ils ne la pratiquent jamais et ne l'apprécient pas.* » Le plat préféré de Farouk ? Une simple queue de bœuf, « *C'est riche en gélatine, j'adore ça !!!* » ou un flétan bien frais.

### BOCUSE D'OR, MODE D'EMPLOI

Pour Farouk, participer au Bocuse d'Or est « *tout simplement un rêve devenu réalité. J'aurais fait n'importe quoi pour avoir cette opportunité. Je me suis prouvé que j'étais le meilleur candidat pour représenter mon pays* ».

Pour réaliser son ambition, il subit plusieurs séries d'entraînement. Seul tout d'abord, quand il expérimente ses idées les plus créatives, qu'il les goûte ensuite avec son coach et qu'ils s'accordent ensemble sur les idées à mettre en place pour saisir la complexité de chaque saveur du plat et atteindre l'harmonie. Son coach, qui est aussi son mentor, est David King, le directeur de Kitchens of the Westin.

Puis vient le moment où les principaux chefs de la ville sont invités à la "Table des Chefs". « *Ces tests comptent "pour du vrai", puisque je me rends dans une cuisine de restaurant que je ne connais pas et qu'il me faut m'habituer aux problèmes de logistique, mettre la cuisine en place, faire la liste des courses, cuisiner devant un public en respectant le temps, inviter les médias à prendre des photos dans la cuisine, comme cela sera le cas lors du Bocuse d'Or* », à raison de deux rencontres par semaine. Une fréquence qui s'accélénera à mesure que la date du concours approchera.

A ses côtés, Farouk peut compter sur son commis, **Syamsul Bahari**, avec qui il travaille depuis 13 mois et qui l'a déjà secondé trois fois en compétition.

Après la compétition, Farouk a d'ores et déjà projeté un voyage à Venise et une découverte de l'Italie, d'où est originaire son président.

[alfa6100@yahoo.co.uk](mailto:alfa6100@yahoo.co.uk) / [farouk.othman@westin.com](mailto:farouk.othman@westin.com)





MEXIQUE

# Obed LADRÓN DE GEVARA GARCIA

## Hotel Four Seasons - Mexico City

### Quelques repères biographiques

Depuis 2000 : Hôtel Four Seasons Mexico City - Chef de Partie.  
Cook A, puis Cook B, puis Cook C

1998-2000 : Bakea Restaurant - Cook A

Date de naissance : 22 août 1974 - 34 ans

Juin 2008 : "Meilleur Employé du Trimestre" - Hôtel Four Seasons

Octobre 2006 : Vainqueur du "National Azteca" Amérique Latine

2004 : Deuxième au "National Latin American Azteca Contest".



### PREMIERS PAS EN CUISINE...

Obed a commencé sa carrière au restaurant Bakea, de Mexico, sous les ordres du chef Vincente Etchegaray. « C'est lui qui m'a appris les bases et les techniques. Il est très strict à ce sujet. Sa vision de la cuisine basque française m'a vraiment inspiré. C'est une chance d'avoir un tel exemple quand on débute dans le métier. » Il rejoint ensuite le Four Seasons où, depuis 2000, il a gravi les échelons sous les ordres de Régis Lacombe (Membre de l'Académie culinaire de France) qui « a su me faire progresser en cuisine et m'initier au monde de la compétition. Cela m'a permis de compléter mon expérience et de développer mes talents. »

**“ Je me concentre sur ce que je suis en train de faire en gardant toujours le résultat final à l'esprit. ”**

### SA CUISINE

En cuisine, Obed aime innover et jouer avec les saveurs et les techniques. C'est d'ailleurs à cause de sa texture et de son goût qu'il apprécie particulièrement le saumon. Il aime aussi toutes les viandes mais plus particulièrement les côtes d'agneau.

Son pays reste sa grande source d'inspiration. « Le Mexique possède une culture culinaire extraordinaire variant au gré des régions, avec un très vaste choix d'ingrédients. Ces ingrédients traditionnels et ces saveurs bien particulières m'ont vraiment inspiré dans mes expérimentations. »

Et pourtant, « la cuisine française a toujours été une source de référence. Elle m'a apporté les bases de mon art. J'ai toujours été admiratif de l'attention qu'elle porte aux

détails et à son utilisation des techniques de base. »

### BOCUSE D'OR, MODE D'EMPLOI

Le défi que représente le concours motive Obed. « La possibilité de représenter mon pays dans la meilleure compétition culinaire est un rêve devenu réalité. Etre capable de participer à une compétition où sont passés tous les meilleurs chefs du monde est une occasion unique dans sa vie. »

S'il se prépare mentalement à affronter ce défi, il travaille également d'arrache-pied avec Guy Santoro, Vice président de l'Académie Culinaire de France, délégation Mexique, Amérique centrale et Caraïbes. « Il a une volonté à toute épreuve. C'est définitivement une grande chance de l'avoir pour coach. »

L'entraînement se fait soit au Four Seasons, soit à l'Hôtel Intercontinental, où Santoro est Chef executive. « L'idée est de travailler dans des lieux que nous ne connaissons pas. Nous travaillons huit heures en moyenne et essayons de reproduire les conditions de la compétition. »

A ses côtés, Raul Vazquez est son assistant qui travaille avec lui au Four Season, sous les ordres d'Orazio Simoncini. « Il est très consciencieux, très appliqué et veut toujours faire plus et mieux. Il m'est vraiment d'un très grand secours. Nous avons pour projet de développer notre communication de façon à être encore plus complémentaires et plus efficaces. » Il leur arrive aussi de s'entraîner avec des chefs de passage de façon à briser leurs habitudes et à élargir leur champ de vision.

### LA CUISINE, MAIS PAS QUE...

Quand il en a l'occasion, Obed aime courir en compagnie de son chien. Il suit également de très près le championnat de basketball, et plus particulièrement l'équipe des Miami Heats.

obedladron@gmail.com



NORVÈGE

# Geir SKEIE

## Restaurant Mathuset Solvold - Sandefjord

### Quelques repères biographiques

Depuis janvier 2007: Mathuset Solvold - Sandefjord - Chef de cuisine  
 2006 juin-déc. : Palace Grill - Oslo  
 Fev. 2005-mai 2006: Skarsnuten Hotell - Hemsedal  
 2004 oct.-2005 fév. : Koch- Århus (Danemark)  
 2002 oct.-2004 oct.: Solvolds - Sandefjord  
 2002 juil.-août : Solsiden - Oslo  
 2001 oct.-2002 juin : Le Canard - Oslo  
 2001 mai-août : Solsiden - Oslo  
 2001 janv.-mars : Michel Rostang - Paris (France)  
 Date de naissance : 2 juillet 1980 - 28 ans

2006 : Chef de l'année, Norvège.

2004 : 3<sup>e</sup> au Championnat de Norvège / 1<sup>er</sup> au Teamleader Cup Norway, apprentis

2003 : 1<sup>er</sup> au Championnat de Norvège / 1<sup>er</sup> au Teamleader, Vestfold cup, apprentis

2001 & 2002 : Jeune chef de l'année



### PREMIERS PAS EN CUISINE...

Vers l'âge de dix ans, Geir faisait cuire les pommes de terre pour qu'elles soient prêtes quand sa mère et son père rentraient du travail. Il se souvient également très bien de l'agneau entier que sa famille achetait chaque automne. « On faisait du "pinnekjøtt" (plat traditionnel norvégien), de l'agneau fumé, des saucisses d'agneau et du "fenalår" (viande séchée) pour Noël et le reste de l'année. »  
 Quand on lui demande quelle figure de la profession l'a le plus marqué, il répond dans hésiter : « Odd Ivar Solvold, qui fait aussi partie de l'histoire du Bocuse d'Or. Il connaît à peu près tout sur la nourriture et le fonctionnement d'une cuisine. C'est un professionnel complet qui a une réponse pour chaque question. »

“ La Norvège peut être fière de son parcours au Bocuse d'Or. ”

### SA CUISINE

« Je viens de la région des fjords, je suis donc quelqu'un de "nature" et je pense que cela a une grande influence sur ma cuisine. Je privilégie les plats qui mettent en avant les saveurs des ingrédients. C'est important pour moi. Ça doit aussi être coloré et être appétissant. »

L'agneau norvégien le séduit pour sa saveur délicate et goûteuse. Il aime les ailes de raie car elles sont faciles à cuisiner et peuvent supporter les goûts de la garniture.

Il a passé beaucoup de temps en France en travaillant dans quelques restaurants. « Je considère la cuisine française comme la base de toute nourriture classique. »

### BOCUSE D'OR, MODE D'EMPLOI

C'est quand il a vu Bent Stiansen à la TV gagner le Bocuse d'Or 1993 que Geir a décidé d'y participer à son tour un jour.

Puisqu'il veut toujours être le meilleur dans ce qu'il entreprend, Geir a prévu de passer au moins 50 heures par semaine l'an prochain en plus de son travail "normal" pour travailler le Bocuse d'Or.

Il s'entraîne avec son commis, Ørjan Johannesen, son coach Odd Ivar Solvold, et sa fiancée Katrine, qui est chef elle aussi. Pour cela, il a construit une cuisine à l'identique de celle de la compétition dans un garage proche de son lieu de travail. « Et quand j'ai besoin de l'avis de quelqu'un d'autre, j'appelle Eyvind Hellstrøm, Harald Osa ou l'un des autres chefs norvégiens du Bocuse d'Or. »

Ørjan a déjà participé à de nombreux concours. « C'est important qu'il connaisse les règles du jeu. Nous travaillons en équipe et je lui donnerai des responsabilités. Mais je veux goûter tout ce qu'il fera avant de servir ! », ajoute Geir en riant.

### LA CUISINE, MAIS PAS SEULEMENT...

Geir est un garçon (hyper) actif : il skie l'hiver, plonge toute l'année « mais surtout en automne et en hiver quand l'eau est claire, pour pêcher turbot, cabillaud, Saint-Jacques, moules et poisson-chat ». Il chasse le petit gibier en automne et navigue à bord de son voilier l'été. Et pour garder la forme, il va s'entraîner en salle !



PAYS-BAS

# Wim KLERKS

## Restaurant Les Jumeaux - Bennebroek

### Quelques repères biographiques

Depuis 1999 : Restaurant Les Jumeaux - Bennebroek - Chef  
1997-1999 : Restaurant de Jonge Geleerde Man - Bennebroek - Chef  
1995-1997 : Amstelhotel, restaurant La Rive - Amsterdam - Junior sous chef  
1992-1995 : Hôtel de l'Europe, restaurant Excelsior - Amsterdam - Chef de partie  
Date de naissance : 8 janvier 1970 - 38 ans

Wim a participé au Prix Culinaire International Pierre Taittinger à Paris, à l'International Kremlin Culinary Cup à Moscou, à la World Cup au Luxembourg et au Gouden Koksmuts à Amsterdam. En janvier 2008, il a remporté le Championnat national des chefs de plus de 26 ans, à Amsterdam. Il est membre de l'équipe culinaire nationale hollandaise.



### PREMIERS PAS EN CUISINE...

Wim a découvert la cuisine à l'école et « *Ca a été le coup de foudre !* ». Sa première émotion culinaire, il la doit à sa mère et sa soupe à la tomate aux boulettes de viande.

### SA CUISINE

Wim affectionne les plats de saison de la gastronomie hollandaise. Les produits nationaux ont sa préférence. On les retrouve donc tout naturellement dans ses préparations culinaires « *modernes, aux bases classiques et respectueuse des produits* ».

Lors des nombreuses compétitions professionnelles auxquelles il a participé dans sa carrière, il a été impressionné par la cuisine des pays scandinaves (Norvège, Suède et Danemark). Il s'en inspire parfois pour sa propre cuisine.

### BOCUSE D'OR, MODE D'EMPLOI

Wim est honoré d'être le candidat sélectionné pour représenter les Pays-Bas au Bocuse d'Or. « *Le Bocuse d'Or est la compétition la plus prestigieuse au monde. Apporter le trophée aux Pays-Bas serait formidable.* »

C'est avec son coach, et néanmoins ami, Marco Poldervaart qu'il s'entraîne, dans son restaurant, celui de Marco ou même ailleurs encore. Il sait qu'il peut compter sur l'aide et les conseils des membres de l'Académie du Bocuse d'Or des Pays-Bas et des ambassadeurs du Bocuse d'Or des Pays-Bas, comme Robet Kranenborg.

A ses côtés, **Ronald Bellaart**, son commis, avec qui il travaille depuis un moment maintenant. « *Ronald est un jeune collègue passionné, enthousiaste et sérieux, avec un grand potentiel.* »

Cette préparation intensive à l'épreuve qui les attend à Lyon est pour eux le meilleur des anti-stress.

“ Avec la cuisine,  
ça a été  
le coup de foudre. ”

### LA CUISINE, MAIS PAS SEULEMENT...

Wim passe le plus clair de son temps en cuisine mais chaque samedi matin il encourage depuis les gradins son fils Jasper qui joue au football avec son équipe.

En hiver, il patine ; au printemps et en été, il pratique la pêche sportive, naviguer à bord du sloop familial et nage dans les lacs.

Enfin, quand il ne s'adonne pas à une de ces pratiques sportives, il joue du trombone dans la fanfare locale, jardine et soigne les animaux.

fenny@stratcom.nl



Concours Mondial de Cuisine  
les 27 et 28 janvier 2009 - Lyon - Eurexpo (France)



REPUBLIQUE TCHÈQUE

# Jan VŠETECKA

## Restaurant Kampa Park - Prague

### Quelques repères biographiques

Depuis 2000 : Kampa Park Prague - Sous Chef  
 2003-2004 : Restaurant Roberts - Prague - Sous Chef  
 2001-2002 : Restaurant Archiv - Prague - Chef de cuisine  
 1998-2000 : Il Conte Deminka - Prague - Chef de Partie  
 1996-1998 : Restaurant Canto - Prague - Chef de Partie  
 Date de naissance : 16 mai 1978 - 30 ans



### PREMIERS PAS EN CUISINE...

Après l'école, Jan a travaillé dans un petit restaurant de Prague. Sa plus grande expérience reste son entrée, en 2000, dans le Groupe Kampa qui regroupe quatre restaurants situés à Prague.

« Je travaille sous les ordres de Marek Raditsch, qui est le Président du Bocuse d'Or pour la République tchèque. J'apprends énormément à son contact, tant au niveau de la cuisine proprement dite que du management. J'ai également eu la chance de travailler avec Bjorn Svenson (Oscars Gate, 1 étoile Michelin) dont le style m'a également beaucoup influencé. »

### SA CUISINE

Résumer la cuisine de Jan ? « Simplicité, basée sur les traditions tchèques. J'utilise des recettes classiques traditionnelles que j'adapte à ma manière, plus actuelle, en portant une attention particulière aux produits de terroir, au goût, à la température de cuisson... »

Il apprécie également la cuisine française, qui selon lui « trace la route de la cuisine moderne ».

### BOCUSE D'OR, MODE D'EMPLOI

C'est Marek Raditsch qui a cru aux talents de Jan et lui a donné l'occasion de participer à la compétition. « C'est la première fois que la République tchèque est candidate et je ne pouvais rater cette chance qui m'était offerte. Participer à un événement si prestigieux est le rêve de tout chef, et je suis vraiment heureux de vivre ce rêve. »

Entraînement, discussions, dégustations, planning, entraînement, discussions, dégustations, planning, entraînement, discussions, dégustations, planning... voilà en quoi consiste sa préparation et celle de son commis, **Ondrej Landa**.

« Ondrej a de bonnes prédispositions pour le travail d'équipe. C'est quelqu'un de très calme, qui ne stresse jamais. Il aime apprendre de nouvelles choses et fait preuve de créativité. » Après leur entraînement, tous deux passent de longs moments à parler stratégie et à disséquer chaque étape de leur travail.

// Je suis concentré sur la préparation du Bocuse d'Or, je n'ai pas le temps de penser à ce que je ferai après. //

« Nous nous entraînons dans une cuisine séparée, avec notre coach, Jens Peter Kolbeck, qui est arrivé second au Bocuse d'Or 1993. Le président du Bocuse d'Or pour la République tchèque et notre patron participent aux dégustations et aux check up. »

Toute son attention tournée vers la préparation de la compétition, Jan n'a pas le temps de penser à l'après Bocuse d'Or. « Ce dont je suis sûr c'est que je réserverai un moment à mes enfants et ma famille. Et je partagerai mon expérience avec mes collègues à mon retour au travail. »

### LA CUISINE, MAIS PAS SEULEMENT...

Quand il a du temps libre, Jan pratique le hockey, écoute de la musique, lit... et cuisine. Il aime également passer du temps avec ses enfants « un bon moyen pour moi de juguler mon stress ».

[honza@kampagroup.com](mailto:honza@kampagroup.com)





ROYAUME-UNI

# Simon Mark HULSTONE

## Elephant Restaurant - Torquay

### Quelques repères biographiques

- Depuis 2004 : Elephant restaurant - Torquay - Chef propriétaire - 1 étoile Michelin
  - 2000- 2003 : Cotswold House Hotel - Chef principal
  - 1998-2000 : Bacchanalian Restaurant - Cheltenham - Chef principal
  - 1996-1998 : The Mirabelle Restaurant - Eastbourne - Chef principal
  - 1996-1997 : Essence Restaurant (Nouvelle Zélande) - Sous chef
  - 1994-1996 : Swallow Royal Hotel - Bristol - Chef de partie
  - 1993-1994 : Ston Easton Park Hotel - Bath - Chef de partie
  - 1992-1993 : Hanbury Manor Hotel - Hertfordshire - Chef commis
  - 1991-1992 : Selsdon Park Hotel - Croydon - Chef commis
- Date de naissance : 2 novembre 1974 - 34 ans

- 2008 : Capitaine de l'équipe des Chefs britanniques - Culinary Olympics, Erfurt
- 2006 : Chef de l'année (région South West) / 3<sup>e</sup> place - Chef britannique de l'année
- 2005 : Chef de l'année (region Midlands)



### PREMIERS PAS EN CUISINE...

C'est à son père que Simon doit ses premiers pas dans le monde de la restauration : quand il était jeune, Simon travaillait pour son père comme aide de cuisine dans un hôtel de sa région. « Cette période a été cruciale pour moi : depuis la plonge, j'observais les chefs, j'admirais leur passion, leur professionnalisme, le travail d'équipe... » De tous les chefs qu'il a croisés, Simon admire surtout Michel et Albert Roux « pour l'impact qu'ils ont eu sur la scène culinaire britannique » mais n'oublie pas son père « mon plus grand mentor » qui est toujours à ses côtés.

### SA CUISINE

En cuisine, tout est histoire de goût. Celle de Simon a de solides bases classiques et une présentation actuelle mais avant tout « tout tourne autour du goût. J'ai énormément voyagé mais là où je suis installé actuellement les produits sont superbes et cela a un impact important sur ma cuisine. » C'est ainsi qu'il aime les coquilles Saint-Jacques, « mais pêchées par un plongeur » et le gibier, uniquement « en provenance d'un domaine privé ». Au cours de ses voyages justement, Simon a subi les influences gastronomiques des nombreux pays qu'il a visités. Si la cuisine française l'a beaucoup inspiré « pour des raisons évidentes », il apprécie énormément la cuisine espagnole « qui sait repousser les limites ».

### BOCUSE D'OR, MODE D'EMPLOI

Simon savoure la chance qu'il a de représenter son pays et de figurer fièrement aux côtés de 23 autres chefs. Il se souvient fort bien de sa première grande compétition professionnelle, qui s'est déroulée à Lyon en 1995. « J'aimerais couronner ma carrière en gagnant le Bocuse

d'Or en 2009 à Lyon. La boucle serait bouclée. » Peut-être son Lucky Penny porte-bonheur lui portera-t-il chance...

// Il faut rire  
dès que l'occasion se présente.  
La vie est trop courte  
pour stresser. //

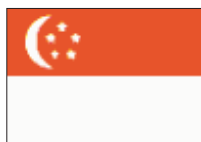
Simon s'entraîne à sa manière : dès qu'il a une idée de recette, il la réalise et la met au menu de son restaurant. « Ensuite, j'analyse le feedback que je reçois de mes clients fidèles. »

Il a à ses côtés **Daniel Morris**, son commis, qui est également son chef en second et qui travaille avec lui depuis trois ans. « Nous allons travailler comme nous le ferions pour un service normal, en travaillant en équipe et en communiquant beaucoup. » Et en ne ratant pas une occasion de prendre du bon temps : le rire est sa recette anti-stress « La vie est trop courte pour stresser. Il faut profiter de toutes les occasions qui s'offrent à nous. »

### LA CUISINE, MAIS PAS SEULEMENT...

Quand il sort de sa cuisine, Simon pratique l'équitation et restaure de vieux scooters Lambretta.

[susannahbentall@academyofculinaryarts.org.uk](mailto:susannahbentall@academyofculinaryarts.org.uk)



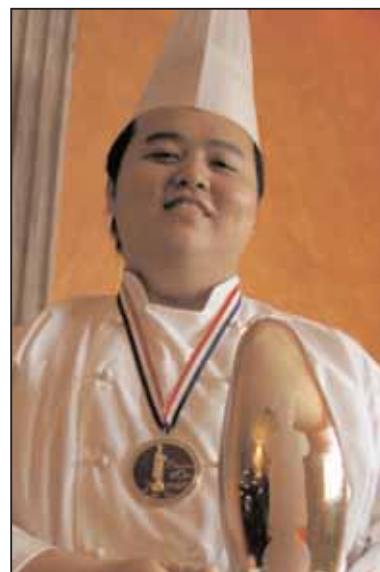
SINGAPOUR

# Jason TAN RI ZENG

## Restaurant Julien Bompard - Singapour

### Quelques repères biographiques

- Depuis avril 2008 : Julien Bompard Restaurant - Chef de Cuisine
- Juill. 2007-mars 2008 : Le Saint Julien Restaurant - Sous Chef Junior
- Juill. 2006-avril 2007 : Hotel Lisboa / Robuchon a Galera (Macau) - Commis 1
- Mars 2006-juin 2006 : Bunalun Singapore - Chef de Cuisine
- Déc. 2004-mars 2006 : Le Saint Julien Restaurant - Chef de Partie
- Avril 2004-oct. 2004 : Les Amis (Scotts Road) - Commis
- Juil. 2001-avril 2002 : Conrad Continental Singapore - Commis pâtissier 3
- Date de naissance : 11 août 1982 - 26 ans



### PREMIERS PAS EN CUISINE...

Ce sont des choses très simples mais essentielles qui ont inspiré Jason dans son choix de carrière. « *Des ingrédients simples comme la farine, les œufs et l'eau peuvent se transformer en délicieuse pâte à pizza. J'ai trouvé ce constat fascinant et j'ai voulu en apprendre plus, c'est comme ça que j'ai commencé.* »

Après avoir fini son apprentissage au Conrad Centennial de Singapour où il a acquis les bases en cuisine, son intérêt pour la cuisine française l'a amené à travailler au restaurant Saint Julien à Singapour, puis au restaurant Robuchon a Galera de l'Hôtel Lisboa, à Macao. « *Le Chef Julien Bompard du restaurant Le Saint Julien qui m'a formé à la cuisine française et m'a fait partager sa philosophie est mon modèle. Je lui serais toujours reconnaissant pour son aide.* » Mais, c'est une année passée en formation chez Robuchon qui lui a permis de peaufiner ses compétences, même si « *c'est l'un des endroits les plus difficiles où j'ai travaillé jusqu'à présent.* »

### // L'expérience et la méthode sont les plus importants. //

### SA CUISINE

En tant que chef formé aux méthodes classiques de la cuisine française, Jason aime introduire de la modernité dans ses plats. Il fait aussi le maximum pour trouver les meilleurs ingrédients et utilise différentes épices et herbes pour sublimer ses recettes. « *La tradition culinaire de Singapour intègre de nombreux styles culinaires différents, ce qui a contribué à élargir mes connaissances dans le domaine.* » Son produit préféré ? Le bœuf Waygu

d'Australie, pour sa texture et son fondant. Le saumon de Norvège est aussi parmi ses préférés avec sa chair tendre et délicate, surtout lorsqu'il est cuit à feu doux.

### BOCUSE D'OR, MODE D'EMPLOI

L'année passée au Robuchon a Galera, à Macao, a changé la vie de Jason de plus d'une façon. C'est à ce moment qu'il a appris l'existence du Bocuse d'Or et qu'il lui a pris l'envie de se mesurer aux meilleurs du monde. « *C'est l'expérience et la méthode qui comptent le plus. Si je n'essaie pas, je ne serais jamais capable de m'améliorer.* »

Après sa sélection il a dû se préparer pour les épreuves d'entraînement préparées par ses coachs - Julien Bompard (Chef du Restaurant Le Saint Julien), Christophe Megel (Directeur du At-Sunrice GlobalChef Academy & Président du Bocuse d'Or Singapour) et Otto Weibel (Responsable de Cuisine au Swissotel The Stamford et Fairmont hotel & Président Régional du Bocuse d'Or Asie). Chaque semaine, il s'entraîne au Saint Julien et au At-Sunrice, les weekends et les jours fériés. En août 2008, il commencera une série de répétitions complètes chaque semaine.

Bien sûr, Jason sait bien qu'il ne pourra pas tout faire tout seul. Son commis, Timothy Jung Ming, « *a déjà prouvé qu'il pouvait être un excellent assistant lors de précédents concours. Il est très motivé et déterminé.* »

### LA CUISINE, MAIS PAS SEULEMENT...

Quand Jason n'est pas en cuisine, sa passion, il lit de nombreux livres et magazines traitant de cuisine pour élargir ses connaissances. Lorsqu'il en a l'occasion, il voyage afin de mieux comprendre la culture culinaire des pays qu'il visite. Il aime aussi écouter de la pop sentimentale.

[jasontrz82@gmail.com](mailto:jasontrz82@gmail.com)



SUÈDE

# Jonas LUNDGREN

## Quelques repères biographiques

Pierre Ganier 3\*\*\* - Paris  
 The French Laundry 3\*\*\* - Napa Valley  
 Stacys - Stockholm  
 The square 2\*\* - Londres  
 Le Canard 1\* - Oslo  
 Aqua - Oslo  
 Stortorvet - Oslo



## PREMIERS PAS EN CUISINE...

Jonas se souvient parfaitement de sa première émotion gastronomique : *« C'était dans la région du Norrland, au nord de la Suède, j'ai dégusté des mûres qui venaient d'être ramassées dans la forêt, servies réchauffées avec de la glace vanille faite maison. »*

S'il devait citer deux personnalités qui l'ont marqué au cours de sa carrière, il retiendrait Thomas Keller et Eyvind Hellström qui l'ont *« impressionné par leur réel intérêt pour la cuisine et leur vaste culture gastronomique »*.

“ La cuisine est une question de produits et de techniques. ”

## SA CUISINE

En matière de cuisine, Jonas joue la carte de la créativité tout en privilégiant les produits scandinaves. Il puise son inspiration dans les beaux produits issus de petites fermes de la campagne du nord de la Suède mais aussi des techniques traditionnelles de conservation comme le pickeling (conservation de légumes dans le sel et le vinaigre), le fumage ou le salage. *« Produits, modes de culture, techniques, voilà ce dont il est question en cuisine. »*

Voilà pourquoi toutes les cuisines du monde l'inspirent de différentes façons. Au nombre des produits de qualité qu'il place en haut du tableau figurent le saumon et l'agneau.

## BOCUSE D'OR, MODE D'EMPLOI

*« Représenter son pays au Bocuse d'Or est quelque chose d'incroyable. Le Bocuse d'Or est la plus prestigieuse récompense qu'un chef peut afficher à son palmarès. »*

Dans sa cuisine de démonstration, Jonas s'entraîne avec son commis **Öyvind Novak** et une équipe de professionnels spécialement choisis pour l'occasion. *« Öyvind est un assistant assidu qui me complète bien. Il a un mental d'acier et nous allons travailler ensemble de nombreuses heures avant l'heure H. »*

Il reçoit également le soutien d'anciens concurrents suédois au Bocuse d'Or.

## LA CUISINE, MAIS PAS SEULEMENT...

Jonas pratique le fitness très assidûment. L'entraînement physique donne une grande force mentale.

Il aime également, dès qu'il le peut, voyager afin de découvrir la gastronomie et les vins de pays étrangers. D'ailleurs, après la compétition, il a prévu de se rendre *« au bord de la Méditerranée, manger et boire et avec un peu de chance, ouvrir un restaurant quelque part »*.

ingela.stenson@unitedminds.se



SUISSE

# Stéphane DECOTTERD

## Restaurant Le Pont de Brent - Montreux



### Quelques repères biographiques

Depuis avril 2005 : Restaurant Le Pont de Brent - Montreux - Chef de cuisine  
Déc. 2004-mars 2005 : Restaurant Chesa Pirani - La Punt Chamues - Chef de partie  
Fév. 2003-oct. 2004 : Hostellerie Les Trois Tilleuls - Saint-Marc-sur-Richelieu (Québec) - second de cuisine  
Oct. 1998-déc. 2002 : Restaurant Le Pont de Brent - Montreux - Chef de partie  
Mai 1998-oct. 1998 : Restaurant La Fleur de Lys - Fribourg - Chef de partie  
Mai 1995-mars 1998 : La Brasserie du Grand Chêne - Lausanne palace - second de cuisine  
Date de naissance : 6 mars 1976 - 32 ans

### PREMIERS PAS EN CUISINE...

André Minder, son chef en apprentissage, et Gérard Rababey, son patron actuel, triple étoilé Michelin, sont les deux grandes figures du métier qui ont marqué la carrière de Stéphane.

// J'aime les plats  
cuisinés, sans artifice,  
//  
où le goût prime.

### SA CUISINE

« Cuisinée », voilà comment Stéphane décrit sa cuisine. Par cette boutade, il souligne sa volonté de créer des plats « sans artifice, où le goût doit primer ».

D'ailleurs, ce sont des plats familiaux comme ceux du "Menu de la fête de la Bénichon", dans le canton de Fribourg d'où il est originaire, qui l'inspirent le plus. Il apprécie également la cuisine française pour sa diversité et sa richesse.

Au nombre de ses produits de prédilection, les poissons d'eau douce des lacs et rivières alpines, mais aussi le porc. « Je trouve particulièrement intéressant de travailler l'ensemble des morceaux du porc. Et comme le dit l'expression "Dans le cochon tout est bon". »

### BOCUSE D'OR, MODE D'EMPLOI

La participation de Stéphane au Bocuse d'Or est motivée par « le challenge personnel, professionnel et technique que représente un tel concours pour un cuisinier. »

Pour relever ce défi, il s'entraîne tous les lundis pendant ses congés hebdomadaires, avec Laurent Arn, son commis, que lui a recommandé Gérard Rababey. « Laurent est calme et réfléchi, soigneux dans son travail. Il est volontaire et passionné. »

A la suite de cette expérience, Stéphane a pour projet d'ouvrir avec son épouse leur propre restaurant.

### LA CUISINE, MAIS PAS SEULEMENT...

Sa femme et sa fille Camille aident beaucoup Stéphane à relativiser et gérer son stress au quotidien.

Sinon, pour se détendre il lit ou part en randonnée en montagne.

[sdecotterd@bluewind.ch](mailto:sdecotterd@bluewind.ch)



# Alvaro VERDEROSA

## Radisson Montevideo Hotel

### Quelques repères biographiques

Depuis février 2006 : Radisson Montevideo Hotel - Executive Chef  
2005 : EDHTU - Professeur  
Janv 2004-fév.2006 : Radisson Montevideo Hotel - Sous Chef  
Sept. 2002-janv. 2004 : Arcadia Restaurant - Chef de cuisine  
2001-2002 : El Tabare - Chef de Cuisine  
1998-2001 : La Pergola - Demi chef  
Date de naissance : 12 juillet 1971- 37 ans

2008 : 2<sup>e</sup> au Concours Un paseo por los sentidos Uruguay Natural  
2007 : 2<sup>e</sup> au Concours Certamen Azteca / 1<sup>er</sup> au Championnat d'Uruguay / 1<sup>er</sup> au Concours Un paseo por los sentidos / 1<sup>er</sup> au Championnat de Colonia  
2006 : 1<sup>er</sup> au Championnat d'Uruguay / Nomination pour le meilleur Hôtel Restaurant  
2005 : Nomination pour le meilleur Hôtel Restaurant  
2003 : 1<sup>er</sup> au Championnat d'Uruguay "Tenedor de Oro"



### PREMIERS PAS EN CUISINE...

Enfant, Alvaro aidait sa grand-mère à faire la cuisine. Ciseler le persil et autres activités basiques figuraient au nombre de ses premières responsabilités. Puis, il a commencé à lire tous les livres de recettes manuscrites hérités de sa grande famille originaire d'Italie. Il suit ensuite des études à l'ITHU, la plus grande école de gastronomie d'Uruguay où il rencontre les plus grands chefs du pays, dont Sergio Santiago qui l'a marqué par sa personnalité et ses talents culinaires, « *sa façon de conduire une cuisine, son engagement permanent pour avoir des ingrédients de grande qualité.* »

### SA CUISINE

La cuisine d'Alvaro est marquée par des saveurs très nettes. « *J'ai un grand respect pour les produits que j'utilise dans mes préparations mais par-dessus tout, l'ingrédient le plus important dans tout ce que je fais reste l'amour.* »

Si pour lui, la cuisine française est la mère de la cuisine moderne, il tire néanmoins son inspiration des produits traditionnels uruguayens « *et de notre excellent bœuf qui est la base de notre nourriture et de la tradition culinaire des immigrants européens qui se sont installés dans notre pays.* » Le meilleur bœuf au monde est d'ailleurs, de son point de vue, le Bife Ancho, « *la race traditionnelle de mon pays. L'esturgeon et le caviar oscetra de la rivière Noire sont également des produits de la mer reconnus internationalement.* »

### BOCUSE D'OR, MODE D'EMPLOI

Lors d'une visite en 2003 au Radisson Hotel où travaillait Alvaro, le chef Bertrand Esnault a encouragé les personnes présentes à participer au Bocuse d'Or. Alvaro a alors décidé de tenter sa chance et de représenter tous les professionnels du monde culinaire uruguayen du mieux

qu'il peut. « *C'est un grand honneur et une vraie responsabilité que de représenter mon pays pour la première fois dans l'histoire de la compétition culinaire la plus prestigieuse du monde. C'est ce qui va me motiver à atteindre la place la plus haute possible dans le classement.* »

Pour y parvenir, il s'entraîne avec son coach Guillermo Cicarello, qui a été deux fois juge au Bocuse d'Or, et son commis, Jessica Gomez. « *A seulement 20 ans, Jessica est une collaboratrice très active. Nous formons une équipe remarquable.* » Les plats réalisés par l'équipe sont ensuite testés et évalués par « *un groupe de gourmands de mon pays aux profils internationaux* », réunis au restaurant Arcadia de l'hôtel Radisson Montevideo Victoria Plaza.

“ L'ingrédient le plus important dans tout ce que je fais : l'amour. ”

Afin de mettre toutes les chances de son côté, Alvaro aura avec lui le jour de la compétition une paire de couteaux qui ne le quittent pas depuis le début de sa carrière de chef. « *En compétition, quand je les prends avec moi je gagne ; quand je les laisse à la maison, j'arrive second.* »

### LA CUISINE, MAIS PAS SEULEMENT...

Même s'il ne s'imagine pas faire autre chose que cuisiner et qu'il essaie de profiter de tous les instants que lui offre son métier qu'il aime par-dessus tout, Alvaro avoue une passion pour les chevaux et les courses hippiques ainsi que pour les matches de football.