

Nicolas Hensinger ira au «Taittinger»

Le jeune chef de partie poisson à l'Hôtel-de-Ville de Crissier a remporté la sélection suisse du Prix culinaire, obtenant ainsi son ticket pour la finale.



ELISE HEUBERGER

Le plat gagnant -et sa double farce...

Pour s'arroger l'unique ticket suisse donnant droit à participer à la finale internationale, fin novembre à Paris, ils étaient quatre concurrents en lice: Cyril Anizan du Storchen à Zurich, Baptiste Ducornet de l'Olivier de Provence à Carouge, Nicolas Hensinger du restaurant Benoît Violier à Crissier, et Anthony Oudot de la table gastronomique du siège de Philip Morris, à Lausanne.

Sous la férule de coachs exigeants

A l'issue de cette phase suisse, organisée lundi 13 octobre dans les cuisines de GastroVaud, à Pully, un seul d'entre eux conserve donc le droit d'espérer graver son nom sur la monumentale aiguère remise (provisoirement) au vainqueur international de ce concours renommé depuis sa première édition, en 1967. Un droit dont ont déjà usé deux concurrents venus de Suisse: David Sauvignet, en 2007, et son collègue d'alors Laurent Wozniak, l'année suivante.

Une certaine pression pèse donc sur les épaules de Nicolas Hensinger, vainqueur net et sans bavures de cette finale suisse. Mais la pression, le jeune chef de partie poisson à l'Hôtel-de-Ville y est accoutumé. Les concours culinaires font partie de l'ADN du restaurant de Crissier, et le patron Benoît Violier comme son chef de cuisine Franck Giovannini, eux-mêmes ex-compétiteurs multimédailleurs, sont des coachs efficaces, exigeants, voire impitoyables lorsqu'il s'agit de pousser leurs poulains

(actuellement, pas moins de six cuisiniers de la brigade s'entraînent activement pour l'une ou l'autre compétition...) à sortir le meilleur d'eux-mêmes. C'est ainsi qu'en plus d'assurer à 100% les deux services journaliers du trois macarons vaudois, Nicolas Hensinger, depuis trois mois, passe tous ses week-ends et ses pauses de l'après-midi à peaufiner son plat de concours, librement élaboré sur un thème donné - le même pour toutes les finales nationales du Taittinger, à savoir deux en France, une en Suisse, une pour les pays du Benelux et une au Japon. Cette année, il s'agissait de faire façon d'un canard croisé, un animal mi-sauvage, mi-domestique, de petite taille et à la chair plutôt ferme et maigre, reçu entier (le travail de pièces entières est en effet un des piliers du concours). La bête était à servir désossée, farcie et rosée, accompagnée de deux garnitures dont l'une aux champignons, en huit portions présentées sur un plat avant d'être dressée sur les assiettes.

Précision, finesse et équilibre

Dans le même temps imparti (cinq heures au total), les candidats, chacun aidé d'un commis désigné le jour-même (et choisi en l'occurrence parmi les apprentis de l'Ecole professionnelle de Montreux), devaient tirer le meilleur parti d'une recette imposée piochée dans le patrimoine culinaire nationale (autre règle de base du concours). Pour cette finale suisse, l'organisateur Sylvain Momberger avait choisi de confronter les candidats aux *pizokels*, ces quenelles grisonnes associant pomme de terre crue, farine et fromage... Autrement dit un plat n'autorisant guère de fantaisie, ni de grande démonstration de finesse.

La précision du travail et l'équilibre des saveurs, en revanche, sont d'autant plus importantes. Elles étaient au rendez-vous dans les assiettes de Nicolas Hensinger - dans ses *pizokels* comme dans son canard croisé. La finesse des garnitures et sans doute leur petite taille, toujours appréciée des jurys de dégustation, ainsi que la justesse de cuisson du volatile ont également fait la différence, permettant au jeune chef alsacien de se hisser un cran au-dessus du deuxième, Anthony Oudot - lui aussi équipé d'une autre bête à concours, le chef Martial Stocky, responsable pour le groupe Eldora de la table gastronomique de Philip Morris à Lausanne.

«Le principal, c'est de gérer le stress au bon moment», commentait le vainqueur peu après la proclamation des résultats organisée par Taittinger et son importateur romand Vogel Vins SA dans les salons du Lausanne Palace & Spa. Celui qui a disputé lundi sa première compétition avouait avoir savouré cette expérience nouvelle: «C'est une sensation étrange, intense et pleine d'adrénaline... et ça donne envie de recommencer!» Comme il le dit lui-même, il n'a «pas le choix»: d'ici à la finale parisienne, il dispose d'à peine plus d'un mois pour être au top.

Blaise Guignard