

Elodie Schenk tutoie les étoiles

GASTRONOMIE Au terme d'un concours aux allures de show télé, la Pranginoise a décroché le bronze au Cuisinier d'or. Reportage à Berne.

PAR JOCELYNE LAURENT



UN PAS DE DEUX

«L'éclat du sandre majestueux, ode à la nature et ballet des saveurs», tel était l'intitulé du premier plat présenté, et dressé ici par Elodie Schenk. La cheffe, également fan de salsa, s'est préparée durant dix mois pour ce concours exigeant, s'entraînant environ quinze heures par semaine en marge de son activité professionnelle.

Des volutes de fumée s'échappent de multiples casseroles, les fumets qui s'en dégagent montent jusqu'au plafond et se perdent dans l'immensité du Kursaal de Berne. Théâtre, ce lundi 10 février, du dernier acte de la 21e édition du Cuisinier d'or, une des salles du centre de congrès bernois est méconnaissable.

Sur scène, des cuisines professionnelles ont été installées à l'intention des cinq finalistes et de leurs commis. Parmi eux, la Pranginoise Elodie Schenk, cheffe et gérante du restaurant de la Croix-Rouge genevoise, Le Tourbillon, à Plan-les-Ouates. Seule femme en lice, elle concourt en compagnie de Baptiste Galea, son apprenti de deuxième année au sein de l'établissement bistronomique.

La compétition, lancée à 9h15, est un véritable marathon: les concurrents doivent concocter deux plats en cinq heures trente, sans aucune pause. Un à base de sandre, le suivant de bœuf, chacun pour douze personnes et servi sur d'immenses plateaux de dressage. Le poisson doit obligatoirement être accompagné de céleri et de cerfeuil, la viande de genévrier et de poire.

Le jury, composé de vingt membres (en cuisine et à la dégustation), est présidé par Franck Giovannini, chef trois étoiles du restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier.

Le bronze et le prix du public

Lorsque le public entre dans la salle, les concurrents sont déjà dans l'arène. Ils ont droit à un temps de préparation avant de

démarrer le concours. Peu avant le compte à rebours, Sven Epiney entre en scène. Le présentateur de télévision assurera le show tout au long de la journée.

Lorsqu'il présente Elodie Schenk – puis, plus tard, à chaque fois qu'il mentionnera son nom – ses mots sont couverts par les hurras de la septantaine de fans de la Pranginoise.

Parents, famille, proches, collègues de travail ou de salsa – dont elle est une adepte –, tous sont venus la soutenir par le biais de pancartes ou à coups d'acclamations, de klaxons et de sonneries de cloches. A commencer par Denis Schenk, son papa. Le Glandois s'est doté d'un immense toupin qu'il agite vigoureusement. «L'essentiel, c'est qu'Elodie et Baptiste prennent du plaisir»,



C'est génial. Nous sommes supercontents et trop fiers de cette troisième place.

ELODIE SCHENK
FINALISTE AVEC BAPTISTE GALEA,
SON COMMIS



UN FAN-CLUB INDISPENSABLE

«C'était un travail d'équipe», a commenté Elodie Schenk à l'issue du concours, estimant que le bronze qu'elle avait décroché avec Baptiste Galea devait tout autant à toutes celles et ceux qui les avaient soutenus tout au long de leur préparation. A commencer par leurs supporters, qui ont mis dans la salle une ambiance digne d'un stade de foot.



UN DUO COMPLICE

Elodie Schenk et Baptiste Galea mettent ici la dernière touche à leur plat de viande, intitulé «Harmonie délicate entre le bœuf et les champignons. Ce sera fait avec trois petites minutes de retard, ce qui leur vaut quelques points de pénalité.»



UNE ASSIETTE D'UN MÈTRE

La cheffe pranginoise et son commis ont présenté une spectaculaire assiette de viande, au cœur d'un show «à l'Américaine», digne d'une finale de «Top chef».

glisse-t-il en milieu de journée. Aux environs de 13h40, la tension monte. Elodie Schenk et Baptiste Galea doivent remettre leur plat de poisson exactement quatre heures et quinze minutes après le coup d'envoi. Ce sera fait avec trois petites minutes de retard, ce qui leur vaut quelques points de pénalité.

Victoire vaudoise

Le duo affiche néanmoins sa satisfaction, se tape dans les mains et repart de plus belle pour la création suivante. Une heure et quinze minutes plus tard, la cheffe de La Côte met la touche finale au plat de bœuf, duquel se dégage une fumée d'azote du plus bel effet. «On s'est fait une petite frayeur au moment d'envoyer le poisson, raconte l'intéressée au micro de Sven Epiney, à l'issue

de l'épreuve. Le concours était ultra-intense.»

Le verdict tombe deux heures plus tard, une fois tous les plats dégustés par le jury. João Coelho, sous-chef au Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, décroche le trophée du Cuisinier d'or 2025. Elodie Schenk et Baptiste Galea obtiennent le bronze. La cheffe reçoit également le prix du public après avoir récolté le plus grand nombre de suffrages.

«C'est génial, réagit-elle à chaud. Nous sommes supercontents et trop fiers de cette troisième place, c'était une compétition de malades avec un niveau de haut vol!»

Peu avant de monter sur scène, à 9h, la Pranginoise nous avait confié: «La pression monte, mais avec Baptiste, on va tout donner!» Promesse tenue.