

[Accueil](#) | [Gastronomie](#) | Cuisinier d'Or 2025: João Coelho de Crissier sacré

Abo [Concours suisse de cuisine](#)

João Coelho sacré Cuisinier d'or 2025, une consécration à Crissier

La 3e place revient aussi à une Romande, Élodie Schenk, cheffe du Tourbillon à Plan-les-Ouates.



Cécile Collet

Publié: 10.02.2025, 21h05



João Coelho (à dr.) et son commis Bruno Schneider remportent le Cuisinier d'or 2025.
Goldener Koch



Écoutez cet article:



00:03 / 06:40 1X

[BotTalk](#)

À l'entrée du Kursaal de Berne, ce lundi, l'effervescence ressemble à celle du public d'un concert de rock. La foule se presse derrière les cordons rouges qui ne seront déliés qu'à 9h pile. Les cinq personnes que ces fans sont venues voir - et soutenir - sont en effet des stars. En tout cas en devenir. Ce sont les cinq finalistes du plus important concours culinaire en Suisse, le Cuisinier d'or ↗, né en 1991 et se déroulant tous les deux ans. Et deux Romands sont en lice: João Coelho, sous-chef à l'Hôtel de Ville de Crissier, et Élodie Schenk, cheffe du Tourbillon, à Plan-les-Ouates. Cette dernière est aussi la seule femme à participer à la finale (il n'y a que deux femmes sur vingt dans le jury).

Une Vaudoise à Genève, un Portugais à Lausanne

La jeune Vaudoise, née en 1988 à La Côte, a avec elle le fan-club le plus fourni du concours. «On était déjà là à la demi-finale, on y croit!» trépignent des amis proches. Son commis, Baptiste Galea, est apprenti de 2^e année dans son restaurant Le Tourbillon. L'enseigne est particulière. Projet de la Croix-Rouge de Genève, l'établissement a une vocation sociale en plus de ses ambitions gastronomiques: il intègre des jeunes en insertion professionnelle qui se frottent pour la première fois au monde de la restauration.



João Coelho et Bruno Schneider en pleine concentration.

Goldener Koch

L'autre Romand est sous-chef poisson à l'Hôtel de Ville de Crissier. Le Portugais d'origine est venu en Suisse pour travailler dans le trois-étoiles vaudois. Né en 1999 au nord de Porto, il projetait depuis ses 15 ans d'intégrer la brigade du «meilleur restaurant du monde» 2016. Son commis, Bruno Schneider, effectue un apprentissage de cuisinier à l'école de Montreux, après son CFC de boulanger-pâtissier. L'Yverdonnois a rencontré le sous-chef lors d'un stage d'une semaine à Crissier. «J'ai vu comme il bossait bien et je lui ai proposé de m'accompagner. Il est génial ce gamin», raconte João Coelho, cinq ans de plus au compteur.

Le chef Franck est présent en tant que président du jury de dégustation (il ne vote pas). Il a l'habitude de voir ses jeunes employés au Cuisinier d'or. «C'est le meilleur concours au niveau suisse, alors chaque année ils veulent tous participer!» En 2015 et 2021, les gagnants Filipe Fonseca Pinheiro et Paul Cabayé venaient aussi de Crissier. Et le chef l'a remporté lui-même deux fois (2006 et 2010). Les trois autres candidats sont Mirco Kristal (4^e), sous-chef au Silex

(ZH), Urs Koller (5^e), chef au Chochhandwerk de Gossau (AG), et Olivier Hofer (2^e), sous-chef au Domicil Selve Park à Thounne (sa seconde, Fiona Wittwer, remporte le prix du meilleur commis).



La cheffe Élodie Schenk et son commis – et apprenti – Baptiste Galea.

Goldener Koch

À voir s'activer les deux Romands et leurs commis, on décèle directement leurs différences de caractère. Élodie et Baptiste sont posés et calmes, effectuant les gestes plusieurs fois répétés avec une sérénité frappante. Du côté de João et Bruno, la course commence dès le lancement du compte à rebours. Les deux, montés sur des ressorts, évoluent dans une concentration que l'on devine sportive. Et très compétitive.

Un marathon de cinq heures et demie

À 10 h, les effluves remplissent déjà le Kursaal. Ponctuellement, les cloches et tambours des supporters se font entendre, auxquelles répondent les klaxons d'une autre équipe. On est bel et bien dans

un stade, où se déroule un véritable marathon. Les candidats ont chacun cinq heures trente pour préparer deux plats chauds pour 12 personnes: un sandre avec trois garnitures végétales, incluant du céleri-rave et du cerfeuil; du bœuf (vaudois, de chez Mathieu Balsiger à Saint-Légier) incluant du genièvre et de la poire.

À l'heure d'envoyer le plat de poisson, Élodie et Baptiste ont «une petite frayeur», témoigne la cheffe. Ils encaissent 3 minutes 38 de retard et donc des points en moins (qui lui coûteront la 2^e place?). Pas de quoi décourager le duo, qui se reprend durant les nonante minutes qui lui reste pour livrer le bœuf. Du côté de João et Bruno, les deux plats arrivent à la seconde près, dans un calme olympien qui tranche avec l'excitation du début. Le sous-chef de Crissier prend même le temps de repasser le poisson et la viande au four avant le service.

Bêtes de concours

Élodie Schenk et João Coelho sont des bêtes de concours. Elle a fini 2^e au Bocuse d'or Suisse il y a dix ans, et avant ça, elle s'est classée première apprentie vaudoise et suisse (cuisine), puis genevoise (en pâtisserie). João Coelho a fait son premier concours de cuisine en 2015 à la télé portugaise, alors qu'il n'avait que 15 ans. «J'avais fini deuxième, et on m'a dit: «Tu es trop jeune pour gagner.» Ça m'est resté en travers de la gorge.» Deux ans plus tard, il est nommé «meilleur jeune chef» du Portugal.



Le sandre de João Coelho.

Goldener Koch

Ils remporteront, après une attente insupportable, la première place pour lui, la troisième et le prix du public pour elle. Une sacrée victoire qui permet à la cheffe, qui prône la bienveillance en cuisine, de montrer «le parallèle entre deux mondes, celui du social et celui de la gastronomie».



Le bœuf de João Coelho.

Goldener Koch

Pour João Coelho, c'est la consécration. On est bien au-delà du rêve de ses 15 ans. Alors, la suite? Sa famille est venue exprès du Portugal, et il n'a pas beaucoup vu sa compagne (Andrea, qui travaille à la comptabilité à Crissier) ces derniers mois. Les projets personnels viendront plus tard, mais l'envie de se lancer seul n'est pas encore là. «Je me sens bien à l'Hôtel de Ville, c'est la meilleure maison.»

Le Cuisinier d'or a souvent servi de tremplin. Il y a deux ans, c'est Shaun Rollier, chef de partie au Valrose de Benoît Carcenat, qui le remportait ⁷. Membre du jury cette année, il porte bien la veste mais est trahi par ses chaussures de randonnée: il a quitté la profession. «Je garde un souvenir plein d'émotions de ce concours, mais aujourd'hui, c'est la montagne qui me fait rêver. C'est aussi de l'intensité!»



Les plats doivent être présentés sur assiette mais aussi en un tableau (ici le poisson de João Coelho) dont les portions seront réparties entre les membres du jury.

Goldener Koch

NEWSLETTER

«Genève à table»

Avec Genève à table, la «Tribune de Genève» vous raconte la vie culinaire du canton. Des adresses, des boutiques, des bouteilles, des tendances et des plongées dans l'histoire gastronomique genevoise.

[Autres newsletters](#)

[S'inscrire](#)

Cécile Collet est journaliste à la rubrique vaudoise depuis 2010. Elle couvre en particulier l'actualité viticole et gastronomique. Elle est aussi coresponsable de la rubrique Portraits. [Plus d'infos](#)

✕ [@CcileCol](#)

Vous avez trouvé une erreur? [Merci de nous la signaler.](#)

15 commentaires