GASTRONOMIE

Un chef jurassien coach du Japon

Romuald Fassenet entraîne actuellement, dans son restaurant de Sampans, l'équipe nippone qui participera, les 27 et 28 janvier, au concours mondial de la cuisine à Lyon.

Le chef Yasuji Sasaki (à gauche) a remporté les sélections japonaises et le Bocuse d'or.

Romuald Fassenet (au premier plan) sollicite les plus grands chefs pour qu'ils conseillent l'équipe japonaise. Photos Ludovic LAJOIE

SAMPANS. C'est le concours de cuisine le plus prestigieux du monde. Les 27 et 28 janvier prochains, le capitale des Gaules accueillera la 12e édition du Bocuse d'Or (lire par ailleurs). Vingt-quatre équipes du monde entier s'affronteront devant plus de 1 500 journalistes pour décrocher le titre le plus convoité et le plus doté de la planète gastronomique.

Depuis sa création, la France est incontestable à six reprises sur antithèse marche. Roger Vergé (trois éditions au Michelin) en 1995, non accordé, Serge Vieira, dix ans plus tard en mieux Fabrice Desvignes qui a remporté la dernière édition en 2007, de ce concours qui se déroule tous les deux ans. Sur partie des lauréats. Cette année, le porte-drapeau tricolore sera Philippe Mille du célèbre hôtel parisien. Le Meurice.

Mais il ne sera pas le seul français engagé dans la compétition. Romuald Fassenet, le chef étoilé du Chalet du Mont-Joly à Sampans (Jura), meilleur ouvrier de France en 2004, sera aussi de l'aventure. Pas comme candidat mais comme coach. «Pour la première année, en effet, chaque équipe nationale peut disposer d'un entraîneur officiel. Il se trouve que le Japon m'a demandé de préparer sa formation», explique-t-il. Les premiers contacts ont eu lieu en juin. Depuis, le candidat nippon en lice, Yasuji Sasaki, 43 ans, chef à l'hôtel Portopia de Kobé, est venu à quatre reprises dans le Jura pouvoir se préparer. Mais depuis lundi et pour dix jours, «toute l'équipe japonaise s'est installée au château pour se mettre dans les véritables conditions du concours», ajoute Romuald Fassenet.

Rien n'est laissé au hasard. Le saut du dessert est prévu jusqu'à commencer chaque entraînement à 6 h 30, heure à laquelle le chef japonais et son commis entreront dans la compétition le 28 janvier. Ils auront cinq heures pour envoyer le jambon glaçé (un cabillaud) et une heure de plus pour le second (décoration de cuisses autour du bœuf et traitement du filet mignon d'Angus).

Tout le matériel est acheté directement au Japon. Chaque étape de la réalisation des plats est argumentée chronométrée par un chef logisticien. Il s'appelle Kazuya Miura. Il a fait son chemin dans les cuisines de formation jumeaux de l'école de cuisine Tsuji d'Osaka.

Même la musique

«Tout est préparé. Chaque ustensile utilisé, la durée de chaque préparation et le soir est fait au dérisoire», indique Kazuya Miura dans un très bon français. Romuald Fassenet a également reconstitué l'espace de travail qui sera accordé au chef nippon lors de la compétition. Même la musique sur laquelle les plats seront présentés au jury est étudiée.

Pour ne rien négliger, l'équipe japonaise fait venir des grands noms de la cuisine pour donner leurs avis et leurs conseils (Olivier Nasti restaurant le Chambard à Kaysersberg, une étoile, Laurent Delmon et Guillaume Gomez, de la première 2006 des MOF du premier est chef à l'Intercontinental à Paris, le second du Palais de l'Elysée), qui spécialement fait le déplacement mardi. Romuald est un homme malade compétiteur ni. Ce rôle de coach lui va à merveille. Si l'on est venu aujourd'hui, c'est pour apporter un petit plus qui pourrait permettre à l'équipe du Japon de remporter le titre», confient les trois chefs.

Le Bocuse d'Or. Le rêve du Japon doit le meilleur résultat: «est une autre place obtenue par le chef Kotaro Hamguchi (restaurant le Jardin des sens à Tokyo) en 2009 [illegible] la [illegible]».

Kazuya Miura

Un chef français extraordinaire d'une équipe du Japon qui scrutant victorieuse du concours mondial de cuisine, voilà une perspective qui entoure Romuald Fassenet Sorbet si le pays du soleil levant finit juste devant la France qui, comble de l'histoire, a choisi pour coach... un chef japonais.

Alexandre POPLAVSKY

De 100.000 à 1 million d'euros

Le Bocuse d'Or est né dans l'esprit de Paul Bocuse en 1987. A l'issue d'un salon gastronomique lyonnais, le «Cuisinier du siècle», comme le désigne Gault-Millau, plaisantin notoire de la cuisine» d'un concours de cuisiniers». Deux ans plus tard, la première édition du Bocuse d'Or voit le jour.

Depuis 2006, l'épreuve de cuisine de première de l'importance. Aujourd'hui, participer au Bocuse d'Or représente un coût et un investissement personnel considérable. Pour la seule équipe du Japon, il faut ainsi compter quatre voyages aller-retour pour la France, les 10 jours à Sampans. Elle a même fait réaliser par un artisan vitrier deux plateaux de 15 kg en or.

Selon certaine chefs, la plus petite équipe engagée doit débourser au minimum 100 000 à 150 000. «La Norvège qui a déjà remporté à trois reprises l'épreuve aurait dépensé, selon les rumeurs les plus folles, un million d'euros dans l'opération».

La nouveauté de cette édition 2009 du Bocuse d'Or est donc la présence d'un coach officiel. Ce dernier est autorisé à être présent en back stage, face à son box, et à coacher ses candidats durant le déroulement du concours. Sa présence à l'intérieur des box de cuisine sera cependant strictement interdite.

A.P.

Kazuya Miura chronomètre chaque étape de la préparation de plats.

AVENTURE

« Une montagne de travail »

La vie de musher n'est pas un long fleuve tranquille. La plupart des inscrits

L'EST RÉPUBLICAIN sur le Web
estrepublicain.fr