

## Le champion suisse des jeunes cuisiniers, c'est Léo



**PAR STEPHANIE GERMANIER**

SACRE - Pour la première fois en treize éditions, le meilleur apprenti cuisinier du pays est Romand. Valaisan, même. Léo Turin de Massongex a raflé le prix face à huit candidats.

Pour la première fois en treize éditions, le meilleur apprenti cuisinier du pays est Romand. Valaisan, même. C'est Léo Turin de Massongex qui a remporté vendredi la palme du concours Gusto pour son interprétation parfaite d'un hors-d'œuvre et d'un plat principal à décliner sous le thème «*originalité totale mais sans gâchis*».

L'apprenti de troisième année au restaurant du Théâtre à Monthey a «*très légèrement fêté*» son sacre à Baden vendredi soir, avant de rentrer en Valais pour le service du samedi. «*C'était assez stressant comme ambiance, il y avait des caméras partout qui filmaient en direct. Mais finalement je les ai assez vite oubliées*», raconte le jeune homme de 20 ans. Si le concours avait lieu jeudi, ce n'est que vendredi soir que les résultats ont été dévoilés. «*Mais j'étais confiant. Les personnes qui ont regardé l'épreuve en direct et à distance m'ont dit que mon dressage est plutôt bon*», explique encore celui qui s'apprête à passer ses examens finaux de CFC avant d'entamer une maturité professionnelle.

Trois ans en un an

Léo Turin s'éloignera donc des fourneaux durant quelques mois. A moins que... «*Ce titre lui ouvre les portes de l'équipe suisse junior de cuisine*», se réjouit Didier de Courten qui a coaché le nouveau champion durant de longs mois. «*Il faut compter entre 25 et 30*

*jours complètes de travail pour préparer un concours comme celui-là. Nous avons pris du temps pour préparer le dossier de candidature (ndlr: Léo Turin a été sélectionné parmi huitante jeunes de tout le pays) et imaginer les plats selon les cahiers des charges. Puis nous avons appris notre sélection en décembre et là le travail a vraiment commencé. Léo a appris en un an ce qui lui aurait pris d'ordinaire trois ans. Il a énormément progressé»,* raconte le chef doublement étoilé de Sierre qui se souvient qu'il a peut-être davantage cru dans le talent de Léo que lui-même ne l'a fait. *«C'est le Centre professionnel de Sion qui l'a sélectionné et qui m'a demandé de le préparer. J'ai accepté mais en lui disant que si on le faisait, c'était pour gagner et rien d'autre.»*

Compétiteur dans l'âme Didier de Courten espère que l'exemple de Léo donne envie à d'autres jeunes de mesurer leurs talents. *«Les Suisses croient qu'ils sont plus nuls que les autres. Or c'est faux. Nous sommes précis, carrés et cela paie aussi dans les concours. Des concours qui n'ont rien à voir avec «Top Chef». En réalité, on ne court pas partout. On ne lève pas les bras au ciel. On ne dit pas de grossièretés et on ne chantonne pas»,* dit le chef qui ajoute que la technique et l'hygiène ont tout autant d'importance que le goût et le dressage.

## Il manquait des morilles

Pari gagné donc pour le Bas-Valaisan qui a le plus convaincu face aux huit autres candidats, tous originaires de Suisse alémanique. *«C'est extraordinaire ce qu'il a fait»,* réagit Mauro Capelli, chef du restaurant du Théâtre qui emploie Léo. *«C'est un magnifique exemple de l'excellente formation professionnelle que l'on a en Valais. Et c'est un superbe travail d'équipe entre l'école, notre petite PME et toutes les personnes qui ont entouré Léo»,* se réjouit le patron. Les trois professeurs qui entourent Léo Turin à l'école professionnelle et qui l'accompagnaient à Baden ont par exemple dû se dépatouiller jeudi pour dégouter des morilles fraîches qui manquaient à la commande outre-Sarine. Samedi, le chef Capelli avait d'ailleurs prévu un service assez léger, pour que tous puissent fêter ensemble le succès de leur apprenti.

## Voyage et bout de chemin

Léo Turin a remporté une mallette de couteaux ainsi qu'un voyage de deux semaines à Shanghai, avec visite et stage dans un grand restaurant à la clé. La deuxième place revient à Corina Trachsel du foyer Riggisberg à Riggisberg, la troisième à Julie Hohl du Grand Hotel & Spa Victoria-Jungfrau à Interlaken.

Et après les voyages, la suite du bonhomme de chemin du jeune prodige. Il quittera son employeur actuel cet été. Son chef et son coach lui conseillent désormais de rouler sa bosse, de bouger, de découvrir et de ne pas se reposer sur cette victoire. Et de *«sans cesse se remettre en question»*.

Du côté de l'école professionnelle, on a bien envie de prolonger le sacre de Léo Turin et on songe déjà à lancer un nouvel apprenti dans la course, pour la prochaine édition du concours. STEPHANIE GERMANIER