



A Baden, la Pranginoise a proposé une chartreuse de truite surmontée d'une truite confite dans l'huile à 45 degrés et sa garniture autour de la carotte. En accompagnement, une pomme de terre fondante, ricotta et lard fumé (en haut). Pour la viande, un filet mignon de bœuf et ses différentes strates composées de bettes et de chanterelles, ainsi que deux garnitures: une tartelette d'oignon rose et une polenta enrobée de maïs (en bas).



PHOTOS LE CUISINIER D'OR

# Elodie Schenk est en finale du Cuisinier d'or

**PRANGINS** La cheffe de cuisine s'est récemment qualifiée pour la finale du concours national d'art culinaire, le Cuisinier d'or. Verdict le 10 février.

PAR JOCELYNE LAURENT

«L'idée de participer à nouveau à une compétition me titillait depuis un moment. Le Cuisinier d'or est le concours le plus prestigieux en Suisse!» s'exclame Elodie Schenk.

Le 7 octobre dernier, à Baden (AG), la cheffe de cuisine pranginoise a franchi une étape importante sur le chemin du titre tant convoité en décrochant son ticket pour la finale. Celle-ci se déroulera le 10 février prochain, à Berne, devant un parterre de mille invités. Le jury sera présidé par Franck Giovannini, chef de cuisine du Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier.

Seule femme à avoir franchi le cap des demi-finales, la trentenaire concourra en compagnie de João Coelho (Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier), Olivier Hofer (Domicil Selve Park, Thoune), Urs Koller (Chochhandwerk AG, Gossau) et Mirco Kristal (Roof Garden, Zurich).

Les cinq finalistes ont à peine eu le temps de savourer leur joie. Ils doivent déjà se remettre à la tâche, affûter leurs couteaux et leur créativité. Au Kursaal de Berne, ils devront préparer deux plats en 5h30, prévus chacun pour douze personnes.

A base de sandre et de bœuf suisses, ils seront accompagnés de trois garnitures distinctes (et leurs ingrédients imposés) et d'une sauce. Et pour corser le tout, les créations seront présentées sur

d'immenses plateaux de plus d'un mètre de diamètre.

## Une cuisine plus humaine

Contrairement à l'étape précédente, les derniers participants en lice pourront concourir avec un commis. «Si je me suis inscrite à ce concours, c'est également pour que Baptiste Galea, mon apprenti de deuxième année, participe à une finale et vive cette aventure de folie, si intense, confie Elodie Schenk. On s'y prépare comme des sportifs, avec une

Repérée par un chasseur de têtes, elle a ainsi quitté l'auberge de Gilly il y a plus de deux ans pour mettre en place le concept à Plan-les-Ouates. «Mais mon cœur reste vaudois!», assure la Pranginoise, qui a toute sa famille à Gland.

## Six mois de préparation

Le Tourbillon étant sur de bons rails depuis son ouverture, il y a un an et demi, Elodie Schenk a estimé qu'elle pouvait se lancer dans un concours.

«Il faut être bien entourée pour participer à une telle aventure, qui est exigeante en termes d'investissement personnel et en temps, en marge du travail. Je m'y suis préparée depuis six mois. Pendant toute cette période, mon équipe a dû manger de la truite fario et du filet mignon de porc à toutes

les sauces!» se marre la cheffe. C'est avec ces deux produits imposés que la Vaudoise a pris part à la demi-finale. A Baden, elle a proposé deux plats inventifs, laissant libre cours à sa créativité et à son goût pour les herbes aromatiques surprenantes. «La sauce accompagnant le plat de truite fario était composée d'une réduction de carottes, perlée d'huile de tagète passion», exemplifie-t-elle.

La cheffe n'a pas le temps de se reposer sur ses lauriers, elle qui est déjà en train de tester ses idées de plats en vue de la finale du Cuisinier d'or 2025. Nul doute qu'Elodie Schenk a de l'or au bout des doigts, elle qui a l'habitude, depuis ses débuts en cuisine, de briller lors de compétitions diverses (lire encadré).

## Habituée aux honneurs

Elodie Schenk a effectué son apprentissage de cuisinière chez Jean-Michel Colin, à l'Auberge du Soleil de Bursins, puis à l'Auberge de l'Union, à Gilly, auprès de Jean-Claude Volery. Après avoir terminé meilleure apprentie du canton, elle a décroché le titre de championne suisse des apprentis en 2008, avant de pointer au troisième rang européen un an plus tard.

Elle a également fait un apprentissage de pâtissière, confiseuse, chocolatière auprès de la Maison Frédéric Ducret, à Genève. Finissant là aussi meilleure apprentie du canton, en 2010. La même année, elle a participé à un concours international à Venise, la San Pellegrino Cooking's Cup, qu'elle a conclu à la 4e place après avoir cuisiné sur un voilier. En janvier 2014, la Vaudoise a terminé deuxième de la sélection suisse du Bocuse d'or. Quelle sera sa place à l'issue du Cuisinier d'or 2025? Réponse le 10 février.

# Un agent de sécurité accusé de vol

## TRIBUNAL

Il aurait dérobé des bons Fnac et «oublié» de scanner des articles chez Ikea.

Le comble pour un agent de sécurité en charge de faire respecter la loi? Être accusé d'y avoir contrevenu et défendre sa cause lors d'un procès. C'est ce qu'a vécu ce professionnel de la sûreté, ce mercredi, au Tribunal de police de l'arrondissement de La Côte, après s'être opposé à l'ordonnance pénale qui le condamnait pour vol et usurpation de fonction.

On lui reproche tout d'abord d'avoir dérobé, début 2023, 14 bons cadeaux, d'une valeur totale de 700 francs, dans des armoires fermées à clé. Il les aurait subtilisés dans l'ancien établissement public genevois pour lequel il œuvrait en tant qu'agent de sécurité. L'entreprise avait dénoncé les faits.

«Pas du tout. J'avais trouvé une enveloppe sur le lavabo des toilettes contenant 14 cartes», s'est défendu, lors de l'audience, celui qui œuvre aujourd'hui en tant qu'intervenant de nuit dans un foyer.

## Les bons contre une montre connectée

Par contre, le prévenu, qui est également élu d'une commune vaudoise, ne nie pas avoir omis de restituer immédiatement le pli aux objets trouvés.

Il affirme l'avoir emporté par inadvertance à son domicile, sans savoir ce qu'il contenait. Ce n'est que quelque temps plus tard, en retombant dessus, qu'il aurait réalisé que c'étaient des bons cadeaux de la Fnac. Bons que sa compagne et lui ont alors décidé d'utiliser à leur profit, le 16

mars 2023, en achetant une montre connectée d'une valeur de 800 francs.

«C'était une erreur de ma part, un acte irréfléchi», a-t-il relevé en larmes, affirmant n'avoir pas été lui-même à l'époque. Et d'expliquer qu'il connaissait alors des difficultés d'ordre familial et personnel.

## Il plaide la bonne foi

On reproche également à l'accusé de n'avoir scanné, le 4 avril 2023, que neuf articles sur les 18 emportés lors d'achats au magasin Ikea d'Aubonne. Il s'était ensuite fait pincer lors d'un contrôle à la sortie de l'enseigne. Il n'avait pas nié les faits et réglé sur-le-champ la différence, qui s'élevait à près de 400 francs.

«Pour moi, tout était scanné, tout était payé. J'étais pressé, je n'ai pas fait attention ni au montant ni au nombre d'articles», a-t-il déclaré.

Il s'était, par ailleurs, présenté aux employés en tant que policier, avant de montrer une carte officielle d'agent de sécurité publique en gage de sa bonne foi.

«Il n'a pas usurpé sa fonction pour faire pression sur eux», a tempêté Nicolas Perret, son avocat, jugeant cette accusation «hallucinante».

L'homme de loi, qui a plaidé l'acquittement de son client, a ajouté: «Il a un parcours exemplaire dans le domaine de la sécurité et de la vie civique.» «Je ne suis pas un voleur, je n'ai jamais dérobé quoi que ce soit. J'ai été éduqué avec des valeurs, il me tient à cœur de représenter la loi», a conclu, très ému, le prévenu, qui risque une peine pécuniaire avec sursis, ainsi qu'une amende.

Le jugement sera rendu ce jeudi, lors d'une lecture publique. **JOL**

PUBLICITÉ

✓ contre les abus  
✓ pour des règles justes

**2xOUI** au droit du bail  
pour-le-logement.ch  
le 24 novembre

UNION POUR LE LOGEMENT