

Le Matin

UN LOOK DE SQUAW POUR LE PRINTEMPS
PAGES 24-25

AVRIL 2012 · N° 119 · FR. 2.40 (TVA 2.5% incluse) · France voisine 1.85 € www.lematin.ch

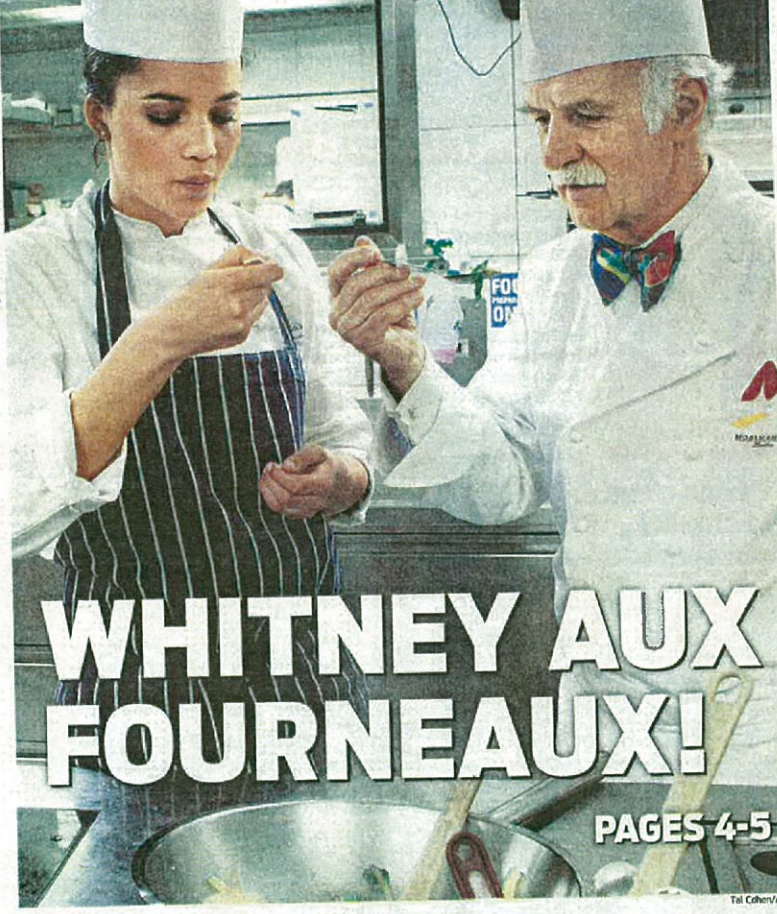
RISE
Pour Peter
réclame
160 fr.
PAGE 7

ALISME
chez gagne
fiche
ambitions
PAGES 36-37



AINE
ntats
plants avant
o de foot
PAGES 12-13

EN STAGE CHEZ MOSIMMAN



WHITNEY AUX FOURNEAUX!

PAGES 4-5



WHITNEY TOQUE MOSIMANN

GASTRONOMIE Miss Suisse 2008 est en stage à Londres chez le célèbre chef biennois Anton Mosimann, qui a cuisiné pour le mariage de Catherine et William. Reportage en cuisine.

«**J**e voulais faire quelque chose d'effrayant, de difficile pour mon premier stage hors de l'Ecole hôtelière. J'ai donc choisi de me lancer en cuisine. Je n'ai aucune formation, mais j'adore ça!» rit Whitney Toyloy, Miss Suisse 2008, une toque sur la tête, tablier et souliers renforcés. Autour d'elle, dans la cuisine du Mosimann's, à Londres, une quinzaine de chefs, pâtisseries ou commis s'affairent. Nous sommes chez le Biennois Anton Mosimann, installé à Londres depuis 38 ans, ancien chef 2 étoiles du Dorchester, aujourd'hui à son compte et cuisinier préféré des Windsor. C'est lui qui, il y a un an, régalaient les 350 convives du mariage de Catherine Middleton et du prince William. Cet été, il cuisinera pour 700 têtes couronnées et chefs d'Etat lors du jubilé de diamant d'Elizabeth II. Puis il enchaînera au pavillon suisse durant les Jeux olympiques, tandis que son restaurant affichera complet tous les soirs. Des expériences qui s'annoncent inoubliables pour Whitney Toyloy, 21 ans: «J'ai commencé le 16 avril. Je devais passer deux semaines en cuisine et 14 en salle. J'ai demandé à rester en cuisine. J'y apprendrai plus. Et j'aime l'ambiance «mecc» qui y règne. Malgré quelques blagues au-dessous de la ceinture.»

Longues Journées

Pour l'heure, Whitney Toyloy fait des gestes simples. Elle participe à la préparation des apéritifs. «Le but est d'arriver bientôt à m'occuper de la section «mignardises salées» pour remplacer le responsable durant ses congés. J'ai aussi déjà appris à préparer leur tartare de saumon. Je pourrai faire profiter mon chéri (ndlr: le footballeur Guillaume Katz du Lausanne-Sport) des petits plats que j'aurai appris à faire.» Quelques instants en

cuisine suffisent pour constater que la cadence chez Mosimann's, l'une des tables les plus courues d'Angleterre, est soutenue. Les journées sont longues, explique Whitney Toyloy. L'équipe passe de l'anglais à l'allemand, et du français au suisse allemand dans la bonne humeur, tandis que dans le coin pâtisserie, on nous tend un flan «Bread & Butter», dessert signature du chef. Puis une glace au fromage de chèvre. «C'est trop bon! Je l'ai déjà goûtée», reconnaît Whitney en saisissant une cuillère. «Je vais grossir, ici!»

Cuisiner pour la reine en juin

L'étudiante polyglotte avoue avoir eu peur le premier jour: la réputation irréprochable de l'établissement, qui a accueilli des centaines de stars ou de présidents, lui a mis la pression. «Le plus dur, c'est que tu n'as aucun repère. Ni dans la ville ni au travail. Le premier jour, le métro est resté coincé. J'ai paniqué à l'idée d'être en retard. Apparemment, les Londoniens sont habitués à ça et mon chef (ndlr: Jérôme Henry, chef de cuisine



COMPlices Mariés depuis 39 ans, Kathrin et Anton Mosimann ont fait de leur restaurant une affaire de famille: leurs fils Philipp et Marc y travaillent également.

«**J**e voulais de la difficulté, alors je me suis lancée en cuisine. J'adore ça!»

Whitney Toyloy, Miss Suisse 2008, en stage à Londres dans le cadre de l'Ecole hôtelière de Lausanne

originaire de Vevey) a ri de ma mésaventure.» Perdue, la jeune Yverdonnoise l'était aussi dans l'établissement: «C'est un vrai labyrinthe!» Ses hésitations du début sont de l'histoire ancienne, assure Anton Mosimann: «La vitesse à laquelle Whitney s'est fait une place est incroyable. Elle a un vrai esprit d'équipe et ça, c'est primordial.» Elle devrait donc suivre le staff sans peine le 5 juin pour le banquet du jubilé. «Il a lieu à Westminster Palace car Buckingham est trop petit», confie le chef. Et d'ajouter ému: «D'avoir été choisi par le Palais, après deux entretiens, pour les 60 ans de règne d'Elizabeth II, c'est un immense honneur. Je suis proche de cette famille. J'ai cuisiné pour quatre générations.» Une idée du menu? Kathrin Mosimann, l'épouse et collègue du chef depuis 39 ans, suggère: «Pour son accession au trône, elle avait eu du Coronation chicken, des blancs de poulet pochés, servis tièdes avec mayonnaise, curry et ananas. Ce serait drôle de lui en servir de nouveau.» Mais le menu restera top

«**W**hitney s'est vite fait une place ici. Elle a un vrai esprit d'équipe. C'est primordial»

Anton Mosimann, chef du Mosimann's, à Londres

PREMIERS PAS EN CUISINE



CONCENTRATION

Whitney Toyloy s'affaire avant le service du soir: «Je prépare les quenelles pour l'apéritif.» Anton Mosimann ne perd rien de ses gestes. Et corrige l'élève en douceur: l'eau dans laquelle elle trempe ses cuillères n'est pas assez chaude.



DÉGUSTATION

Anton Mosimann, créateur de la «cuisine naturelle», montre à l'ex-Miss comment assaisonner ses célèbres légumes poêlés. Verdict: délicieux! Pour son plat signature, le risotto aux champignons, on attendra encore un peu.

secret. Une dégustation vient d'avoir lieu. Tout juste saurons-nous de la reine qu'elle «ne boit pas beaucoup d'alcool.»

George Bush comme client

Le Mosimann's, qui se trouve dans une ancienne église presbytérienne du quartier huppé de Belgravia, fonctionne comme un club: la salle principale, nappes blanches, fauteuils de cuir rouge et lumières tamisées, est réservée aux membres. Dans les étages, des salles privées sont ouvertes au public sur réservation. En tout, 200 couverts. Et pas des moindres: «Cette semaine, nous avons cuisiné pour George Bush père. Le frère du prince Charles est aussi venu», raconte l'ex-Miss Suisse. «Moi, la seule

personne que je rêve de rencontrer, c'est Roger Federer. S'il vient et qu'il me parle juste deux minutes, ce serait incroyable!» Federer ou pas, elle est ravie d'avoir été engagée pour ce stage prestigieux. Elle n'est pas la seule à se réjouir: «C'est mon fils Philipp qui fait passer les entretiens. On cherchait quelqu'un capable de travailler sous le stress des JO et du jubilé. Il était ravi de sa rencontre avec Whitney. Elle est extravertie, intelligente. Le fait qu'elle ait été Miss n'a joué aucun rôle. Mais c'est vrai que nous sommes très fiers qu'elle soit ici», dit Anton Mosimann. Un clin d'œil à son épouse avant de rectifier, coquin: «Enfin... surtout moi!»

TRINIDAD BARLEYCORN, LONDRES
trinidad.barleycorn@lematin.ch

LEMATIN.CH

Photos: T. Chénier

Whitney Toyloy a été engagée pour faire un stage de quatre mois par le grand chef suisse Anton Mosimann.