

# Marisa Feusi tire un bilan positif de sa prestation à Interlaken

Actuel 21. Sep. 2016

---

Seule finaliste romande et féminine de «La Cuisine des Jeunes», Marisa Feusi raconte comment elle a vécu la grande finale du concours organisé par Viande Suisse.



Intitulé «Autumn is coming», le plat de Marisa Feusi est une combinaison de filet, queue et ris de veau.

---

Après la victoire de Michel Bucher (voir cahier spécial encarté), Marisa Feusi ne montre aucun signe d'amertume. «L'ambiance à Interlaken où avait lieu la finale était géniale et plutôt bon enfant. J'ai eu d'excellents contacts avec les trois autres finalistes et le jury, ainsi qu'avec les responsables de Viande Suisse qui organisait l'événement», explique la cuisinière de 21 ans, en poste au Café de la Place à Saint-Légier où elle travaille en binôme avec son patron, Benoît Lüginbühl, et par ailleurs membre de Hotel & Gastro Union. De son propre aveu, elle a su parfaitement gérer le stress en dépit de la foule et des caméras, mais elle a commis une erreur lourde de conséquences au moment du dressage. «J'ai placé la salamandre un peu trop bas, ce qui a eu pour conséquence de surchauffer mon plat intitulé «Autumn is coming», qui alliait du filet, de la queue et du ris de veau, ainsi que de dessécher les bollets que j'avais préparés en guise de garniture. J'ai su alors que je ne gagnerais pas la finale», poursuit-elle.

### Une détermination à toute épreuve

Si elle dit avoir beaucoup appris en participant pour la deuxième fois à un concours, après sa deuxième place au Concours du meilleur apprenti cuisinier vaudois, elle nourrit toutefois un regret: «J'aurais eu suffisamment de temps pour recommencer, mais je n'avais plus les bons emporte-pièces sous la main. Si la situation se présentait à nouveau, j'insisterais pour les obtenir.» La mésaventure n'entache toutefois pas la détermination de celle qui s'est découverte une passion pour la cuisine en mitonnant des petits plats pour ses parents, et qui va

cueillir depuis toujours des fleurs comestibles et autres herbes sauvages dans la nature. «Je les intègre à des recettes que je fais goûter à mon patron, et ce dernier me laisse ensuite les intégrer au menu du restaurant. C'est une chance incroyable que de pouvoir vivre ainsi sa passion.»

□ *Patrick Claudet*

Davantage d'informations:

[www.viandesuisse.ch](http://www.viandesuisse.ch)