

# Marisa Feusi a la passion culinaire

**Concours** La jeune cuisinière chablaisienne est la finaliste romande de la compétition. Elle ne veut pas y faire de la figuration.



Marisa Feusi, dans la cuisine du Café de la Place, à Saint-Légier, où elle travaille avec le chef Benoît Lüginbühl qui a relancé le restaurant.

Image: VANESSA CARDOSO

Elle est la seule femme en finale du concours La cuisine des jeunes. Elle est aussi la seule Romande. Mais cela n'a pas l'air de la troubler plus que ça. Sous sa timidité apparente, Marisa Feusi possède une passion chevillée au corps: la cuisine. Une évidence depuis que, toute petite, elle suivait ce que préparait sa mère depuis un tabouret, avant de l'aider. «J'allais naturellement chercher des mûres au jardin et je me faisais des milk-shakes avec du yoghourt», sourit-elle. Elle avait à peine 12 ans quand sa mère lui a glissé, après un repas: «Tu devrais faire cuisinière.»

Des stages confirment cet amour absolu, avant un apprentissage à l'Hôtel Rive Reine, à La Tour-de-Peilz. Et comme elle a les meilleures notes pratiques de fin d'apprentissage, Nestlé lui offre d'abord un stage de six mois à l'Alimentarium, puis des cours d'anglais à Bristol.

C'est là que le chef Benoît Lüginbühl lui propose de le rejoindre dans ce Café de la Place, à Saint-Légier, qu'il est en train de reprendre. Mais Marisa est une battante, et elle n'a toujours pas digéré de n'avoir terminé «que» deuxième au concours de fin d'apprentissage, à l'École professionnelle de Clarens-Montreux. C'est pour cela qu'elle s'est inscrite à La cuisine des jeunes.

## Fan de «Game of Thrones»

Elle peaufine pendant son temps libre le plat qu'elle va proposer au jury, qu'elle a baptisé «Autumn is coming», en bonne fan de *Game of Thrones*. On n'en saura pas beaucoup plus, secret oblige, mais elle avoue qu'elle y utilisera des filets mignons, des ris et de la queue de veau. «J'ai fait des essais et mon chef me suggère des idées. Mais c'est bien mon plat que je défendrai. Chez moi, tout commence par le dessin, par beaucoup de dessins. J'esquisse le plat visuellement et je choisis ensuite les ingrédients pour y arriver.»

Marisa aime cuisiner tous les ingrédients, des légumes à la viande ou au poisson. Mais ce qu'elle aime par-dessus tout, ce sont les plantes sauvages qu'elle va chercher elle-même. «M. Lüginbühl me permet de les intégrer au restaurant, c'est super.» Cette admiratrice de Judith Baumann compte bien gagner,

Par David Moginier 08.09.2016

## Le concours

C'est déjà la 14e édition du concours qu'organise Viande Suisse, l'association faitière. Chaque cuisinier professionnel peut faire acte de candidature jusqu'à cinq ans après son apprentissage. Le thème est forcément en relation avec la viande, comme cette année «Clash of Pans: la plus forte des créations avec de la viande de veau suisse» (traduction officielle...)

Les quatre finalistes ont été choisis sur dossier et se retrouveront lundi 12 septembre à Interlaken, en direct devant le public. Ils auront alors deux heures et demie pour réaliser leur recette pour quatre personnes, afin de convaincre le jury de quatre chefs, dont la Vaudoise Marie Robert (Café Suisse, à Bex).

Le vainqueur remporte 2000 fr.

évidemment. Auquel cas, son chef pense lui offrir un stage dans un restaurant gastronomique. C'est bien ce que la jeune Chablaisienne vise. Et, pourquoi pas, ouvrir sa propre adresse un jour. «Un endroit original, des cabanons reliés par des passerelles par exemple.»

Créé: 08.09.2016, 14h58