

Rasmus Kofoed, le chantre de la haute gastronomie bio



Pour célébrer les cinq de son restaurant Géranium, à Copenhague le jeune chef Danois Marcus Kofoed, 2* Michelin, triple Bocuse d'Or, et classé dans les 45 meilleurs chefs au Monde (classement San Pellegrino 2014), avait invité 12 chefs internationaux, parmi lesquels des chefs étoilés et un Bocuse d'Or, Bent Stiansen, chef du restaurant Statholdergaarden à Oslo. Les pays nordiques étaient bien sûr largement

représentés : Finlande, Norvège, Suède, mais également les Etats-Unis avec le chef Ronny Emborg, du restaurant Atera, New York ; l'Estonie, avec Vladislav Djatšuk, chef du Tchaikovsky à Tallinn ; la Belgique avec Sang-Hoon Degeimbre, chef de L'Air du Temps à Liernu; et bien sûr la France avec deux représentants : David Toutain, du restaurant David Toutain, 1*, à Paris et le chef Régis Marcon, 3* et Bocuse d'Or 1995, président de la sélection française pour le Bocuse d'Or 2016.



Rasmus Kofoed, fervent défenseur d'une cuisine bio, centrée sur le végétal, et les ingrédients floraux entraîne avec lui, la nouvelle génération des chefs Nordiques, à l'instar de **François Redzepi**, 2*, Noma, Copenhague, en déclinant avec intelligence et perfection, une cuisine ultra créative, inspirée de saveurs naturelles et subtiles. A 41 ans il affiche un parcours et un palmarès exceptionnel. Danois d'origine, sa personnalité est le reflet d'une culture basée sur un mixte déroutant entre exigence et désinvolture. Son parcours professionnel l'a conduit dans des établissements renommés en Europe (Scholteshof, Belgique, aujourd'hui fermé et le Kommandanten à Copenhague, fermé en 2007), mais c'est au Danemark que Rasmus Kofoed a choisi de s'établir. Capitaine de l'équipe Culinaire du Danemark durant sept ans, il enchaîne les compétitions en véritable athlète : vainqueur du Championnat Nordique en 2003, il gagne l'Eurotoque en 2004 puis se présente pour la première fois au Bocuse d'Or et se place 3e sur le podium. 1er Prix du Trophée Nordique du Meilleur Poisson en 2005, du Cordon Bleu en 2006, il remporte à nouveau l'Eurotoque en 2006 ainsi que le Championnat de Dessert. **Jérôme Bocuse** (fils de Paul Bocuse, NDLR) dit de lui, « c'est une machine de guerre, un Viking que rien n'arrête ». En 2007, il remporte la 2e place pour deuxième participation au Bocuse d'Or

« Pour moi, cuisiner bio, c'est faire ressortir le meilleur de chaque ingrédient »

Puis il ouvre son premier restaurant **Le Géranium**, un restaurant gastronomique Bio, une cuisine pour laquelle il devient rapidement la référence européenne, sinon mondiale. En peu de temps il obtient une étoile au Michelin. Le restaurant Geranium ferme peu de temps après. Après quelques mois de réflexion, il rouvre un nouveau restaurant, appelé de nouveau Le Géranium, plus grand plus beau et d'un niveau encore supérieur au premier. Il obtient ses deux étoiles en l'espace de deux ans, et poursuit sa quête du Graal en se présentant pour la 3e fois au titre suprême de Bocuse d'Or. En 2001 il décroche l'or au titre mondial, et entre dans l'histoire en devenant le seul chef à détenir les trois trophées, bronze, argent et or. Passionné de football, Marcus Kofoed est aussi un épicurien, amoureux des arts, et des bonnes tables. Aujourd'hui Rasmus Kofoed se concentre sur sa cuisine et ses créations culinaires, en développant et en mobilisant les forces créatives de son équipe sur le concept de cuisine bio. « Ma mère a toujours utilisé des produits bio, on peut donc dire que j'ai été élevé à la Bio ! Dès que j'ai commencé à cuisiner, à 16 ans. Aujourd'hui Pour moi, cuisiner bio, c'est prêter attention à tous les détails, faire ressortir le meilleur de chaque ingrédient pour arriver aux meilleurs plats. Mes fournisseurs portent également à chaque instant une attention à leurs produits. Nous utilisons donc les produits bio et sauvages car ils ont davantage de goût. » Son restaurant, véritable laboratoire expérimental, devient le symbole de la nouvelle cuisine nordique.

Régis Marcon; de l'étoile au Bocuse d'Or



Invité dans la cuisine de Rasmus Kofoed pour les 5 ans du Géranium, Régis Marcon a largement été applaudi et honoré par la jeune génération de chefs nordiques présente à l'évènement à Copenhague. Et pour cause. Avec ses trois étoiles, ses cinq toques Gault et Millau, son titre de Bocuse d'Or en 1995, ses nombreux trophées gagnés au fil de sa carrière, ses sept établissements, notamment la Maison du Champignon, Régis Marcon fait aujourd'hui figure de référence pour les jeunes chefs défenseurs d'une gastronomie responsable, raisonnée, et proche de la nature. Mais si le chef force le respect auprès de cette jeune génération de prodiges, c'est certainement pour honorer par dessus tout des qualités intrinsèques, qui font l'âme d'un grand homme : humilité, simplicité

et une sincère humanité.



Régis Marcon, Clémence Lerouzig, second du chef Rasmus Kofoed- à Copenhague.

Président du Comité National d'Organisation du Bocuse d'Or



Lauréat du trophée Bocuse en 1995, Régis Marcon a toujours à cœur de promouvoir les valeurs liées à la transmission et à la formation des futurs jeunes chefs talentueux. En 2015, il succède à Jacky Fréon, premier Bocuse d'Or de l'histoire en 1987, qui après quinze ans de présidence du Bocuse d'Or France lui passe le relais à la présidence du Comité National d'Organisation. Des changements sont opérés sous ce début de mandat afin de permettre l'accessibilité au concours à un plus grand nombre de chefs. Pour Régis Marcon le Bocuse d'Or devient donc plus ouvert : « Le Bocuse d'Or France 2015 rend le concours accessible à tous les chefs français: moins de frais financiers engagés par les candidats, plus de créativité, et davantage de préparation pour l'avenir ». Des modifications ont été également apportées sur le mode de réalisation des épreuves, qui désormais se déroulent dans des boxes ouverts au public. Un entretien individuel entre le lauréat et le Comité National d'Organisation comptant pour 10% de la note finale, permet au candidat de défendre sa capacité à représenter les couleurs de son pays au concours final. En 2015 c'est le chef Laurent Lemal qui a remporté les faveurs du jury français. « Laurent Lemal, c'est l'éloge de la lenteur en cuisine, mais pourtant son travail est d'une énergie et d'une efficacité exemplaire » confiait récemment le chef Régis Marcon.

Par Dominique Postel

Crédit photos © Dominique Postel

www.geranium.dk

www.bocusedor.com

www.regismarcon.fr