

# Geie Skeie, le candidat Norvégien du Bocuse d'Or 2009, témoigne

*« Représenter la Norvège au Bocuse d'Or a longtemps été un rêve pour moi. Le rêve se réalise, mais je n'aurais jamais pu arriver jusque-là sans les gens qui m'entourent. Je voudrai remercier tout spécialement Odd Ivar Solvold (Bocuse de Bronze 1997), qui a été mon maître et ma source d'inspiration. Sans lui, le rêve ne se serait jamais réalisé. Je voudrais également remercier les sponsors ainsi que mes proches et collègues qui ont rendu ce voyage possible. Mais plus spécialement je remercie ma très chère Katrine qui m'a soutenu pendant ces deux années de préparatifs pour le Bocuse d'Or. Merci à vous tous, j'espère vous rendre fiers de moi. » Geir Skeie*

## L'homme nature

Geir Skeie (28ans) a grandi entre les hautes montagnes et les fjords profonds sur la côte ouest de la Norvège. Vivre en harmonie avec la nature a toujours beaucoup d'importance pour Geir. Le ski et les activités en plein air sont ses deux passe-temps favoris, et vous retrouverez aussi bien la touche fraîche de la mer que la nature sauvage dans sa cuisine. Comme il dit lui même : *"Mon but est de faire une cuisine qui met en valeur les saveurs naturelles des aliments - C'est essentiel pour moi. En même temps, le plat doit être à la fois coloré et savoureux, à l'instar de la côte ouest Novégienne"*.

Geir Skeie - Né: 2 juillet 1980

Emploi: Chef à Midtåsen Solvold AS, Sandefjord (Norvège)

Lauréat du Bocuse d'Or Europe 2008

## Le secret des détails

Disons le de suite : Aucun détail n'est laissé au hasard dans la cuisine de Geir. Par conséquent, ce n'est pas non plus un hasard que Geir est le candidat norvégien au Bocuse d'Or 2009 : Cela est le rêve de Geir depuis l'âge de 13 ans – à l'époque où ses professeurs ont essayé de dissuader le jeune talentueux de poursuivre une carrière de "simple chef".

En amont du Bocuse d'Or, les préparatifs ont été à la fois minutieux et bien planifiés . Aussi bien le menu que la présentation reflètent la nature immaculée et la tradition culinaire norvégiennes.

Tout, de l'assiette au menu, en passant par la technique, a été soigneusement préparé afin de mettre en avant les saveurs pures des matières premières. Tout dépend de la préparation et de la limitation des risques d'imprévis, estime Geir. Car c'est dans les détails – dans ce qui dirige nos pensées vers les montagnes majestueuses et les fjords de la côte ouest norvégienne - que vous trouverez la signature de Geir.



## En direct de la mer

Les poissons, coquillages et crustacés sont le premier choix de Geir. Mais les produits doivent être très frais, c'est la condition pour que la saveur unique de l'aliment soit mise en valeur et « parle sa propre langue ». De plus, les produits doivent provenir d'une pêche ou d'une aquaculture durable. Ceci est un principe important pour Geir, l'ami de la nature, qui va plus loin que ses la plupart de ses confrères afin de trouver les produits les plus frais. Très souvent, il prend sa canne à pêche ou son équipement de plongée pour aller chercher lui-même les produits directement de la mer.

*“Les produits de la mer sont sains et bons, et offrent un éventail de possibilités intéressantes pour la préparation et pour imaginer des menus”,* explique Geir.

## Naturellement

Afin d'avoir une bonne viande, il faut que les animaux soient sains et qu'on laisse rassir la viande suffisamment longtemps et dans les bonnes conditions. En Norvège, Geir met beaucoup de son temps pour trouver les meilleurs produits en toute saison – de l'agneau au printemps et à l'automne, du gibier à l'automne et en hiver. Pendant la période de chasse, Geir prend sa carabine et participe avec plaisir. En fin de journée prépare lui-même le repas pour ses invités. Au Bocuse d'Or, l'Angus est au menu. *“C'est une bonne viande bien marbrée qu'on travaille avec passion. La viande bovine varie beaucoup selon la race, et cela demande des années d'expérience afin d'apprendre à mettre en valeur ses saveurs naturelles.”* En ce qui concerne le menu qui sera présenté à Lyon, rien n'est laissé au hasard.

## Bonne chance!

Représenter son pays dans une compétition internationale est la meilleure chose qu'un chef peut vivre. Cela vaut surtout pour Bocuse d'Or, où beaucoup de prestige et de notoriété est en jeu. Les bonnes prestations des prédécesseurs de Geir à Lyon ne rendent pas la tâche plus facile. Je suis tout de même confiant que Geir ne laissera pas les attentes prendre le dessus sur son honnêteté et son art culinaire. Cela est une qualité importante, qu'il s'agisse de compétition ou non.

*« Je espère et je crois que ton intégrité en tant que chef t'amènera loin à Lyon. Ta cuisine « franche » aux saveurs raffinées et naturelles attirera certainement l'attention. Je te souhaite bonne chance, aussi bien à Lyon que pour ton avenir. Tu as énormément grandi aussi bien d'un point de vue culinaire que personnel, et tu sortiras de toute façon vainqueur de l'expérience Bocuse d'Or. »* Odd Ivar Solvold,

