

**CUISINE****LE SARREGUEMINOIS MATTHIEU OTTO FAIT PARTIE DES HUIT CHEFS CANDIDATS AU BOCUSE D'OR**

Le Sarregueminois Matthieu Otto fait partie des huit chefs d'où sortira le candidat français du Bocuse d'Or.

11/07/2015 à 05:00 , actualisé à 08:01

★★★★★ Vu 1106 fois

TAGS : [RÉGION LORRAINE](#) | [A LA UNE](#) | [LOISIRS](#) | [CUISINE ET GASTRONOMIE](#)

Matthieu Otto se prépare avec application pour ce grand rendez-vous. Photo ER

photo  
HD  
(abonnés)

Matthieu Otto adore l'adrénaline que lui procure la compétition. Il sait gérer le stress et rester concentré en toute circonstance. Ces atouts ajoutés à ses formidables aptitudes techniques dans son métier de cuisinier l'ont conduit à se présenter au Bocuse d'Or France, la sélection pour le Bocuse d'Or, le championnat du monde de la cuisine. Second à l'Auberge Saint Walfrid, le restaurant étoilé de Stéphane Schneider à Sarreguemines, il a été retenu pour la finale qui se déroulera les 21 et 22 septembre à la Maison de la Mutualité à Paris. Il marche sur les traces d'un autre Mosellan, Michel Roth, qui a remporté le Bocuse d'Or en 1991.

**« J'ai le soutien de tout le monde »**

Comme son glorieux aîné, Matthieu Otto a déjà participé à plusieurs concours : Taittinger, Haeberlin, Cristal Roth... Il n'a pas gagné mais s'est toujours placé. « Surtout, j'ai beaucoup appris », confie le cuisinier de 29 ans. « Je grandis à chaque fois en voyant ce qui est demandé et ce que font les autres. C'est une remise en question qui apporte de l'expérience. Mon chef m'encourage et me permet de m'entraîner. Comme l'équipe est assez réduite, nous sommes 10 en cuisine, je le fais lorsque le restaurant est fermé. C'est sûr que c'est plus facile pour les candidats qui évoluent dans une grande brigade, ils peuvent être détachés. Mais moi, j'ai le soutien de tout le monde, le soutien d'une véritable famille. Je serai d'ailleurs accompagné par mon commis Loïc Keller le jour de l'épreuve. »

Matthieu Otto est un battant et un perfectionniste. Il a mis au point ses recettes et les répète pour que les gestes soient précis. « Mais il ne faut pas que ça devienne un automatisme, il ne faut pas se gaver et travailler sur les plats comme une machine », poursuit-il. « Il faut garder l'envie. Il y a deux épreuves. Une entrée libre sur assiette présentant un produit simple et peu onéreux : le maquereau. Puis un plat de pigeon qui sera servi chaud entier mais reconstitué sur un plateau. Il doit être accompagné de trois garnitures libres. Sans donner avec précision ma recette, je peux vous dire que je me suis inspiré de ce que mange le pigeon. Il y aura du maïs, du petit épeautre, des petits pois. »

**Grand spectacle**

Le Bocuse d'Or est un véritable show. Les cuisiniers venus du monde entier s'affrontent face au public dans un immense hall. L'ambiance est digne d'une finale de la Coupe du Monde de foot ! Dans leurs box, les candidats sont confrontés aux chants des supporters, aux cris de satisfaction, aux commentaires plus ou moins objectifs... Pour se mettre dans l'ambiance, le Sarregueminois ira réaliser ses recettes dans des lycées hôteliers de la région devant les élèves et un jury composé pour l'occasion.

Il passera par Freyming-Merlebach et par le lycée Simon Lazard de Sarreguemines qu'il connaît bien pour y avoir obtenu ses diplômes. « L'objectif est d'être confronté à un public réactif et de travailler dans un univers inhabituel. Dans les concours, il faut en effet s'adapter à un lieu inconnu, avec un matériel différent de ce qu'on a l'habitude d'utiliser. Il ne faut pas se laisser déstabiliser. »

Michel Roth a déjà donné quelques conseils à Matthieu Otto. Il a insisté sur l'importance du mental. Et de « faire ce qu'on sait faire en donnant le meilleur de soi-même ». Pour décrocher le seul billet de cette équipe de France, le Mosellan devra faire abstraction de ce qui se passera autour de lui, rester dans sa bulle et ne pas se laisser perturber par son avance ou son retard, ni par la physionomie des plats des autres. Même si l'esthétique a son importance, il devra privilégier le goût. Après des stages dans de grands établissements régionaux et avant d'arriver à l'Auberge Saint Walfrid, Matthieu Otto a travaillé un an au Ritz, dans le restaurant, celui où Michel Roth avait deux étoiles Michelin. Il y a des signes...

Auberge Saint Walfrid, 58 rue de Grosbliedestroff, 57200 Sarreguemines.

Jean-Charles VERGUET