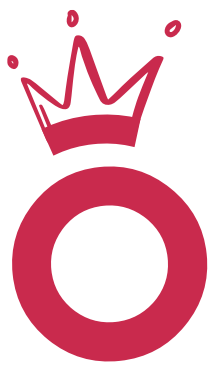


# Elodie Schenk a le partage comme recette suprême

**PERSONNALITÉ LA CÔTE** Après sa médaille de bronze au concours national Le Cuisinier d'or 2025, Elodie Schenk n'écarte pas l'idée de postuler à «Top chef», l'émission culinaire star en France.

PAR JOCELYNE LAURENT



Jusqu'où Elodie Schenk ira-t-elle? Le 10 février dernier, à Berne, la cheffe et gérante du restaurant Le Tourbillon, à Plan-les-Ouates,

et son apprenti décrochaient le bronze et le prix du public lors de la finale du concours national d'art culinaire Le Cuisinier d'or 2025.

Ajouté à son parcours impressionnant (lire ci-dessous), cela vaut aujourd'hui à cette enfant de Gland, désormais Pranginoise, de figurer parmi les nommés au titre Personnalité La Côte 2025.

Après avoir pris le temps de digérer ce véritable «marathon», la trentenaire n'écarte pas l'idée – suggérée par beaucoup de ses amis – de postuler à «Top chef», l'émission de télé-réalité culinaire française.



**Mon équipe n'en peut plus de moi! Ici, on ne jette rien."**

ÉLODIE SCHENK

Animée par son goût pour le partage et son envie de faire briller l'établissement où elle travaille depuis juin 2022, davantage que par son esprit de compétition et les concours remportés par le passé.

Lors de la finale du Cuisinier d'or 2025, la Pranginoise a tenu à concourir avec Baptiste Galea, son apprenti de deuxième année.

«C'était une expérience incroyable, qui fera certainement partie de mes meilleurs souvenirs d'apprentissage, s'enthousiasme la jeune cuisinière.



Cheffe et gérante du restaurant de la Croix-Rouge genevoise, Le Tourbillon, à Plan-les-Ouates, Elodie Schenk souhaite que l'établissement – qui mêle bistronomie et intégration socioprofessionnelle – brille loin à la ronde.

CÉDRIC SANDOZ

## Du Soleil au Tourbillon

Après la fin de ses deux apprentissages, Elodie Schenk exerce ses talents de pâtissière-confiseuse à l'Auberge du Soleil, à Bursins. Elle acquiert ensuite de l'expérience dans des restaurants cinq étoiles – notamment La Table d'Edgard et Le Côté Jardin, au Lausanne Palace, et au restaurant LeMontBlanc, à Crans-Montana.

Elle retourne à Bursins, cette fois-ci en tant que second de cuisine, avant d'embarquer pour Saint-Barthélemy, aux Antilles françaises, puis la Martinique, où elle cuisine là aussi dans des cinq étoiles. De retour en Suisse, elle devient successivement cheffe de cuisine à l'Auberge communale de Prangins, au château de Prangins, à l'Envie, à Morges, et à l'Auberge de Gilly.

En juin 2022, elle est engagée pour gérer Le Tourbillon, le restaurant de la Croix-Rouge genevoise, situé à Plan-les-Ouates.

nier. Et je pense que cela sera bénéfique pour ma vie professionnelle.» «Tout le restaurant a vécu cette aventure, estime Elodie Schenk. Cette médaille, on la doit à toute l'équipe et à tous ceux qui nous ont soutenus.»

### Repérée par un chasseur de têtes

Si la cheffe envisage de participer à un télécrochet culinaire, c'est une nouvelle fois pour emmener toute sa brigade dans son sillage. «Mon objectif est de faire connaître le restaurant et son projet loin à la ronde», explique-t-elle.

La trentenaire avait été repérée par un chasseur de têtes afin de mettre en place le concept de l'établissement de la Croix-Rouge genevoise, qui allie bistronomie et intégration socioprofessionnelle. «J'ai eu un coup de cœur pour le lieu, la direction et le projet», confie-t-elle.

Ouvert en février 2023, Le Tourbillon forme non seulement des apprentis, mais également des stagiaires – ils sont quatre, en salle et en cuisine – qui ont traversé une période de rupture sociale, scolaire ou familiale. «C'est un sacré défi, mais j'ai toujours aimé former

## Des concours dès l'apprentissage

Elodie Schenk effectue son apprentissage de cuisinière chez Jean-Michel Colin à l'Auberge du Soleil, à Bursins, et à l'Auberge de l'Union, à Gilly, auprès de Jean-Claude Volery. En 2008, elle termine meilleure apprentie du canton, puis de Suisse. Au championnat européen, l'année suivante, elle pointe au troisième rang.

Elle fait également un apprentissage de pâtissière, confiseuse, chocolatière auprès de la Maison Frédéric Ducret, à Genève, et est désignée meilleure apprentie du canton en 2010. La même année, elle décroche à Venise la quatrième place au San Pellegrino Cooking Cup, un concours international qui consiste à cuisiner sur un voilier.

En janvier 2014, elle prend part à la sélection suisse du Bocuse d'or et décroche la deuxième place. En 2025, elle et son apprenti obtiennent le bronze au concours national Le Cuisinier d'or.

et accompagner les jeunes. Cela m'a appris la patience et permis d'accroître mon empathie», livre Elodie Schenk.

### Une émission en France

Dernièrement, elle a eu l'occasion de mettre en avant le concept de son restaurant en participant au tournage d'une émission culinaire en tant que membre du jury. Animé par François-Régis Gaudry, journaliste, auteur et critique gastronomique français, le programme «La très très bonne racle» sera diffusé prochainement sur Paris Première.

En France, le produit du terroir est roi, comme au Tourbillon, où la cheffe propose une cuisine «inventive et audacieuse.» «Mon équipe n'en peut plus de moi, sourit-elle. Ici, on ne jette rien. On fait du bouillon et de la poudre avec les tiges de persil, par exemple, ou alors un sorbet salé avec la peau de poulet grillé.» Elle cultive un potager sur le balcon du restaurant, situé au sixième étage, où poussent une partie de ses légumes, plantes aromatiques, fleurs comestibles et arbustes. Parmi eux, deux poivriers: un de Sichuan et l'autre de Timut.

«Elodie est talentueuse, c'est une travailleuse forcenée, volontaire, qui aime ce qu'elle fait. Elle veut réussir.»

JEAN-MICHEL COLIN SON MAÎTRE D'APPRENTISSAGE, PUIS SON PATRON À L'AUBERGE DU SOLEIL (BURSINS)

S'il en est un que son parcours n'étonne guère, c'est bien Jean-Michel Colin, son maître d'apprentissage, puis son patron à l'Auberge du Soleil, à Bursins. Il a également été son coach, en 2014, lors de la sélection suisse du Bocuse d'or.

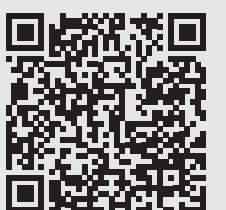
«Elodie est talentueuse, c'est une travailleuse forcenée, volontaire, qui aime ce qu'elle fait. Elle veut réussir.»

«Elodie est talentueuse, c'est une travailleuse forcenée, volontaire, qui aime ce qu'elle fait. Elle veut réussir.»

tuellement à celle des plantes sauvages.

Egalement adepte des rythmes endiablés de la salsa, elle suit des cours hebdomadaires à Nyon. Une danse aux racines cubaines, chaleureuse et pimentée, à l'image de la cuisine d'Elodie Schenk.

## Scannez pour voter



**Par courrier** Envoyez une carte avec le nom de votre favori à: Journal La Côte, Personnalité 2025, route de St-Cergue 293, CP 2328, 1260 Nyon 2