



**DAVID
RICHARDS**

**SOUS-CHEF,
SCHLOSS SCHADAU, THOUNE**



**LE
CUISINIER
D'OR
2021**

Photographe: Jonas Weibel

Bref résumé de son parcours

- Sous-chef et chef, Deltapark Resort Gwatt, Gwatt bei Thun
- Chef de cuisine, Hotel Frohegg, Berne
- Sous-chef, Hotel Frohegg, Berne

Portrait de David Richards, 32 ans, sous-chef, Schloss Schadau, Thoune

Coloré et perfectionniste, c'est ainsi que David Richards décrit son style culinaire. La couleur incarne son pays natal, la République dominicaine, et la perfection, la Suisse. Il passe beaucoup de temps à présenter ses assiettes. « J'aurais pu aussi devenir architecte », précise-t-il. Son ancien chef, Manfred Roth de l'hôtel Jungfrau Victoria d'Interlaken, a découvert l'affinité de David pour la cuisine, et l'a incité à suivre une formation de cuisinier. D'aide cuisinier, David est ainsi devenu grand chef. Il présente aujourd'hui encore Manfred Roth comme sa source d'inspiration.

Ce que ses amis apprécient chez David, c'est sa gentillesse, son humour et sa joie de vivre. La personne qui compte le plus dans sa vie, c'est sa mère. Si elle devait un jour retourner en République dominicaine, David la suivrait avec sa propre famille. Là, ce qu'il aimerait faire, c'est une émission culinaire à la télé, publier un livre de cuisine, ou même ouvrir une école de cuisine.

Il a déjà été demi-finaliste lors d'une précédente édition du Cuisinier d'Or et a participé à d'autres concours de cuisine : la Marmite Youngster, la Swiss Culinary Cup et TV Beef Club. « J'aime me mesurer aux meilleurs cuisiniers. »

La liste des préférences de David :

Mer ou montagne ?

Etant donné mes origines, la mer bien sûr.

Ville ou campagne ?

A la campagne. La ville est trop bruyante.

Sport ou farniente ?

Le sport : fitness, baseball et basketball.

Vin ou eau ?

Eau. Je ne bois pas d'alcool, sans qu'il y ait de raison spéciale à cela.

Maison ou restaurant ?

Maison. C'est soit ma mère, soit moi qui œuvre en cuisine.

Et enfin...

Que concoctes-tu en 15 minutes avec de la pastèque, du chocolat amer et de la viande hachée ?

Je saupoudre la pastèque de poivre et je la passe brièvement au grill. Je fais des fricadelles avec la viande, et le chocolat sert de sauce. J'ai déjà goûté de la viande avec une sauce au chocolat, c'est délicieux.



Pour de plus amples informations

www.goldenerkoch.ch

info@goldenerkoch.ch