

# LA BRIGADE : 24 personnes en cuisine



**Cyril Maurel, 30 ans, chef pâtisserie.** Spécialiste du chocolat, des desserts, du chariot de pâtisseries et des friandises.



**Bobby Gaucher, 20 ans, glacier.** Peut laisser libre cours à son imagination. Les sorbets de saison comptent énormément.



**Asami Ashida, 34 ans, chef de partie garde-manger.** En tant que Japonaise, se sent bien dans ce milieu multiculturel.



**Aurélien Gransagne, 24 ans, chef de partie garde-manger.** «J'aime travailler avec les meilleurs produits.»



**Franck Giovannini, 29 ans, chef de cuisine adjoint et tournant.** Jouit de la confiance de Philippe Rochat dont il aime la précision.



**Saskia Droz, 23 ans, apprentie.** La jeune Genevoise a décroché la lune et passera à tous les postes de la cuisine.



**Vincent Hougue, 27 ans, chef de partie légumes.** Aime le style de commandement du boss et sa parfaite organisation.



**Roger Toullan, 58 ans, chef de partie légumes.** Passe à la loupe tout ce que les fournisseurs apportent chaque jour.



**Cyrille Montanier, 28 ans, chef de partie crustacés.** Depuis quatre ans à Crissier. Admire la quête constante de la qualité.



**Delio Savino, 19 ans, apprenti légumes.** Est fier d'être à ce poste difficile. «Les légumes, ça ne doit pas être ennuyeux.»



**Emmanuel Longan, 22 ans, commis légumes.** Un jeune homme sous pression: il débute seulement.



**José Melo, 36 ans, l'homme à tout faire.** Ce Portugais est depuis sept ans partout où l'on a besoin de lui.



**Gael Lob, 16 ans, apprenti en pâtisserie.** «J'ai déjà le droit de faire seul des choses ardues. Et j'apprends beaucoup.»



**Frédéric Jacot, 21 ans, second pâtisier petits-fours.** Aime la cohésion et l'esprit qui règne même dans la tension.



**David Yerly, 25 ans, commis moules et crustacés.** Depuis deux semaines à Crissier. Le rythme effréné le fascine.



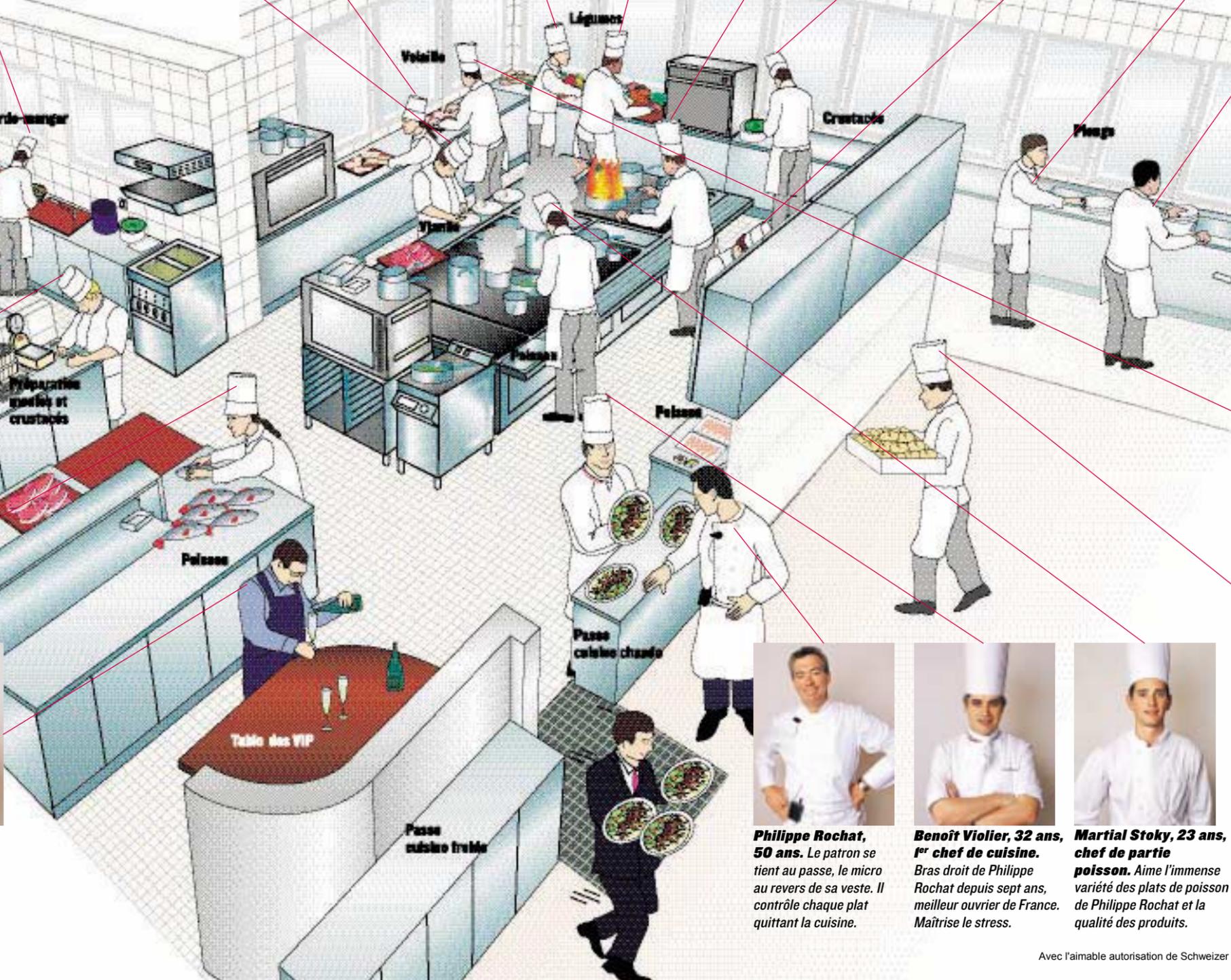
**Susumu Sasaki, 33 ans, chef de partie viande.** Depuis trois ans à l'Hôtel-de-Ville. Apporte son savoir-faire asiatique.



**Nathalie Zahnd, 19 ans, commis poisson.** Admire la perfection des plats. En tant que femme, se sent bien intégrée à l'équipe.



**Marcel Gilliéron, 55 ans, caviste.** Cet ancien photographe travaille par amitié pour Philippe Rochat. Un défi.



**Marco Paulo Martines Alves, 22 ans, plongeur et légumes.** «Nous formons une équipe. On apprécie aussi mon travail.»



**Olivier Bruez, 23 ans, chef de partie volaille.** L'esprit d'équipe et les plats toujours renouvelés impressionnent ce Français.



**Philippe Rochat, 50 ans.** Le patron se tient au passe, le micro au revers de sa veste. Il contrôle chaque plat quittant la cuisine.



**Benoît Violier, 32 ans, 1<sup>er</sup> chef de cuisine.** Bras droit de Philippe Rochat depuis sept ans, meilleur ouvrier de France. Maîtrise le stress.



**Martial Stoky, 23 ans, chef de partie poisson.** Aime l'immense variété des plats de poisson de Philippe Rochat et la qualité des produits.



**Antoine Laurent, 37 ans, boulanger.** Dans le local adjacent, fournit deux fois par jour des petits pains frais.

GRAPHIQUE: HEAVY GRAPHICS. PHOTOS: PHILIPPE DUTOIT, KURT REICHENBACH