

Championnat du monde de malakoffs : les résultats sont tombés !

Afin de mettre à l'honneur le malakoff – ce beignet au fromage typique de notre canton, l'association Lausanne à Table a organisé le premier Championnat du monde de malakoffs. Un jury composé de professionnels et de personnalités a ainsi dégusté à l'aveugle les plats de 11 restaurateurs venus de toute la Suisse romande. Les résultats sont communiqués ce jour en présence des concurrents et du jury, dans l'ancienne usine des Friteuses Valentine, qui s'est muée en HyperAktiv.li, espace d'innovation et de recherche sur le futur de l'alimentation.

La troisième fois aura été la bonne ! Après 2 reports en 2020 pour cause de pandémie, le premier Championnat du monde de malakoffs, organisé par l'Association Lausanne à Table, s'est tenu le 9 novembre et a réuni 11 restaurateurs venus des 4 coins de la Romandie.

11 restaurants en lice

Venus de la Côte, de la Riviera, de Lausanne, du Pays d'En-Haut ou de Genève, 11 restaurants ont pris part au Championnat. Pour participer, ils devaient utiliser du fromage suisse et confectionner eux-mêmes leurs malakoffs. Certains ont donc composé des malakoffs avec du Gruyère, du Vacherin ou d'autres fromages suisses. D'autres en ont profité pour réinventer ce plat, en l'agrémentant de moutarde wasabi, de bolets ou de piment d'Espelette, ce plat typiquement vaudois a démontré que s'il appartenait à notre terroir, il pouvait être réinterprété avec différents ingrédients. Formes, goûts, ingrédients, histoire ou anecdotes : chaque chef a proposé au final un plat totalement différent de ses concurrents ! Ont pris part au concours :

Au Bon Vin (Chardonnay) / Au cœur de la Côte (Vinsel) / Brasserie Grand Chêne – Lausanne Palace (Lausanne) / Brasserie de Paudex (Paudex) / Buvette du Port de Founex (Founex) / Café du Centre (Pully) / El Gringo (foodtruck) / L'Auberge de Luins (Luins) / Le Cerf (Rougemont) / Va & Vient (Genève) / Ze Fork (Vevey).

Un jury et des dégustations à l'aveugle

7 membres du jury ont fait preuve d'appétit en dégustant à l'aveugle, durant plus de 2h, les 11 malakoffs. Le goût, la texture, la qualité de l'appareil ou de la friture ou encore l'aspect général étaient notés.

Le jury était composé de Sophie Michaud Gigon (Secrétaire générale de la FRC), Romano Hasenauer (Président de Lausanne à Table), Grégoire Junod (Syndic de Lausanne), David Moginier (journaliste gastronomique à 24Heures), Christophe Paris (Directeur de Valentine Fabrique SA), Susan Sax (Directrice de GastroLausanne) et Brigitte Streiff (Présidente de Slow Food Vaud).

Et les gagnants sont

Malakoff d'Or : Au Cœur de la Côte (Vinsel)

Malakoff d'Argent : Le Cerf (Rougemont)

Malakoff de Bronze : Brasserie de Paudex (Paudex)

Prix spécial créativité : Restaurant Ze Fork (Vevey)

Le gagnant remporte une friteuse suisse Valentine TF3, dont le design est signé Studio Raphaël Lutz.

L'Apéro Malakoffs

Après l'annonce des résultats, les chefs ont accueilli 60 participants lors d'un Apéro Malakoff. Un public heureux de pouvoir déguster ces beignets au fromage et de se forger sa propre opinion ! S'il fallait encore une preuve que ce plat plaît : les 60 places ont été prises d'assaut en moins d'une journée !

Pourquoi un Championnat du monde de malakoffs ?

L'Association Lausanne à Table souhaite promouvoir le savoir-faire artisanal et les artisans du goût à travers des événements conviviaux et décalés ! L'occasion de remettre au goût du jour un plat qui fait partie de notre terroir et qui fait la part belle aux produits de la région ! Une volonté aussi de mélanger le terroir à un espace contemporain

Les origines du Malakoff

Certes, la consonance du mot malakoff est toute sauf vaudoise ! Cette spécialité de la Côte aurait été créée en 1853, lors de la guerre de Crimée. Des soldats vaudois combattent aux côtés des français et des anglais contre l'armée russe. Face au fort Malakoff qui défend la ville de Sébastopol, les soldats doivent tenir un siège qui dure près d'un an. Ils mangent notamment de tranches de fromage frit qu'ils préparent directement dans les tranchées. Entre 1890 et 1891, le prince Napoléon organise une réception dans sa villa de Prangins, à laquelle sont invités des vétérans de la guerre de Crimée. Un couple du village de Bursins lui propose alors une recette de beignets au fromage inspirée du fromage frit consommé dans les tranchées par les soldats vaudois. Cette recette serait l'ancêtre du fameux malakoff !

Informations complémentaires :

[Site internet du Championnat du monde de malakoffs](#)

Elise Rabaey, Directrice

elise@lausanneatable.ch

Tel : 079 734 55 19

