

Swiss SVG-Trophy: les trucs et astuces du chef du jury

A quels aspects faut-il être attentif quand on inscrit son équipe au Swiss SVG-Trophy? Adrian Bader, chef du jury depuis de longues années, livre ses conseils.

HGH: Adrian Bader, il y a chaque année une multitude de concours organisés en Suisse. Pourquoi les cuisiniers devraient-ils s'inscrire au Swiss SVG-Trophy?
ADRIAN BADER: Parce que le concours s'adresse aux cuisinières et cuisiniers qui sont actifs dans la branche de la restauration hospitalière et collective. Il s'agit là d'un secteur encore aujourd'hui sous-estimé, alors qu'une personne sur deux en Suisse s'y restaure, qu'il est à la pointe en matière de diversité de l'offre, physiologie nutritionnelle et conditions de travail. A travers le Swiss SVG-Trophy, l'idée est donc de valoriser la restauration collective.

Comment mettre toutes les chances de son côté quand on inscrit son équipe?

Soit en réunissant des collègues d'une même brigade, soit en faisant appel à des professionnels de plusieurs établissements qui partagent la même passion et le même enthousiasme. Tous ceux qui participent sont au final gagnants, car on apprend beaucoup à force de s'entraîner et d'échanger avec ses partenaires. Sans compter que le prestige d'une participation à la finale rejaillit forcément sur l'établissement.

Le concours implique la création d'une entrée, d'un plat et d'un dessert. A quoi faut-il faire attention au moment d'imaginer ses créations?
Il est important de ne pas créer un menu gastronomique, mais plutôt un menu réaliste qui colle avec la réalité de la restauration collective. Il n'est pas interdit de prendre quelques risques, mais il faut toujours garder à l'esprit l'adage selon lequel le moins est le mieux. Inutile d'aligner cinq saveurs dans l'assiette quand trois feraient largement l'affaire.

A quels aspects le jury accorde-t-il de l'importance en évaluant les dossiers écrits?
Le dossier doit donner une bonne impression, et chaque élément – les photos, les recettes, le calcul du



Davantage d'informations:
www.svg-trophy.ch



Adrian Bader est responsable Gastronomie chez Vebo-Treffpunk, à Oensingen. DR

prix de revient – doit être convaincant. Il n'y a pas besoin d'avoir forcément recours à un photographe professionnel, mais les clichés doivent être attrayants et cohérents avec l'esprit des recettes.

Vous avez évalué beaucoup de dossiers au fil des ans. Quelles

sont les erreurs qu'il ne faut pas commettre?
Souvent le calcul du prix de revient est biaisé. Les prix d'achat doivent être évalués de manière réaliste. Il faut aussi être attentif au descriptif des recettes et à l'indication des quantités, où des erreurs se glissent souvent.

Jusqu'à quand les dossiers peuvent-ils être envoyés?
Le délai d'inscription est fixé au 17 novembre 2016.

Les équipes victorieuses en 2013 et 2015 participeront en octobre aux Olympiades culinaires d'Erfurt. Pensez-vous qu'elles sauront tirer leur épingle du jeu?
Je ne me hasarderais à aucun pronostic. La forme du jour sera déterminante.

PROPOS RECUEILLIS PAR JÖRG RUPPELT
ADAPTATION: PATRICK CLAUDET

Le Swiss SVG-Trophy 2016/17

Le concours est ouvert à tous les professionnels qui travaillent en Suisse dans la cuisine d'un établissement appartenant à la branche de la restauration hospitalière et collective; il comprend une épreuve écrite et une épreuve pratique. Dans un premier temps, chaque équipe doit imaginer un menu de trois plats pour 80 personnes en tenant compte du fait que le prix de revient des ingrédients du menu ne doit pas excéder 10 francs par personne. Puis le jury examine les dossiers et sélectionne les équipes participant à la finale qui aura lieu au printemps 2017 dans l'établissement de chacune des six équipes. Les vainqueurs prendront part à la Culinary World Cup 2018 au Luxembourg dans la catégorie Restauration collective.

«Fusion sans frontières»: six candidats en lice



Nicole Saurer

Cuisinière au restaurant Panaroma Hartlisberg à Steffisburg



Stefanie Siegenthaler

Sous-chef au Congress Hotel Seepark à Thoune



Patrick Ayer

Cuisinier en diététique au Centre psychiatrique de Münsingen



Jordan Thompson

Chef de cuisine au restaurant Palavriön à Zurich



David Richards

Chef de cuisine à l'hôtel Frohegg à Berne



Dimitri Adrian

Sous-chef au Landhaus Liebefeld à Liebefeld

Le jury a désigné les six cuisiniers qui disputeront le 30 septembre prochain la finale de la Swiss Culinary Cup à Baden.

«Fusion sans frontières», tel est le thème de la Swiss Culinary Cup 2016, le concours de prestige mis sur pied par la Société suisse des cuisiniers. Les participants ont pour mission d'associer des produits suisses et des ingrédients provenant d'autres pays ou cultures sous la forme d'un menu

à trois plats conçu pour un Flying Dinner pour huit personnes. Le défi représenté par cette compétition pour le moins originale a attiré un grand nombre de cuisiniers de toute la Suisse, qui ont envoyé jusqu'à fin avril dernier leur dossier de candidature. Un jury s'est ensuite réuni pour sélectionner les six candidats qui disputeront la finale le 30 septembre prochain à l'école professionnelle BerufsbildungBaden (BBB).

Parmi les professionnels retenus figurent deux jeunes cuisinières: Stefanie Siegenthaler et Nicole Saurer. Stefanie Siegenthaler est sous-chef de Flo

Bettschen, qui a été membre de l'Equipe nationale junior des cuisiniers et de l'Equipe nationale des cuisiniers, au sein du Congress Hotel Seepark à Thoune. Elle a effectué son apprentissage à l'hôtel Appenberg à Zäziwil, avant de travailler dans plusieurs établissements cotés au Gault & Millau, dont le Waldhotel Doldenhorn à Kandersteg et le Krone à Sihlbrugg. La seconde finaliste en lice, Nicole Saurer, est cuisinière chez Rolf Fuchs, ancien vainqueur de la Swiss Culinary Cup, dans le restaurant Panaroma Hartlisberg à Steffisburg. Sa carrière a démarré à l'hôtel Alfa Soleil à Kandersteg,

où elle a travaillé jusqu'en 2015 avant de rejoindre l'établissement de Steffisburg. Dimitri Adrian, déjà finaliste l'an dernier et d'origine allemande, travaille depuis 2011 au restaurant Liebefeld à Liebefeld, où il occupe le poste de sous-chef depuis novembre dernier. De son côté, David Richards, originaire de République dominicaine, et qui a occupé plusieurs postes depuis son arrivée en Suisse en 2005, est chef de cuisine à l'hôtel Frohegg à Berne. Jordan Thompson, lui, vient des Etats-Unis et travaille depuis 2013 au restaurant Palavriön, où il a été nommé chef de cuisine à fin

2014. Quant à Patrick Ayer, cuisinier en diététique au Centre psychiatrique de Münsingen, il est né à Fribourg et s'est initié au métier au restaurant Sauvage dans sa ville natale.

Il ne reste maintenant plus aux six finalistes qu'à se préparer en vue de la finale, durant laquelle ils auront cinq heures pour préparer leurs trois plats. Une équipe de jurés évaluera alors leur travail en cuisine et une deuxième équipe notera la saveur et la présentation des plats. Le vainqueur recevra 4000 francs, le deuxième 2000 et le troisième 1500.

JÖRG RUPPELT /
ADAPTATION: PATRICK CLAUDET



Davantage d'informations:
www.swissculinarycup.ch