

Du vin pour tous les goûts

Depuis le début de l'année, Pistor livre plus de 2500 vins du monde entier dans les hôtels, restaurants, EMS et hôpitaux du pays grâce à l'expertise de ses partenaires œnologiques.

Les partenaires de Pistor vivent en symbiose avec le vin. Au quotidien. L'enthousiasme et la passion sont leur credo. Ils misent aussi sur l'innovation, la qualité et la tradition, ce qui explique qu'ils ont noué des liens étroits avec des viticulteurs de premier choix dans le monde entier. A l'instar de Pistor, ils envisagent toute collaboration uniquement sur le long terme et sélectionnent des produits haut de gamme exclusifs avec le plus grand soin. Leur haut niveau d'expertise leur permet aussi de proposer des vins d'exception et des souscriptions. Les spécialistes des partenaires œnologiques de Pistor conseillent les professionnels de l'hôtellerie-restauration avec passion et leur proposent volontiers d'autres prestations de service, notamment sous la forme d'un entretien personnalisé.

Du vin en un clic

Dans une volonté d'offrir la qualité à des prix équitables et transparents, l'assortiment de vins peut être commandé confortablement en ligne, via scanner ou par le biais d'une interface électronique. Pour ce faire, il suffit de procéder à une recherche ciblée par partenaire œnologique, type de vin, pays viticole, millésime, cépage, taille de bouteille ou encore domaine viticole. Pour chaque vin, l'utilisateur trouvera une note de dégustation, la température idéale de service, la période de dégustation, ainsi que d'autres suggestions culinaires. Toutes les informations concernant la commande et la date de livraison sont, elles, consignées en caractères rouges pour chaque vin.



La nouvelle offre de Pistor est le reflet de la variété du monde des vins. PISTOR SA

L'achat est ensuite livré dans un délai de maximum cinq jours ouvrables, avec le reste de la commande et selon les standards habituels de qualité Pistor.

Prestations logistiques intelligentes

Avec sa flotte de camions de dernière génération et électriques, laquelle garantit une livraison fiable et respectueuse de l'environnement, Pistor livre les pro-

méros de succursale – les articles pour chacun des secteurs sont ainsi préparés et triés de manière séparée.

A noter aussi qu'à travers leur comportement de commande, les clients influencent positivement et directement leur bonus client. Pour Pistor, le prix de base constitue d'ailleurs le fondement de son modèle équitable et transparent, tandis que la commande de vin permet d'optimiser la prime sur le chiffre d'affaires. (HGH)

Les partenaires de Pistor misent sur l'innovation, la qualité et la tradition

duits de toutes les zones de température en une seule fois, ce qui réduit la charge de travail au moment de la réception des marchandises, sans rompre la chaîne du froid. Concrètement, le chauffeur amène les produits secs, réfrigérés et surgelés dans les locaux de stockage prévus à cet effet, et ce dans le respect de la température. Par ailleurs, Pistor commissionne les marchandises pour différentes entreprises ou secteurs de chaque entreprise à l'aide de plusieurs nu-

Les avantages vin chez Pistor

Compétence en matière de vin et conseils d'experts auprès de neuf partenaires œnologiques de premier plan

Sélection de plus de 2500 vins

Commande simple via le shop en ligne de Pistor

Livraison en une fois de tous les articles commandés

Optimisation des processus

Amélioration des conditions

Advertorial



Avantage d'informations:
www.pistor.ch/vin

Swiss Culinary Cup: un hommage à 1920

Avec l'édition 2020 de son concours, la Société suisse des cuisiniers jette un regard rétrospectif sur son histoire. Les candidats revisiteront des classiques.

Nous sommes en 1920. Le chef cuisinier français Auguste Escoffier quitte le Carlton à Londres et prend sa retraite, consacrant dès lors son temps à la rédaction d'articles et de recettes. Le 15 avril de la même année, un groupe de chefs romands et alémaniques se réunit à Berne; ils sont tous membres de Union Helvetia – depuis devenue Hotel & Gastro Union – et aspirent à la création d'une société professionnelle entièrement dédiée à leur activité. Quelques jours plus tard, le 6 mai 1920, le comité central annonce dans le journal *Union Helvetia* la naissance de la Société suisse des cuisiniers.

Finale le 14 octobre à Baden

Pas étonnant dès lors que la Swiss Culinary Cup 2020 prenne la forme d'un hommage culinaire à

l'année 1920, une période coïncidant avec la création de nombreux plats devenus par la suite des classiques. Les personnes souhaitant participer au concours devront ainsi créer deux plats pour quatre personnes rappelant par leurs ingrédients des classiques de la gastronomie. Par exemple? Le carré d'agneau Richelieu avec tomates, champignons, laitue et pommes de terre ou l'épaule de veau «à la financière» avec ris de veau, boulettes de veau, champignons, olives et pommes de terre en guise de plat principal; et la pêche Melba avec pêches, framboises, amandes et vanille ou la poire Belle-Hélène avec poires au chocolat, vanille et violettes comme entremets. Les dossiers doivent être envoyés d'ici au 20 avril, date à partir de laquelle ils seront évalués par le jury qui désignera dans le courant du mois de mai les six finalistes. De son côté, la finale aura lieu le 14 octobre au centre professionnel de Baden (AG).

En plus du trophée, le/a gagnant/e remportera la somme de 4000 francs. Quant aux deuxième et troisième, ils recevront respectivement 2000 et 1500 francs, sans oublier une médaille, à l'instar du/de la lauréat/e. (RUP/PCL)



Exemple d'un concours organisé au milieu des années 1920 dans la salle à manger de l'hôtel Schweizerhof à Interlaken. DR

ANNONCE

CHEF CUISINIER. PRESQUE CADEAU.



FORMATION-
INCLUDE.CH



Financement
par la CCNT
de l'hôtellerie-
restauration

Une initiative de

