

HÔTELLERIE GASTRONOMIE HEBDO

Le journal professionnel de Hotel & Gastro Union depuis 1886

Lausanne, le 3 octobre 2018

N° 26

CXXXIII^e année

Édition romande

www.hotellerie-gastronomie.ch

Justice

Les faux avis peuvent mener en prison

Page 2

Concours

La Châtaigne d'Or cible la relève

Page 3

Gastronomie



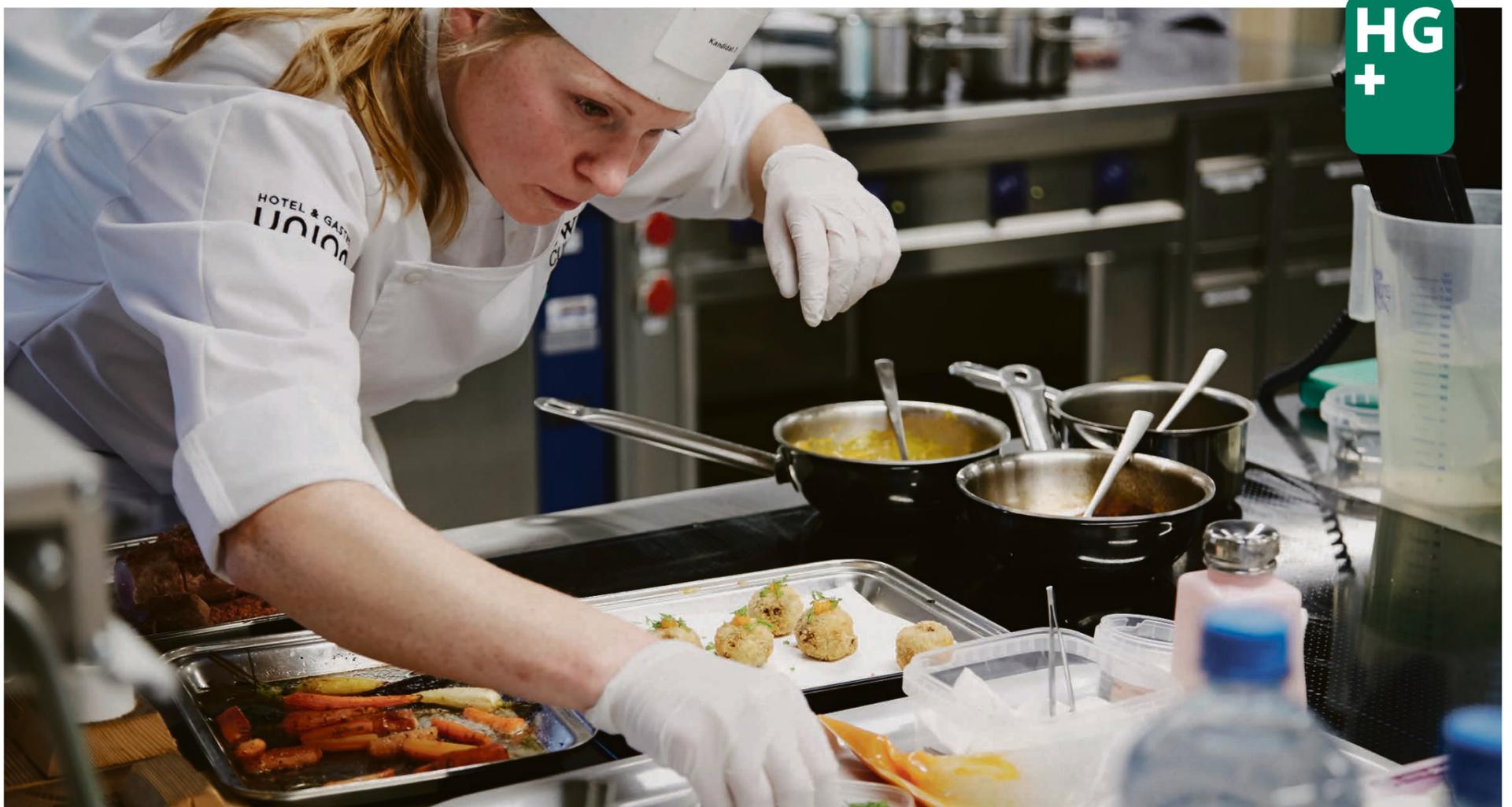
Les projets de Pic

En marge de la rencontre organisée à Lausanne avec ses producteurs locaux, la cheffe triplement étoilée a évoqué ses projets et son envie inlassable de création.

Page 4

Huit Romands
se présentent
aux différents
comités de Hotel
& Gastro Union

Page 7



La gagnante de la Swiss Culinary Cup 2018, Bettina Jenzer, ici quelques minutes avant l'envoi de son plat lors de la finale qui s'est tenue au Centre professionnel de Baden (AG).

CHRISTOPH LÄSER

LES FEMMES DOMINENT LA SCC

Cuisine en pleine mutation, tel était le thème cette année de la Swiss Culinary Cup (SCC). Dans le cadre de ce concours organisé par la Société suisse des cuisiniers (ssc), les participants devaient réaliser une spécialité suisse de leur cru, ainsi qu'un plat ovo-lactovégétarien valorisant, une fois n'est pas coutume, les légumes. Au total, ce ne sont

pas moins de 45 candidatures qui sont parvenues à fin avril à la ssc, et qui ont été évaluées par le jury chargé de désigner les six heureux élus ayant le droit de participer à la finale qui s'est tenue le 26 septembre dernier à Baden (AG). Et pour la première fois cette année, la finale réunissait deux candidates issues du même établissement, en l'occurrence la Fondation pour personnes

âgées (Stiftung für Betagte) de Münsingen (BE), dont le responsable est Yanick Mumenthaler, qui avait décroché le bronze aux Olympiades des cuisiniers 2016 avec l'Équipe nationale suisse des cuisiniers. Bettina Jenzer (27 ans) et Sandra Aebi (23 ans), respectivement adjointe de Yanick Mumenthaler et cuisinière en diététique, se sont donc mesurées en compagnie

de quatre autres finalistes masculins, dont le Romand Ernest Bardhoku, en poste à l'hôtel-restaurant Au Sauvage à Fribourg. Résultat des courses? Bettina Jenzer s'est imposée devant sa collègue Sandra Aebi, surclassant les autres finalistes qui n'ont pourtant pas démerité, si l'on en croit le jury qui a salué l'excellent niveau des participants. Un exploit d'autant plus re-

marquable que la troisième place est revenue à Dominique Schrotter (33 ans), chef de cuisine du restaurant grison La Riva à Lenzerheide (15/20 Gault & Millau et auréolé d'une étoile au Guide Michelin). Quant à Ernest Bardhoku, il tire un bilan positif de l'expérience, qui, dit-il, l'a grandi.

Suite en page 5 →

AZA 6002 LUZERN

Adligenswilerstr. 29/27, 6006 Lucerne

Paraît le mercredi



GASTROJOB.ch

LA PLATEFORME DE L'EMPLOI POUR L'HÔTELLERIE-RESTAURATION

RECRUTEZ DES SPÉCIALISTES ET DES CADRES

Annonces à des conditions avantageuses sur
www.gastrojob.ch

HÔTELLERIE GASTRONOMIE HEBDO

Quelque 3000 apprentis sont abonnés à notre journal.

TOI AUSSI?

www.hotellerie-gastronomie.ch/Abo

Swiss Culinary Cup: le triomphe des femmes

Lors de la finale 2018 du concours organisé par la Société suisse des cuisiniers, Bettina Jenzer s'est imposée devant Sandra Aebi. Le finaliste romand tire malgré tout un bilan positif de sa participation.

Dans l'univers des concours, la victoire d'une cuisinière ou cheffe de cuisine n'est de loin pas la norme, à l'exception toutefois des compétitions réservées aux apprenti(e)s où les professionnelles trident souvent les premières places, à l'instar de Sourya RoCHAT et Delphine Rossetti lors de la dernière édition du Poivrier d'Argent. D'où l'heureuse surprise du palmarès de l'édition 2018 de la Swiss Culinary Cup, qui, en plus de se conclure sur un doublé féminin, présente une autre particularité inédite. C'est en effet la première fois que deux personnes de la même entreprise, en l'occurrence la Fondation pour personnes âgées de Münsingen (BE), se retrouvent en finale. Une domination large-

ment méritée, de l'avis de chef du jury, Werner Schuhmacher, et de Thomas Bissegger, le vainqueur de l'an dernier qui s'est dit très impressionné par la prestation de la gagnante. A l'issue de la cérémonie de remise des prix, cette dernière s'est montrée quant à elle d'une humilité confondante, vantant les plats de ses concurrents, et reconnaissant qu'elle était loin de se douter d'avoir réalisé une performance sans faute.

«Malgré le stress inhérent à tout concours, j'ai apprécié chaque instant»

ERNEST BARDHOKU, FINALISTE

Sa victoire? Elle la dédie à son chef de cuisine, Yanick Mumenthaler, qui, dit-elle, les a accompagnées avec beaucoup de générosité, sa collègue Sandra Aebi et elle, lors de toute la préparation au concours. «Ses conseils en matière de mise en place ont été vraiment très utiles. C'est ce qui m'a permis d'aborder la finale dans



D'avantage d'informations:
www.swissculinarycup.ch



Les six finalistes: de g. à dr., Ernest Bardhoku, Tobias Jaberg, Dominique Schrotter (troisième), Bettina Jenzer (gagnante), Sandra Aebi (deuxième) et Jürgen Sempach. CHRISTOPH LÄSER

une relative sérénité», explique Bettina Jenzer, qui a remporté la coquette somme de 4000 francs.

Entente cordiale entre finalistes

Quid d'Ernest Bardhoku, le finaliste romand? Il se dit ravi de sa participation au concours en dépit de sa quatrième place. «Malgré le stress et l'agitation inhérents à tout concours, j'ai apprécié chaque instant de cette finale, d'autant que l'entente était cordiale entre tous les participants», explique celui qui est chef de par-

tie à l'hôtel-restaurant Au Sauvage à Fribourg.

Loin d'être découragé, il n'a qu'une envie: remplir l'an prochain! Cette fois avec l'enseignement qu'il a tiré de sa première participation à la Swiss Culinary Cup, et qui porte avant tout sur l'organisation de son travail: «Il faudra que j'améliore ma préparation, mais le défi est passionnant.» Le jeune cuisinier de 22 ans n'a toutefois pas à rougir de sa performance. Sa spécialité suisse d'inspiration personnelle baptisée «L'élégance du bœuf du Sim-

mental» a séduit par son caractère épuré et son savant mélange d'ingrédients – bœuf du Simmental poêlé avec pomme de terre rectangle et sa crème pâtissière au safran, pesto de basilic, sabayon salé et tuile de Sbrinz, et fond brun au vin rouge. De son côté, son plat principal ovo-lactovégétarien – «Etoile d'oignons et son jardin de légumes» – comprenait des légumes farcis et oignons rouges confits avec mayonnaise au lait, éponge de persil, morilles farcies, et sorbet à la tomate et son crumble de fromage. PATRICK CLAUDET

ANNONCE

GOÛTEZ AU MEILLEUR DE L'ITALIE



* RABAIS PAR BOUTEILLE, OFFRE VALABLE DU 08.10 AU 26.10.2018