

HÔTELLERIE GASTRONOMIE HEBDO

Le journal professionnel de Hotel & Gastro Union depuis 1886

Lausanne, le 16 octobre 2020

CXXXV^e année

Édition romande

www.hotellerie-gastronomie.ch

Gastronomie

Clos, Domaines & Châteaux a récemment accueilli un 25^e membre

Nouvelle ère au Lausanne Palace

Page 4

Page 2

Restauration



Soutenir la branche

Directeur de The Fork pour la Suisse, Rémy Bitoun tire un bilan de l'été, évoque les perspectives à court terme et détaille les actions entreprises pour soutenir le secteur de la restauration.

Page 4

Concept

Les ambitions du groupe M3 à Meyrin

Page 3

Tim Oberli a remporté les premiers Swiss Skills Hotel Reception

Page 4



Vainqueur de l'édition 2020 de la Swiss Culinary Cup (SCC), Niklas Schneider a été membre de l'Equipe nationale suisse des cuisiniers avec qui il a participé en février à l'Olympiade culinaire de Stuttgart.

SAMUEL BRAMLEY

NIKLAS SCHNEIDER REMPORTE LA SCC

Ce pourrait être la semaine de toutes les consécration pour l'hôtel-restauration Krone de Regensberg (ZH). Alors que son chef Ale Mordasini entre aujourd'hui en lice au Bocuse d'Or Europe, au cours duquel il affrontera quinze autres candidats pour décrocher l'une des dix places pour la finale de Lyon prévue en juin 2021 (lire en page 3), son

sous-chef Niklas Schneider a réalisé un bel exploit lors de la Swiss Culinary Cup (SCC) 2020. Le jeune professionnel de 25 ans a remporté la finale du concours organisé par la Société suisse des cuisiniers (ssc), qui s'est déroulée mercredi dernier à Baden (AG). Sa victoire est d'autant plus savoureuse que Niklas Schneider s'est imposé avec dix points

d'avance sur Noah Bachofen (Restaurant Magdalena, Rickenbach), qui complète le podium avec Ivan Capo (The Restaurant, Zurich). Elle intervient de surcroît à l'occasion du centième anniversaire de la ssc, qui avait tiré prétexte de ce double jubilé pour choisir le thème de «un futur ancré dans la tradition» et suggérer aux participants de réinterpréter un plat

et un dessert caractéristiques des années 1920, à savoir le carré d'agneau Richelieu ou l'épaule de veau «à la financière» (plat), et la pêche Melba ou la poire Belle-Hélène (dessert). Niklas Schneider a opté pour le carré d'agneau, qu'il a cuit sur l'os et accompagné d'herbes aromatiques, d'un velouté de champignons et d'une tomate cerise confite dans une tartelette

croustillante, entre autres. Côté dessert, l'ex-membre de la Kochnati avec laquelle il avait participé en février à l'Olympiade culinaire à Stuttgart a privilégié la poire Belle-Hélène, assortie d'un gâteau à la vanille avec compote de poire et violette et sauce au chocolat. Le Genevois Nicolas Boventi (Ecole hôtelière de Genève) a terminé au quatrième rang.

(RUP/PCL)

AZA 6002 LUZERN

Adligenswilerstr. 29/27, 6006 Lucerne

Paraît le mercredi

Ben un bon début

mars-foodservice.ch

«toujours un succès»

Illy CAFE

www.illycafe.ch

Les pâtes Suisses pour la gastronomie depuis 1858

Monsieur Cornette recommande...

Ernst

... tagliatelle laminées nids, aux 3 œufs, avec bolets

100% PÂTES SUISSES

... avec la chasse du pays, des pâtes du pays!