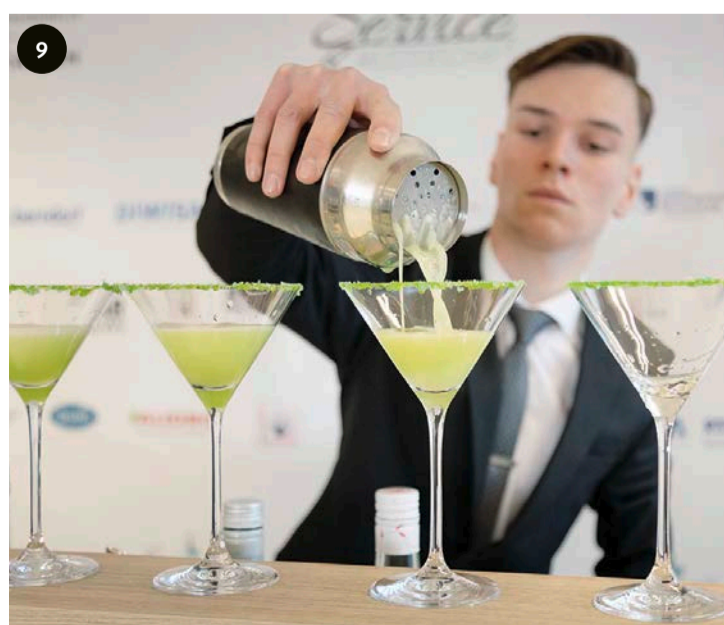
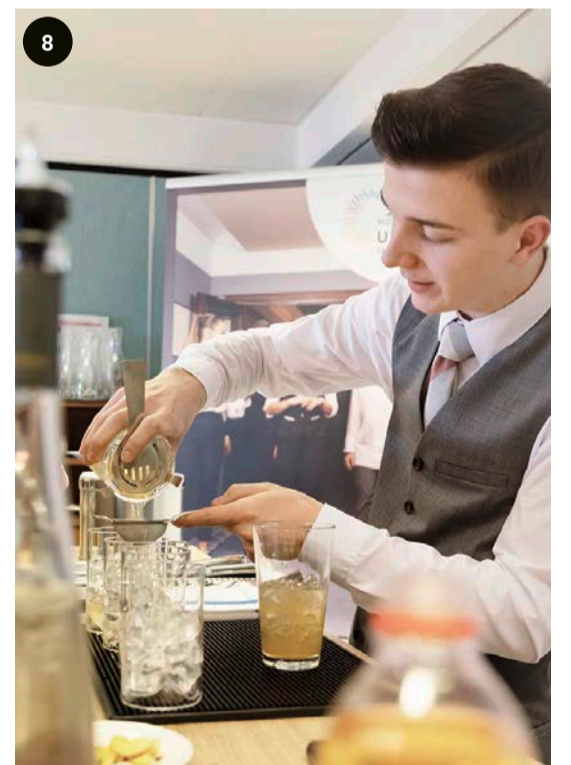
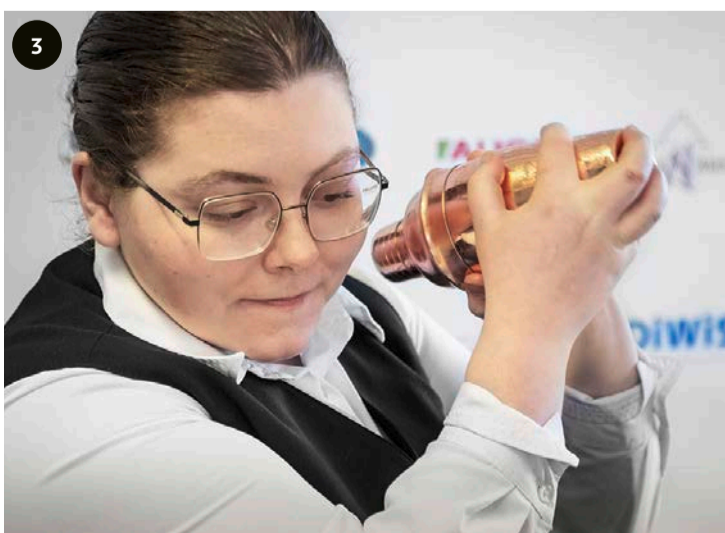


Championnat de service: une nouvelle ère

Le palmarès de la 12^e édition du Championnat de service ne sera dévoilé que le 13 mars lors d'une cérémonie au Schweizerhof à Berne, mais les organisateurs tirent déjà un bilan positif de la manifestation. Dictée par la vague Omicron, la formule 2.0 privilégiée cette année – concours à huis clos, live streaming de trois épreuves par candidat, reflets sur les réseaux sociaux pour les autres – a tenu ses promesses et pourrait inaugurer une nouvelle ère. Un succès qui s'explique d'une part par l'engagement total des 16 candidat-e-s en lice, et, d'autre part, par le dispositif mis en place par la commission des concours et la Société professionnelle Service Restauration. A l'Ecole professionnelle de Zurich comme dans les locaux de Hotel & Gastro Formation Vaud à Pully (VD), les finalistes ont en effet évolué dans un environnement pensé comme une scène virtuelle. Pour les épreuves retransmises en direct (fromage, vin, flambage), l'éclairage professionnel, le décor avec

le logo des partenaires et les marques sur le sol matérialisant le champ de la caméra ont mis une certaine pression sur les candidat-e-s au titre de Champion de service et Champion junior de service. Une manière de faire oublier l'absence physique du public, qui, fortement impliqué durant les sept jours du concours, s'est manifesté en ligne pendant les épreuves. A Pully, Adélie Chatton, Championne de service en titre et membre de la commission des concours, était la maîtresse de cérémonie. C'est elle qui s'est chargée d'intervenir au début de chaque direct, avant de conclure la retransmission en annonçant le prochain rendez-vous. Avec une pointe d'émotion vu que le lieu qui accueillait le concours était celui où elle s'était entraînée. Quant à l'équipe technique, elle a travaillé en continu pour assurer la diffusion en fin de journée d'un clip résumant les performances du jour. De quoi assurer la pérennité d'une 12^e édition riche en enseignements. (PCL)



- 1 Loïc Marclay en plein live streaming lors de l'épreuve du flambage.
- 2 Rafaela Ferreira Dos Santos peaufine la présentation de sa création à base de café.
- 3 Mélanie Gomes Andrade très concentrée durant l'épreuve de la mixologie.
- 4 Breda Ylliam décante un cru face au jury et à la caméra.
- 5 Le geste précis de Rafaela Ferreira Dos Santos au moment de dresser sa table d'exception.
- 6 La création d'inspiration végétale d'Oscar Dubouloz, qui a nécessité une trentaine d'heure de travail en amont.
- 7 Le travail tout en finesse de Mélanie Gomes Andrade lors de l'épreuve du fromage.
- 8 Marc Gay lors de l'épreuve de mixologie nécessitant à la fois technique et créativité.
- 9 Loïc Marclay sur le point de servir son cocktail aux membres du jury.

PHOTOS QUENTIN JUVET



Davantage d'informations:
hotelgastrounion.ch/spr