

# LA FÊTE DES STARS DE LA RESTAURATION



Le grand gagnant est cette année Dario Cadonau.

Le 24 octobre, 450 pros de la restauration se sont retrouvés lors de la Nuit des Gastronomes pour célébrer leur branche et leur savoir-faire, avant de décerner le prix «Gastrostern 2016» à Dario Cadonau.

Esther Lüscher, présidente de Hotel & Gastro Union, le dit sans ambages: «Travailler dans la restauration est un sport d'élite.» Pour elle, tous ceux qui relèvent quotidiennement ce défi avec passion et professionnalisme sont donc des stars. Mais, comme dans le ciel, certaines étoiles ont un éclat particulier. Lors de la Nuit des Gastronomes, 35 de ces championnes et champions – des professionnels ayant remporté un concours ou une autre distinction – étaient en lice pour gagner, au terme d'un vote du public, le prix «Gastrostern». Cette année, c'est Dario Cadonau qui a raflé la mise. Patron du In Lain Hotel Cadonau à Brail (GR), il était déjà Cuisinier de l'Année 2015 (Karl Wild Hotelrating).

«Avec ce prix et la Nuit des Gastronomes, notre objectif est de réunir tous ceux qui travaillent dans la restauration afin de souligner leur diversité et de les remercier de leur engagement et de

leur amour pour nos métiers», explique Roger Lütolf. Responsable du marketing au sein de Hotel & Gastro Union, c'est lui qui a organisé cette grande manifestation, qui affichait complet plusieurs semaines avant le jour J.

Pour restaurer les 450 convives, les organisateurs avaient imaginé un «Biergarten» animé par une fanfare. On y proposait des saucisses suisses haut de gamme, confectionnées par Mario Mäusli et l'équipe de son Greeny Foodtruck sur des idées du chef avant-gardiste Stefan Wiesner. C'est ainsi que les invités avaient le choix entre des saucisses de saumon servies en verine avec des cerises sèches, des saucisses de poulet avec du chocolat blanc, du café et un mélange de foin, des saucisses de bœuf présentées sur des bardeaux en épice et des saucisses végétariennes à la courge enrobées de pâte à strudel. Ces délices ont fait un tabac: au total, les professionnels présents ont consommé non moins de 1832 saucisses.

Les recettes de Wiesner étaient à l'unisson avec les rythmes métissés et les textes de l'artiste invité, Müslüm, qui a fait chanter le public et lui a transmis son message: sois toi-même, vis dans l'instant, n'aie pas peur de l'inconnu, exploite ta créativité et utilise la tradition pour inventer de nouvelles idées résolument originales avec passion, dans la joie. *RICCARDA FREI*

Save the date: la prochaine Nuit des Gastronomes aura lieu le 20 novembre 2017 à Bâle pendant l'Igeho.



D'autres photos à l'adresse suivante:  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)



- 1 Stefan Wiesner dans le feu de l'action.
- 2 Des saucisses d'exception qui ont fait un tabac: au total, les convives en ont consommé 1832.
- 3 Même Sven Epiney connaît l'importance du réseautage.
- 4 21 des 35 nominés. En raison de l'Olympiade des cuisiniers d'Erfurt, certains nominés n'ont pas pu participer à la Nuit des Gastronomes.
- 5 Le stand des selfies, un franc succès.
- 6 Dario Cadonau laisse exploser sa joie.
- 7 Esther Lüscher, présidente de Hotel & Gastro Union, annonce le nom du vainqueur.
- 8 Trois nominés de la catégorie Service: Tiago Silva, Andy Walch et Adriano Volpe.
- 9 Müslüm et ses musiciens subjuguent le public avec des tubes comme «La Bambele»: une bonne dose de «Süpervitamin»!

PHOTOS: LUKAS BIDINGER