

HÔTELLERIE GASTRONOMIE HEBDO

Le journal professionnel de Hotel & Gastro Union depuis 1886

Lausanne, le 25 septembre 2019

CXXXIV^e année

Édition romande

www.hotellerie-gastronomie.ch

Tourisme

Le Priorat, près de Barcelone, vient d'édicter sa classification des vins

Retour au bercail pour le Salon TTW

Page 5

Page 2

Restauration



Luigia innove à Genève

Parallèlement à l'ouverture de son neuvième établissement, l'enseigne inaugurera dans le canton de Genève la Luigia Academy au cœur d'un campus d'un genre nouveau.

Page 3

Œnologie

Un label «13 étoiles» en Valais

Page 3

La canicule, un défi et une opportunité pour la branche touristique

Page 3



Michael Friess et Debora Weiss sont parvenus à sublimer le Pur Epeautre, thème du concours «Brot-Chef» cette année, ce qui leur a permis de triompher le week-end dernier à Kriens (LU).

LUKAS BIDINGER

LE SACRE DE DEUX BOULANGERS

Pour chacun des quatre finalistes engagés dans la finale 2019 du «Brot-Chef», ce concours organisé depuis 2015 par l'Association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie et de la confiserie (asbpc), et dont les finalistes se répartissent en deux catégories (qualifiés et apprentis), il y avait une chance sur deux de décrocher le titre. Mais

si la probabilité était assez grande, le bonheur des deux vainqueurs – Debora Weiss chez les apprenties, Michael Friess chez les qualifiés – n'en a pas été moins grand. «Je me suis entraînée pendant plusieurs mois en vue de la finale et je suis ravie que les heures consacrées à la préparation aient porté leurs fruits», a déclaré Debora Weiss, certes épuisée mais heu-

reuse à la perspective de pouvoir récupérer après sa prestation sans faute dans le centre commercial Pilatusmarkt de Kriens (LU), qui accueillait une nouvelle fois la compétition. La satisfaction était aussi de mise pour Michael Friess à l'issue de la cérémonie de remise des prix: «Même si j'ai beaucoup d'expérience avec le Pur Epeautre (le thème de cette édition,

ndlr), que je travaille depuis plusieurs années dans le cadre de mon activité professionnelle, il y a toujours une certaine appréhension à l'approche d'un concours comme celui-ci. Ma satisfaction est d'avoir réussi à tirer le meilleur de ce produit.» L'asbpc se réjouit de son côté d'avoir non seulement pu mettre sur pied un événement suivi par de nombreux profes-

sionnels et un large public, mais aussi valoriser un produit comme le Pur Epeautre. Un avis partagé par Thomas Kurth, gérant de la CI Pur Epeautre, pour qui «les boulangers ont tout intérêt à privilégier des ingrédients originaux et reconnus pour leur qualité s'ils veulent séduire leur clientèle».

Suite en page 8 →

AZA 6002 LUZERN

Adligenswilerstr. 29/27, 6006 Lucerne

Paraît le mercredi

Illy
www.illycafe.ch

BRUNNER
ANLIKERO
swiss made
Nouveau avec Webshop
shop.brunner-anliker.com

ROTOR
Lips
www.RotorLips.ch
Rotor Lips AG
3661 Uetendorf
033 346 70 70

Les pâtes Suisses pour la gastronomie depuis 1858
Monsieur Cornette dit...
... de pâtes de la semaine:
Ernst
Nul besoin d'aller ramasser des cèpes à la pelle, ils sont déjà présents dans les savoureuses tagliatelles!
Ernst Tagliatelle laminées nids, 3 œufs avec chili
38 semaine
PASTA Premium AG
www.pasta-premium.com

«Brot-Chef»: aucunes limites à la créativité et à l'innovation

Les quatre finalistes du concours «Brot-Chef» ont sublimé la boulangerie-pâtisserie grâce à leur engagement et leur passion, ainsi qu'à leurs capacités à innover.

Tous les regards étaient de nouveau tournés vers le centre commercial Pilatusmarkt de Kriens (LU) du 19 au 21 septembre dernier. C'est dans ce vaste complexe que s'est en effet tenue la finale du «Brot-Chef», ce concours organisé depuis 2015 par l'Association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie et de la confiserie (aspbbc). Cette année, quatre professionnels étaient une nouvelle fois sur les rangs pour tenter de décrocher les titres de «Brot-Chef» et de «Brot-Chef Junior»: Karin Pedrini et Debora Weiss dans la catégorie des apprenties, et Michael Friess et David Kaiser dans celle des qualifiés.

Une grande inventivité

Au final, ce sont Debora Weiss, de la boulangerie Maier à Laufenburg (AG), et Michael Friess, de la boulangerie Sonne-Beck à Frauenfeld (TG), qui se sont imposés. Ce qui a fait la différence? Selon Stefan Kogler, président du jury, la jeune apprentie Debora Weiss a trouvé tout de suite ses marques en dépit de la présence du public et de la pression inhérente à ce type d'événement. «Elle a par ailleurs été en mesure de peaufiner ses créations articulées autour du thème imposé du PurEpeautre, tout en faisant

preuve d'une grande inventivité. Le pistolet à colle chaude qu'elle a équipé d'une cartouche d'isomalt, nous ne l'avions jamais vu auparavant», ajoute-t-il. De son côté, Michael Friess a livré une solide performance et, avec sa pièce d'exposition dont le motif était réalisé en filigrane, il a aisément remporté le Prix du public avec 50% des voix.



Davantage d'informations:
www.hotelgastrounion.ch/fr/aspbbc/brot-chef

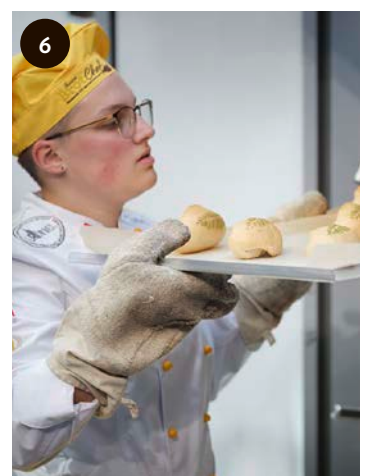
«Ce concours public permet de montrer aux gens en quoi notre belle profession est unique»

DAVID AFFENTRANGER,
 SECRÉTAIRE GÉNÉRAL DE L'ASPBBC

En plus du titre et du trophée, la «Brot-Chef Junior» Debora Weiss, et le «Brot-Chef» Michael Friess ont chacun remporté la somme de 2000 francs. De leur côté, les finalistes malheureux sont repartis avec un lot de consolation sous la forme de 1000 francs en espèces. Le concours aura lieu de nouveau l'année prochaine et les personnes intéressées peuvent s'inscrire auprès de l'aspbbc. (ADE/PCL)

Le «Brot-Chef» en bref

Destiné à promouvoir les professions de la boulangerie-pâtisserie et confiserie, le concours «Brot-Chef» s'adresse aux boulangers-pâtisseries et pâtisseries-confiseries domiciliés ou travaillant en Suisse. Répartis en deux catégories (qualifiés et apprentis), les candidats sont sélectionnés sur dossier et s'affrontent lors d'une épreuve en public.



- 1 Au centre, les deux gagnants – Michael Friess et Debora Weiss – avec la championne du monde Sonja Durrer (à g.) et la participante aux World Skills Rahel Weber (à dr.).
- 2 Le comité central de Hotel & Gastro Union encadre les gagnants.
- 3 Le président du jury Stefan Kogler suit de près le travail des finalistes.
- 4 David Kaiser, l'autre finaliste de la catégorie des qualifiés.
- 5 Debora Weiss, «Brot-Chef Junior».
- 6 Karin Pedrini, l'autre finaliste de la catégorie des apprenties.

IMAGES LUKAS BIDINGER



Road-tour sur le thème «PurEpeautre»

Contenu

Visite de la boulangerie-pâtisserie Bourgeois, qui se veut artisan responsable avec des produits 100% naturels.

- Caractéristiques du PurEpeautre (IP Suisse) : origine, cahier des charges de production
- Utilisation et avantages de l'épeautre dans les assemblages de farine pour le pain
- Propriétés nutritives et gustatives de cette céréale

La visite et la présentation seront ponctuées par un apéritif convivial permettant le réseautage.

Conférenciers

Emeric Bourgeois, boulanger-artisan et membre de Hotel & Gastro Union

Date

Jeudi 17 octobre 2019 de 15h00 à 17h30

Lieu

Boulangerie-pâtisserie Bourgeois, Rte de Cossonay 24, 1008 Prilly

Coûts

Membre CHF 20.00 Non-membre CHF 50.00

Informations et inscription

Association du personnel de la boulangerie-pâtisserie et confiserie
 Tél. 021 616 27 07 ou info.vd@hotelgastrounion.ch



Hotel & Gastro Union · Association du personnel de la boulangerie-pâtisserie et confiserie
 Avenue des Acacias 16 · 1006 Lausanne · Tél. 021 616 27 07 · www.hotelgastrounion.ch/aspbbc



HOTEL & GASTRO
 UNION
 depuis 1886

INSCRIVEZ-VOUS SANS TARDER!