

HÔTELLERIE GASTRONOMIE HEBDO

Le journal professionnel de Hotel & Gastro Union depuis 1886

Lausanne, le 5 décembre 2018

N° 33

CXXXIII^e année

Édition romande

www.hotellerie-gastronomie.ch

Œnologie

Un pionnier genevois à la verticale

Page 4

Nespresso
poursuit ses
investissements
sur son site de
Romont (FR)

Page 9

Grand Prix Joseph Favre

La victoire de Cécile Panchaud

Page 3



Gastronomie

Tarnowski à la Veveyse

Après une parenthèse à la clinique La Prairie, David Tarnowski, le chef étoilé du Montagne, a repris cet été l'Auberge de la Veveyse avec des visées plus bistro-bistro.

Page 5

Comment Ale
Mordasini se
prépare à la
finale du Cuisi-
nier d'Or

Page 8



Les membres de l'Equipe nationale suisse junior des cuisiniers célèbrent leur place de vice-champion du monde. Au total, la délégation helvétique a récolté pas moins de sept médailles d'or au Luxembourg.

LUKAS BIDINGER

RUÉE VERS L'OR POUR LA SUISSE

De l'or en veux-tu en voilà. Tel est le résultat de la campagne des cuisiniers helvétiques lors de la Culinary World Cup qui s'est tenue la semaine dernière au Luxembourg. Un sans-faute, donc, pour la Kochnati, qui a remporté deux médailles d'or pour les buffets froid et chaud, et pour la Kochnati junior, qui a décroché deux fois l'or aussi pour le

buffet contemporain et le programme chaud. Mais également pour l'équipe de l'Hôpital cantonal de Lucerne (gagnante du Swiss SVG-Trophy), auréolée dans la catégorie «National Community Catering», et pour le Cercle des Chefs de cuisine de Lucerne, distingué pour sa table d'exposition. Si cette avalanche de médailles a de quoi ravir la délégation helvétique, dans la

mesure où seules les équipes décrochant entre 90 et 100 points y ont droit, les professionnels présents au Luxembourg attendaient tous avec une certaine impatience la proclamation des résultats finaux. Là aussi, la satisfaction est de mise, puisque la Kochnati junior a terminé au deuxième rang, devenant ainsi vice-championne du monde derrière l'Autriche, tout

comme d'ailleurs le Cercle des Chefs de cuisine de Lucerne dans sa catégorie. Quid de la Kochnati? Elle a réussi l'exploit de se classer au quatrième rang de la compétition derrière la Suède, Singapour et la Norvège, ratant le podium de seulement 1,6 point, et montrant qu'il fallait compter sur elle. Cerise sur le gâteau, et grande fierté romande: la pièce artistique du cho-

colatier Jorge Cardoso a décroché le titre mondial. Directeur de la Société suisse des cuisiniers, Reto Walther se dit ravi de la performance des Suisses: «Ils ont été sensationnels tout au long de la compétition. Les objectifs que nous nous étions fixés sont complètement atteints.»

Suite en page 10 →

AZA 6002 LUZERN

Adligenswilerstr. 29/27, 6006 Lucerne

Paraît le mercredi

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

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

«toujours un succès»
Ben un bon début
mars-foodservice.ch



Si les deux Equipes nationales suisses des cuisiniers formaient bien entendu le plus gros contingent de la délégation helvétique, cette dernière comprenait aussi les membres de l'équipe de l'Hôpital cantonal de Lucerne et du Cercle des Chefs de cuisine de Lucerne.

PHOTOS LUKAS BIDINGER



**SWISS
CULINARY
NATIONAL
TEAMS**
union | skv
SCHWEIZER KOCHVERBAND

**JORGE
CARDOSO**
«**FIER POUR
MON PAYS ET
HEUREUX POUR
L'ÉQUIPE**»

HGH: **Jorge Cardoso, toutes nos félicitations pour le titre de Meilleure pièce artistique que vous avez remporté avec l'Equipe nationale suisse des cuisiniers. Vous attendiez-vous à cette victoire?**

JORGE CARDOSO: Mes collègues et moi avons donné le meilleur de nous-mêmes, et nous espérons bien sûr décrocher un bon résultat. Mais sur place, en voyant les autres équipes travailler, nous avons réalisé que le niveau était extrêmement élevé. D'où l'agréable surprise, et l'intense soulagement, au moment de la proclamation des résultats.

Qu'avez-vous ressenti à ce moment-là?

Dans la tête, tout s'est bousculé. J'ai d'abord été fier pour mon pays, puis heureux pour l'ensemble de l'équipe. A force de nous entraîner ensemble, nous sommes devenus tous très proches. Sans le soutien des membres de la Kochnati, et sans le soutien de Tobia Ciarulli et Bruno Keist, jamais je n'aurais pu réaliser cette pièce.

Votre pièce, parlons-en, justement. De quelle manière l'avez-vous conçue?

Elle répondait au thème «Swissness» que nous avons choisi. Elle combine de nombreux éléments qui évoquent la Suisse, à l'instar d'une horloge, d'un couteau et d'un meuble en bois renvoyant au chalet alpin. Avant elle, j'en ai imaginé quatre autres.

Combien de temps avez-vous consacré à l'entraînement?

(rires) En un mois, j'ai bossé deux mois! Sur ma pièce, l'horloge ne marche pas, ce qui me fait dire que quand on prépare un concours, le temps s'arrête. (PCL)

Parcours exemplaire

Chef chocolatier chez Suard à Fribourg, Jorge Cardoso n'en est pas à son premier concours. En six ans, il a en effet participé à pas moins de sept compétitions, et, à chaque fois, il a terminé sur le podium. Parmi ses plus grands succès figure une troisième place lors de la Coupe du monde de la pâtisserie à Lyon en 2017 avec Cédric Pilloud et Jean-Baptiste Jolliet.

SUCCÈS SUR TOUTE LA LIGNE POUR LES ÉQUIPES NATIONALES

Avec un titre de vice-champion pour la Kochnati junior et une quatrième place acquise de haute lutte pour la Kochnati, la délégation helvétique s'est illustrée de la plus belle manière lors de la World Culinary Cup qui s'est tenue au Luxembourg.

L'événement est à marquer d'une pierre blanche. La semaine dernière, le Jurassien Normand Jubin est devenu le premier Romand à monter sur le podium avec l'Equipe nationale suisse junior des cuisiniers dans le cadre d'une compétition internationale. Dans le portrait que nous lui avons consacré le printemps dernier (voir HGH n° 13/2018) le pâtissier qui est actuellement en poste au Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier (VD) racontait comment il travaillait avec ses acolytes à la préparation du menu qui serait présenté à la World Culinary Cup. Un travail de longue haleine entrepris en août 2017, et qui a débouché, jeudi, sur un titre de vice-champion du monde.

Joint peu après son retour en Suisse, Normand Jubin n'a pas de mots assez forts pour décrire l'expérience vécue pendant une semaine avec ses amis de la Kochnati junior. «Au début, nous ne nous connaissions pas très bien, sans compter la barrière de la langue que nous avons dû tous surmonter. Mais à force de nous entraîner en-

semble, nous sommes devenus une équipe aussi solidaire que complémentaire. A tel point que nous n'avions même plus besoin de nous parler le jour J, tant nous connaissions chacun notre partition sur le bout des doigts», explique le Jurassien.

Rétrospectivement, ce fils de boulanger-pâtissier réalise toutefois que cette deuxième place décrochée derrière l'Autriche et devant la Norvège, la Suède et le Danemark s'est jouée à très peu de choses. «Il y a 0,1 point de différence entre la Suisse et la Norvège, ce qui veut dire que la moindre erreur de notre part nous aurait coûté le podium!»

Une prestation «grandiose»

L'erreur fatale ne s'est toutefois pas produite, et, à l'heure du bilan, Normand Jubin et ses acolytes se disent pleinement satisfaits de leur campagne luxembourgeoise. Certes, l'ambition était de remporter le titre, mais la concurrence sur place était d'un niveau extrêmement élevé. «Nous nous en sommes rendus compte en

voyant les équipes travailler. Nous savions que les Scandinaves seraient dangereux, ce qui a été le cas si on regarde le tir groupé qu'ils ont réalisé, mais nous ne nous doutions pas que les Autrichiens évolueraient à un tel niveau», poursuit Normand Jubin. L'équipe d'Autriche pouvait-elle être battue? De l'avis des observateurs, cette dernière a réalisé une performance exceptionnelle. Dès lors, les membres de la Kochnati junior ne doivent nourrir aucun regret, même si la différence de points est minime (1,2). «La prestation de nos juniors a été grandiose», s'enthousiasme d'ailleurs Reto Walther, directeur de la Société suisse des cuisiniers.

A l'instar du manager Tobia Ciarulli, ce dernier peut aussi se réjouir de l'excellent résultat décroché par l'Equipe nationale suisse des cuisiniers, au sein de laquelle figure aussi un Romand, Jorge Cardoso, dont la pièce artistique a décroché le titre de «National Show Piece» (lire interview ci-contre). Leur classement? Une quatrième place derrière la Suède (qui a également triomphé dans

les catégories de la restauration collective et des équipes régionales), Singapour et la Norvège. Ici aussi, les écarts entre nations ont été minimes: avec seulement 1,6 point supplémentaire, la Suisse serait montée sur le podium. L'heure, toutefois, n'est pas aux regrets, d'autant que la formation placée sous la conduite du chef d'équipe Jordan Thompson participait au Luxembourg à sa première compétition. Un test grandeur nature maîtrisé de bout en bout, eu égard aux buffets froid et chaud qui ont chacun décroché une médaille d'or.

Du cœur et de la passion

«Lors de cette compétition, nous voulions montrer que même des nouveaux venus dans l'univers des concours peuvent accomplir de grandes choses s'ils y mettent le cœur et la passion», confie Tobia Ciarulli, coach des Equipes nationales suisses des cuisiniers depuis plus d'une année et demi, qu'il accompagne avec le soutien de Bruno Keist.

PATRICK CLAUDET
AVEC ANGELA HÜPPI ET JÖRG RUPPELT



Davantage d'informations:
www.hotelgastrounion.ch/fr/ssc



Classement des équipes nationales

- 1**
Suisse
Or, 94,608 points
- 2**
Singapour
Or, 93,739 points
- 3**
Norvège
Gold, 91,853 points
- 4**
Suisse
Gold, 90,434 points
- 5**
Hong Kong
Argent, 89,352 points
- 6**
Finlande
Argent, 89,290 points
- 7**
Italie
Argent, 88,155 points

30 équipes ont pris part à la compétition

Classements des équipes junior

- 1**
Autriche
Or, 95.075 points
- 2**
Suisse
Or, 93.845 points
- 3**
Norvège
Or, 93.785 points
- 4**
Suède
Or, 93.485 points
- 5**
Danemark
Or, 91.900 points
- 6**
Allemagne
Argent, 87.785 points
- 7**
Corée du Sud
Argent, 87.600 points

15 équipes ont pris part à la compétition

1 Manuel Engel, de la Kochnati junior, avec le manager Tobia Ciarulli.
2 La pièce artistique qui a valu le titre mondial au chocolatier romand Jorge Cardoso, membre de la Kochnati.
3 L'entrée de l'Equipe nationale suisse des cuisiniers: truite saumonée, purée de topinambour et salade de chicorée marinée.
4 Les membres du jury ont jeté un regard attentif à toutes les créations présentées par les équipes nationales engagées dans la compétition.
5 Le plat principal de l'Equipe nationale suisse junior des cuisiniers: duo de veau suisse.
6 Le buffet contemporain pour 12 personnes de la Kochnati junior.
7 Tobia Ciarulli et les membres de l'équipe junior lors de la cérémonie de remise de prix: le suspense est à son comble.