



CONCOURS

Gagnez 4 × 1 entrée et un bon d'achat

Quel a été le fromage suisse le plus exporté au cours du premier semestre de l'année en cours?

- A) Tête de Moine AOP
B) Gruyère AOP
C) Emmentaler AOP

Au cœur de la Suisse, Aeschbach Chocolatier crée des spécialités de chocolat exclusives de qualité avec des ingrédients exquis et naturels. Toutes les créations sont faites à la main et élaborées selon des recettes originales maison. Plongez-vous dans le monde du chocolat et vivez-le avec tous vos sens. Apprenez tout sur l'histoire du chocolat et la production de délicieuses spécialités maison de Aeschbach Chocolatier lors d'une visite interactive. Créez ensuite votre chocolat préféré et ramenez-le à la maison.

Le prix d'une valeur de 150 francs est offert par Aeschbach Chocolatier.

www.aeschbach-chocolatier.ch

Merci de nous faire parvenir votre réponse d'ici au 20.9.2021 à l'adresse suivante:

Rédaction Hotellerie Gastronomie Zeitung,
Case postale 3027, 6002 Lucerne,
ou par e-mail:
wettbewerb-hgz@hotmail-gastronomie.ch

Le gagnant du n° 20/2021 est Joey Giavina, Arzier-Le Muids.



Trois jeunes professionnels fiers de leur profession: Lorenzo Gabaglio, Glenda Müller et Ameya Martinelli.

DR

Les finalistes de l'édition 2021 du concours «Brot-Chef» sont connus

C'est le 13 novembre que Glenda Müller, Ameya Martinelli et Lorenzo Gabaglio se mesureront à l'Ecole professionnelle d'Aarau.

Après cinq éditions à succès, dont les deux premières remportées par des Romands dans la catégorie des qualifiés, les organisateurs ont décidé de renouveler le concept de «Brot-Chef». En clair, si le nom du concours et son cahier des charges demeurent inchangés, la cible n'est plus la même. «Au fil des ans, il a été de plus en plus difficile de recruter des concurrents qualifiés, ce qui s'explique en partie par la taille du marché. C'est pourquoi nous avons décidé de nous concentrer sur les apprentis, qui concourront durant un seul jour», explique David Affentranger, secrétaire général de l'Association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie et confiserie (aspbpc).

Trois finalistes pour un titre

Sur un total de 20 candidats, trois jeunes talents ont été sélectionnés pour la finale.



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

Glenda Müller, une Suisso-Canadienne de 20 ans, réalise son rêve en suivant une formation de boulangère au sein de la boulangerie-confiserie Café Ehlinger, à Hochdorf (LU). Ameya Martinelli, 19 ans, termine de son côté son apprentissage à la Fondation St. Jakob à Zurich, et, à travers sa participation au concours, il a cherché un moyen de laisser libre cours à sa créativité. Quant à Lorenzo Gabaglio, 19 ans, il effectue sa formation initiale à la Panetteria-Pasticceria-Confiserie Marnin à Locarno (TI) et son vœu le plus cher est de rapporter le trophée au Tessin.

Une nouvelle discipline en finale

La partie technique est cette année complétée par l'épreuve *Speed Baking*, durant laquelle les candidats auront cinq fois cinq minutes pour faire l'étalage de leur talent, une manière de combiner technicité et créativité. La préparation d'un pain à fondue fera aussi partie du programme dans l'esprit du thème placé sous le signe du Gruyère AOP. La finale et la remise des prix auront lieu le 13 novembre à l'Ecole professionnelle d'Aarau.

(ADE/PCL)

Le Gruyère AOP champion toute catégorie dans un contexte haussier

La Suisse a exporté 37 408 tonnes de fromage au cours du premier semestre de l'année en cours, ce qui représente une hausse de 8,1 %.

Cette augmentation est observée dans toutes les catégories de produits, à l'exception du fromage fondu, a indiqué vendredi le service d'informations agricoles allemandique (LID). En pourcentage, les fromages à pâte molle ont connu la plus forte augmentation, avec 29 % (+ 59,6 tonnes). En termes de volume, ce sont les fromages à pâte mi-dure qui ont vu la hausse la plus importante (+ 1316 tonnes). Pour les fromages à pâte dure – la catégorie la plus exportée –, les exportations sont restées plus ou moins au même niveau de l'année précédente (+1,2 %).



Davantage d'informations:
www.fromagesuisse.ch

Le fromage suisse le plus exporté est sans conteste le Gruyère AOP: durant le premier semestre 2021, ses exportations ont augmenté de 8,1%, soit 478,4 tonnes, pour atteindre un total de 6377,6 tonnes. Cette progression s'inscrit dans la continuité de 2020, qui a été une année record, avec un volume d'exportation se montant à 13 258 tonnes.

L'Allemagne et l'Italie en tête

Selon le LID, l'Allemagne représente de loin le plus grand marché pour les opérateurs helvétiques, avec 15 475 tonnes de fromage vendues. Suit l'Italie, avec 5839 tonnes. Avec 31'162 tonnes, 83% du fromage exporté est destiné à l'Europe. Outre-Atlantique, le marché le plus important est celui des Etats-Unis, avec 1978 tonnes.

(ATS)

REVUE DE PRESSE

Le Temps

Le certificat Covid dans les restaurants?

Le Conseil fédéral devrait étendre le certificat Covid aux restaurants et cinémas mercredi prochain, rapporte la *SonntagsZeitung*, citée par le quotidien romand. Le ministre de la santé a laissé entrevoir cette perspective vendredi lors d'une rencontre avec les présidents des partis gouvernementaux (UDC, PS, PLR et Centre). Mercredi, le Conseil fédéral avait renoncé à une telle extension, espérant que le nombre de cas de Covid-19 reparte à la baisse. Les cantons réclament depuis un certain temps l'extension du certificat Covid aux restaurants, fitness, cinémas et théâtres.

24 Heures

Les universités de Berlin sans viande

Les universités suppriment saucisses et escalopes des 34 cantines et cafétérias de la capitale allemande. La direction du centre universitaire insiste sur le rôle des étudiants dans cette décision visant à veiller au bien-être des animaux et à la sauvegarde du climat.

Le Matin

Le retour des farines animales

Dès cette semaine, il est en principe possible de nourrir volailles et porcs avec des «protéines animales transformées» (PAT), selon le *Journal officiel* de l'Union européenne. Et ce deux décennies après l'interdiction en 2001 de toutes les farines animales destinées à l'élevage, dans la foulée de la crise de la «vache folle», qui avait traumatisé les consommateurs. Néanmoins, il ne s'agit pas d'un retour à la situation qui prévalait dans les années 1990, en raison de certaines restrictions.

LE CHIFFRE

1,8%

Le produit intérieur brut (PIB) helvétique a retrouvé de l'élan au 2^e trimestre et progressé de 1,8 %, selon le Secrétariat d'Etat à l'économie (Seco). Cette hausse qui s'explique par la reprise de la consommation intervient après que le PIB avait reculé de 0,4 % sur les trois premiers mois de l'année et de 0,1 % à la fin de 2020.

ANNONCE



OUVRE-BÔTE PROFESSIONNEL BONZER
pour plus d'hygiène



- aucun contact entre la lame et le contenu de la boîte
- pas de bord tranchant sur la boîte ou le couvercle
- ouvre toutes les boîtes: rondes, ovales ou carrées
- hauteur des boîtes: jusqu'à 56 cm
- nettoyage facile

Art. 7078

Visitez notre nouvelle boutique en ligne!
Bahnhofstrasse 3 • CH-4512 Bellach • Tel. 032 617 32 60

www.kisag.ch