



Hotel & Gastro Union invite ses membres à une escapade à Lucerne qu'ils pourront admirer depuis l'Art Deco Hotel Montana qui surplombe la ville, avant de visiter le Salon Zagg et participer à la Nuit des Gastronomes.

DR

Nuit des Gastronomes: une journée pour les Romands

A l'occasion de la Nuit des Gastronomes qui se tiendra le 22 octobre au Salon Zagg à Lucerne, Hotel & Gastro Union a concocté un programme spécial pour ses membres romands.

Ils sont au nombre de 36 et sont tous nommés à la Nuit des Gastronomes parce qu'ils se sont illustrés, au cours des 12 derniers mois, dans leur profession respective. Parmi eux figurent de nombreux Romands, mais il y a fort à parier que le public – qui désignera par ses votes le/la lauréat/e – ne plébiscitera pas le champion ou la championne de sa région, mais plutôt celui ou celle qui à ses yeux est le meilleur ambassadeur ou la meilleure ambassadrice de l'hôtellerie-restauration et de la boulangerie-pâtisserie-confiserie.

Rencontre avec Urs Masshardt

En prévision de la remise du prix «Gastrostern 2018» qui aura lieu en marge du Salon Zagg à Lucerne,

le secrétariat romand de Hotel & Gastro Union a mis sur pied un programme spécial destiné aux membres francophones de l'organisation professionnelle. Tout débutera le lundi 22 octobre à 10h30 par un rendez-vous à la gare de Lausanne, d'où la délégation romande prendra le train pour Lucerne en partageant une collation. Une fois sur place, les participants auront droit à une visite exclusive de l'Art Deco Hotel Montana, sacré «Hôtel de l'année 2018/19» par le fameux palmarès des hôtels du journal SonntagsZeitung.

L'incursion au cœur du Art Deco Hotel Montana sera l'occasion de découvrir entre autres sa cuisine moderne et unique en son genre.

Cette incursion au cœur de l'établissement de catégorie 4 étoiles supérieur dirigé par Fritz Erni, réputé entre autres pour son concept d'hôtel dans l'hôtel et ses suites Penthouse cinq étoiles

avec jacuzzi sur la terrasse, sera l'occasion d'explorer la cuisine ultramoderne unique en son genre et accessible par un escalator.

A l'issue de cette visite guidée, les membres romands retrouveront Urs Masshardt, secrétaire général de Hotel & Gastro Union, pour un moment de partage convivial dans le cadre intime du Louis Bar et Hemingway Rum Lounge, d'où la vue sur Lucerne est à couper le souffle. Cap ensuite sur le Salon professionnel suisse pour l'hôtellerie, la restauration et la gastronomie collective, plus connu sous le nom de Zagg. L'occasion de flâner entre les stands et de croiser des collègues de la branche, la manifestation lucernoise attirant de nombreux professionnels francophones.

La fin du suspense

Viendra ensuite la Nuit des Gastronomes à proprement parler, à laquelle participeront une grande partie des nommés (voir liste sur la page ci-contre). Franck Giovannini, qui vient de reprendre les rênes du Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, sera-t-il le premier Romand à s'imposer? A moins que Regina von Däniken, «Porteuse d'avenir 2017» dans la catégorie de la boulangerie-pâtisserie et de la confiserie, ou l'une de ses consœurs, ne l'emporte? La réponse à la question que tout le monde lors de cette soirée animée par le duo de magiciens Domenico. Et *last but not least*, la journée se conclura avec une fête au club lucernois Roadhouse, où les participants bénéficieront d'un tarif spécial sur les boissons. (PCL)

Nuit des gastronomes: un événement unique

Par le biais de la Nuit des Gastronomes, Hotel & Gastro Union entend valoriser d'une part les métiers de la profession, et, d'autre part, donner un coup de projecteur aux 36 nommés qui ont déjà apporté la preuve de leur savoir-faire.

Sur la base des nombreux votes du public, l'un(e) des nommés sera désigné «Gastrostern 2018».



Parmi les activités de la journée réservée aux Romands figure la visite de l'hôtel Art Deco Montana, élu «Hôtel de l'année» en 2017.

DR

«Brot-Chef»: J-1 avant la finale



Les finalistes: Jonas Walther, Sarah Stadler, Duilio Gorla et Maurus Signer. DR

Les quatre finalistes s'affronteront les 20 et 21 septembre au centre commercial Pilatusmarkt de Kriens (LU).

A la veille de la finale du concours «Brot-Chef» organisé par l'Association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie et de la confiserie (aspbpc), l'heure est à la présentation des quatre finalistes répartis en deux catégories (qualifiés et apprentis).

Chez les qualifiés, Jonas Walther a déjà participé à plusieurs compétitions de barbecue. Seul ou accompagné de son équipe «Baby Bruzzler», le jeune homme est un habitué des podiums. Il vise aujourd'hui le même objectif en participant au concours «Brot-Chef», auquel il s'est inscrit sur les conseils de Beat Stohler, directeur de production auprès de son employeur, la boulangerie Sutter Begg à Münchenstein (BL). Jonas Walther déborde d'enthousiasme: «Le thème des «Idées autour de la bière» est génial. Pour ce concours, je dois m'imposer et faire valoir mes idées. Après tout, la bière et le pain font partie des éléments incontournables d'un barbecue réussi.» Le jeune homme a imaginé neuf pains et pâtisseries ainsi qu'une pièce artistique en vue du concours. Deux de ses recettes mettent à l'honneur le pain à la bière.

Un soutien sans relâche

Dans la catégorie des qualifiés lui aussi, Maurus Signer a tout de suite été conquis par le thème des «Idées autour de la bière»: «C'est une super idée parce que je viens d'Appenzell et que je suis plutôt un adepte de bière. La motivation pour participer au «Brot-Chef» était donc d'autant plus grande.» Hormis les présentations de ses réalisations artistiques au cours de sa formation, «Brot-Chef» est le premier concours auquel il participe. Maurus Signer a également été encouragé à participer par son patron, Marc Haueter de la boulangerie-pâtisserie-confiserie Haueter à Adelsboden, qui l'a soutenu sans relâche. Ce dernier a notamment mis à sa disposition les locaux de production afin qu'il

puisse s'entraîner dès qu'il le pouvait. Relever un nouveau défi et faire davantage connaître sa profession au grand public sont autant de motivations pour Maurus: «J'espère aussi que «Brot-Chef» sera l'occasion de bénéficier d'expériences et de précieux conseils pour ma vie professionnelle future.»

Un Tessinois en finale

Chez les apprentis, Sarah Stadler a deux modèles: son maître d'apprentissage Markus Ruckli et Lena Flückiger. «Ils ont tous deux de bonnes idées et un très grand savoir-faire.» Et ce n'est pas par hasard si Lena Flückiger est son exemple. Cette dernière a aussi été formée dans la boulangerie de Markus Ruckli à Sarmentorf en Argovie, avant de remporter le concours «Brot-Chef» en 2015. Une motivation supplémentaire pour Sarah Stadler, qui n'a pas eu à réfléchir longtemps avant de commencer à concevoir ses recettes immédiatement après avoir reçu le dépliant du concours dans son école professionnelle.

Dernier en lice, et premier Tessinois à s'être qualifié pour la finale, Duilio Gorla aime l'idée de relever un nouveau défi en participant à «Brot-Chef». Bien qu'il ne dispose pas d'une grande expérience dans ce domaine, le jeune homme a déjà participé à un concours pendant sa scolarité. Cependant, la motivation seule ne suffit pas pour se présenter à une telle compétition. En 2017 déjà, Duilio Gorla avait eu l'intention de s'inscrire à «Brot-Chef» mais les créations qu'il avait conçues ne l'avaient malheureusement pas satisfait pleinement. (HGH)

Le «Brot-Chef» en bref

Créé en 2015 et destiné à promouvoir les professions de la boulangerie-pâtisserie et confiserie, le «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 durant laquelle ils doivent confectionner leurs créations en public.



Inscription et informations:
info.vd@hotelgastrounion.ch
www.nuit-des-gastronomes.ch



Davantage d'informations:
www.brot-chef.ch