

# HÔTELLERIE GASTRONOMIE HEBDO

Le journal professionnel de Hotel & Gastro Union depuis 1886

Lausanne, le 26 septembre 2018

N° 25

CXXXIII<sup>e</sup> année

Édition romande

www.hotellerie-gastronomie.ch

Terroir

## Les produits suisses, stars de Turin

Page 2

Le peuple a balayé les initiatives populaires portant sur l'alimentation

Page 2

Cuisinier d'Or

## La bonne étoile de Michel Owona

Page 5

Gastronomie

## Portrait d'un Mad Chef

Déjà à l'origine du Fiske Bar et de Susuru à Genève, Walter el Nagar vient d'ouvrir le Cinquième Jour selon un concept mêlant bistronomie et accueil des plus démunis.

Page 3

La cuisine en mutation au Castel de Bois Genoud avec la ssc

Page 8



Sarah Stadler et Maurus Signer sont les grands vainqueurs du concours «Brot-Chef». Seuls quelques points leur a permis de distancer leur adversaire respectif, Duilio Gorla et Jonas Walther.

LUKAS BIDINGER

## DEUX NOUVEAUX CHAMPIONS SACRÉS

Du 20 au 22 septembre derniers, tous les regards se sont tournés vers le centre commercial Pilatusmarkt de Kriens (LU). 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 (aspbc), et dont les vainqueurs

des deux premières éditions dans la catégorie des qualifiés avaient été romands. Cette année, quatre professionnels étaient de nouveau sur les rangs pour tenter de décrocher les titres de «Brot-Chef» et de «Brot-Chef Junior»: Jonas Walther et Maurus Signer chez les qualifiés, et Sarah Stadler – l'unique femme en lice – et Duilio Gorla – le premier Tessinois à

se hisser en finale – chez les apprentis. L'épreuve a débuté le jeudi 20 septembre avec la relève, avant que leurs confrères plus expérimentés ne s'affrontent le lendemain. Mais pour tous le principe était le même: il s'agissait de réaliser, en public et dans le délai imparti, un programme fixe comprenant de nombreuses pièces, lesquelles étaient évaluées par un jury de pro-

fessionnels. Lors de la cérémonie de remise des prix, beaucoup de visages connus se pressaient dans la foule, à l'instar d'Esther Lüscher, présidente de Hotel & Gastro Union, Virginia Paissan et Laura Meister, couronnées «Brot-Chef Junior» en respectivement 2016 et 2017, et Sonja Durrer, la nouvelle championne suisse de boulangerie-confiserie. Quid du palma-

res? Sarah Stadler de la boulangerie de Markus Ruckli à Sarmenstorf (AG) a remporté le titre dans la catégorie des apprentis, tandis que Maurus Signer de la boulangerie-pâtisserie-confiserie Haueter à Adelboden (BE) a été élevé au rang de «Brot-Chef». Retour en images sur l'événement.

Suite en page 6 →

AZA 6002 LUZERN

Adligenswilerstr. 29/27, 6006 Lucerne

Paraît le mercredi

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

**illy**  
www.illycafe.ch

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

**HÔTELLERIE  
GASTRONOMIE HEBDO**  
**57,9%**  
de nos 125 000 lecteurs sont des cadres moyens ou supérieurs.  
Profitez de cet emplacement idéal pour vous adresser directement à eux.  
Téléphone 041 418 24 44

# Le concours «Brot-Chef» comme trait d'union entre le pain et la bière

«Idées autour de la bière», tel était le thème cette année du concours «Brot-Chef», dont la finale a lieu en fin de semaine dernière à Kriens (LU).

Selon la tradition du concours créé en 2015 par l'Association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie et de la confiserie (asppbc), ce sont les deux concurrents de la catégorie des apprentis qui ont ouvert les feux. En formation à la boulangerie-pâtisserie-confiserie Rückli à Sarmenstorf (AG), Sarah Stadler avait choisi de servir, entre autres, une soupe et un burger à la bière. De quoi ravir non seulement le jury, mais aussi le public au milieu duquel se trouvait Reto Walther, le nouveau directeur de la Société suisse des cuisiniers (ssc).

Un excellent niveau

De son côté, le Tessinois Duilio Gorla, apprenti à la boulangerie-confiserie La Bottega del Fornaio à Mendrisio (TI), et surtout premier Tessinois à avoir accédé à la finale, s'est amusé à combiner un certain nombre de spécialités tessinoises avec de la bière d'Appenzell, surprenant même les membres du jury avec sa pâte feuilletée pour le moins originale.

Les deux apprentis ont travaillé de manière calme et ordonnée, livrant leurs créations dans le délai imparti de cinq heures et réalisant une solide performance eu égard au nombre de pièces imposées (pain spécial, viennoiserie et petits pains, traiteur, pain d'exposition), et à la présence d'un

public nombreux tout au long de l'épreuve. Ce dernier a d'ailleurs pu déguster les créations des finalistes, ce qui contribue à promouvoir la profession, selon David Affentranger, directeur de l'asppbc.

**«Le fait que le public puisse goûter les créations contribue à promouvoir notre profession.»**

DAVID AFFENTRANGER,  
DIRECTEUR DE L'ASPPBC

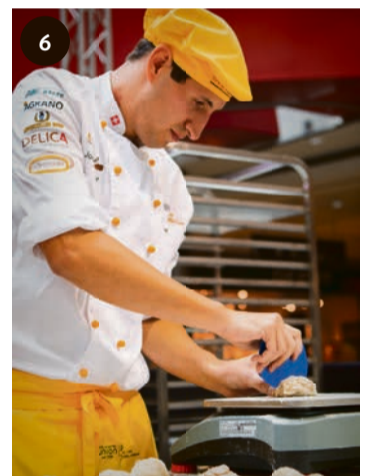
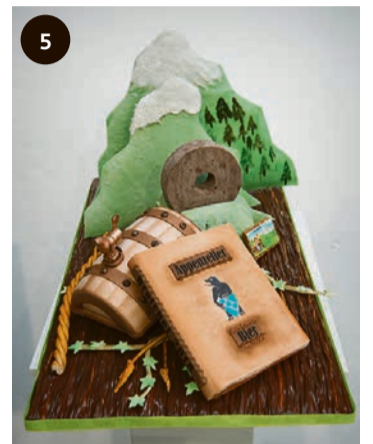
Chez les qualifiés, Jonas Walther (Boulangerie Sutter Begg à Münchenstein) et Maurus Signer (Boulangerie Haueter à Adelboden) ont eux aussi travaillé avec sérieux et calme. Et si c'est au final le second qui a rejoint Sarah Stadler sur la première marche du podium, le jury s'est plu à souligner l'excellent niveau des différents participants. Les vainqueurs s'envoleront pour une semaine à Hong Kong, tandis que les finalistes malheureux passeront sept jours au In Lain Hotel Cado-nau à Brail (GR). (GAB/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.

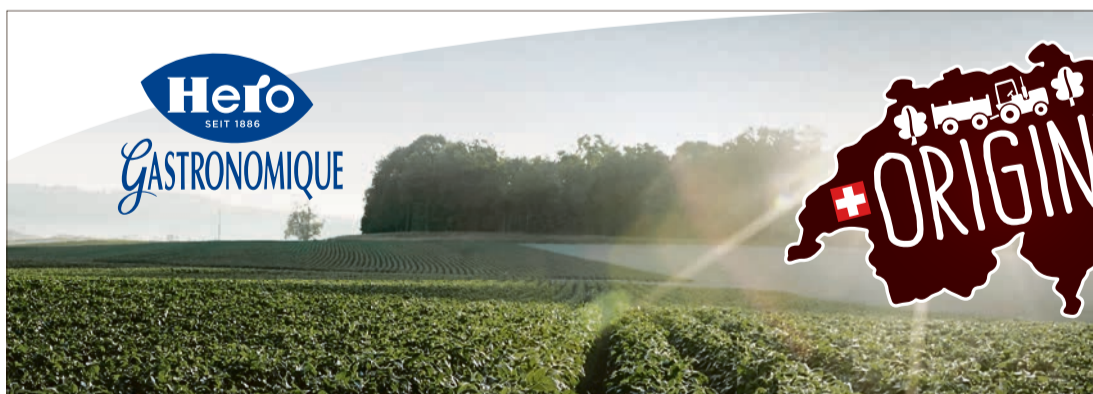


Davantage d'informations:  
[www.brot-chef.ch](http://www.brot-chef.ch)



- 1 Les deux vainqueurs: Maurus Signer et Sarah Stadler, respectivement «Brot-Chef» et «Brot-Chef Junior».
- 2 Le public a été encouragé à déguster les créations des finalistes.
- 3 De nombreuses animations étaient organisées, notamment notamment à l'attention des plus jeunes.
- 4 Le Tessinois Duilio Gorlo, inscrit dans la catégorie des apprentis, en pleine action.
- 5 La pièce artistique de Jonas Walther a remporté le Prix du public.
- 6 Le second candidat de la catégorie des qualifiés, Jonas Walther.

ANNONCE



## Le meilleur issu de nos régions

Hero Origine est synonyme de produits à base de matières premières locales et d'excellente qualité – cultivées et récoltées avec le plus grand soin par des agriculteurs sélectionnés.

[www.hero-origine.ch](http://www.hero-origine.ch)



### Röstli au beurre

Pommes de terre suisses Victoria affinées au pur beurre, à l'huile de tournesol et au sel marin.



### Salades

Salades de betteraves rouges, de carottes et de haricots surchoix qui apportent de la variété aux buffets.



### Confitures

Confitures à teneur élevée en fruits, transformées avec du sucre suisse. Dans les variétés pruneau, abricot et fraise.



### Chou rouge et choucroute

Chou rouge et choucroute prêts à l'emploi pour une préparation simple et rapide, préparés selon une recette classique et à la saveur délicieuse.