

HÔTELLERIE GASTRONOMIE HEBDO

Le journal professionnel de Hotel & Gastro Union depuis 1886

Lausanne, le 21 février 2020

CXXXV^e année

Édition romande

www.hotellerie-gastronomie.ch

Gastronomie

Rendez-vous
le 11 mars pour
l'AG de Hotel
& Gastro Union
Romandie

Le Léman au Chalet-des- Enfants

Page 8

Page 2

Restauration



Nouveau concept italien

A l'origine des pizzerias à succès Luigia, les deux associés Enrico Coppola et Luigi Guarnaccia lancent le concept ByLù, inspiré des nouveaux modes de consommation.

Page 3

Œnologie

Success-story pour Crozes- Hermitage

Page 9

Les inscriptions
sont ouvertes
pour le
concours
«Brot-Chef»

Page 8



Le Cercle des Chefs de Cuisine de Lucerne a réalisé son rêve de toujours en remportant le titre olympique dans la catégorie des équipes régionales à l'Olympiade culinaire de Stuttgart.

DR

LA SUISSE SE DISTINGUE À STUTTGART

Jusqu'à mercredi s'est tenue à Stuttgart l'Olympiade culinaire. Sur place, une importante délégation helvétique a participé à la compétition internationale, avec à la clé d'excellentes performances. La première bonne surprise est venue des équipes régionales alignées en Allemagne, à commencer par le Cercle des Chefs de Cuisine de Lucerne qui a ré-

alisé son rêve de toujours en remportant le titre olympique, tandis que son homologue bernois a atteint son objectif en termes de médailles d'or et manqué de peu le podium. Quid des Equipes nationales suisses des cuisiniers? Leur entrée en lice était attendue avec impatience, notamment par les nombreux fans venus avec leurs drapeaux et cloches, et la Kochnati

junior a livré une solide performance. L'équipe qui compte deux Romands – le Jurassien Normand Jubin et le Vaudois Elliott Neuhaus – a décroché une médaille de bronze au classement général, après avoir obtenu un rang similaire dans les catégories *Hot Kitchen* et *IKA Buffet*. Au final, seules la Suède et la Norvège auront fait mieux que les Suisses. Chez la Kochnati, la décep-

tion était en revanche de mise après la médaille d'argent décrochée dans la catégorie *Chef's Table*, une relative contre-performance que les commentaires du jury n'ont pas réussi à expliquer. Comme chez les juniors, la compétition a été remportée par une équipe scandinave, la Norvège, qui devance la Suède et la surprenante Islande (le classement général n'était

pas connu au moment où nous mettions sous presse). *Last but not least*, la Swiss Armed Forces Culinary Team a gagné dans la sous-catégorie *Military* et terminé au troisième rang du classement des équipes de restauration collective. Nous reviendrons plus longuement sur l'événement la semaine prochaine avec les réactions des Romands qui l'ont vécu de l'intérieur. (AHÜ/PCL)

AZA 6002 LUZERN

Adligenswilerstr. 29/27, 6006 Lucerne

Paraît le mercredi

HÔTELLERIE
GASTRONOMIE HEBDO

Quelque 3000 apprentis sont abonnés à notre journal.

TOI AUSSI?

www.hotellerie-gastronomie.ch/Abo



www.illycafe.ch



«Ma branche.
Mon job»

gastrojob.ch