

«Nous sommes extrêmement fiers des équipes»

De l'avis des sponsors, l'Olympiade culinaire a été un franc succès et leur meilleur souvenir de l'événement est le dessert de la Kochnati.

Voilà environ un mois que les deux équipes nationales suisses des cuisiniers sont revenues de l'Olympiade culinaire qui s'est tenue à Stuttgart, en Allemagne. Dans l'intervalle, beaucoup d'événements sont survenus, dont le plus saillant est sans conteste la crise du coronavirus, qui a eu pour effet, entre autres, d'annuler la réunion prévue à fin mars entre les équipes et leurs sponsors. D'où l'idée de revenir avec certains d'entre eux sur le concours de Stuttgart dans ces colonnes, afin de savoir comment

ils ont vécu l'expérience en côtoyant de près les jeunes talents helvétiques.

«Une performance incroyable»

Food Service Manager chez Mars Suisse, Stefan Wittwer a été impressionné par la solide performance des participants: «Ce qu'ils ont accompli est incroyable, c'est une prestation digne de sportifs de haut niveau.» Quant au menu de la Kochnati, que les sponsors ont été autorisés à goûter, il a lui aussi fait forte impression, en particulier le dessert – gâteau aux amandes amères et abricots, sorbet au yuzu et macaron à base de caramel salé. Parmi les fans absolus de cette création figure Manuela Saltori, responsable PR & Live Communications chez Electrolux Professional: «En général, je me passe de dessert. Mais celui que l'équipe a concocté était de classe mondiale.» Un enthousiasme partagé par Pierre-Alain



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



Les équipes nationales suisses des cuisiniers avec les sponsors qui les ont accompagnées à Stuttgart.

DR

Favre, responsable des événements clients chez Saviva: «En un mot, le dessert était parfait.»

Pour la première fois, l'Olympiade culinaire avait lieu dans le cadre du Salon Intergastra à Stuttgart. «L'organisation était tout simplement impressionnante», confie Urs Züttel, responsable des ventes chez Hero Gastronomie. Stefan Wittwer, de son côté, vante la très grande complémentarité entre le Salon et l'Olympiade culinaire, tandis que Pierre-Alain Favre, qui suit le concours depuis 40 ans, ne tarit pas non plus d'éloges: «La cérémonie d'ouverture a été très

émouvante. L'accent était mis sur les équipes, ce qui n'est que justice eu égard à l'investissement de tous les participants.» Quant à Urs Züttel, il salue l'engagement de l'Association des chefs allemands qui a organisé l'Olympiade culinaire: «On a pu sentir la passion avec laquelle est vécue et célébrée la profession de cuisinier en Allemagne. Une pareille dévotion serait la bienvenue en Suisse également.»

Au final, la Kochnati a terminé au septième rang et la Kochnati junior s'est hissée sur le podium en décrochant la troisième place au classement général. Des ré-

sultats impressionnants, surtout compte tenu de la professionnalisation de nombreuses équipes des concurrents. «Pour décrocher la timbale, peut-être faudrait-il opter pour le modèle scandinave, qui permet aux participants de se concentrer sur le seul objectif du concours. En Suisse, les instances politiques devraient songer à davantage s'engager dans la mesure où une victoire contribue à la promotion touristique du pays», estime Urs Züttel. Pour Manuela Saltori, il n'y a pas de doute: «Les équipes ont tout donné, je suis très fière de leur performance et de leur bel esprit d'équipe.» (AHÜ/PCL)

Sponsors des équipes nationales suisses des cuisiniers:

Sponsor principal:
SWICA Organisation de santé

Cosponsor:
G. Bianchi SA,
Electrolux Professional

Équipementiers:
Bragard Suisse,
Gastrolmpuls,
KAI Messer

Partenaires de l'Équipe nationale suisse des cuisiniers:
CC Aligro, Pacojet, Hero,
Saviva Food Service,
Uncle Ben's

Partenaires de l'Équipe nationale suisse junior des cuisiniers:
Boiron, Brunner-Anliker, Emmi
Food Service, HUG SA,
Prodega-Transgourmet, Wiberg

ANNONCE

RESPONSABLE DU SECTEUR HOTELIER-INTENDANCE. PRESQUE CADEAU.



FORMATION-
INCLUDE.CH



Financement
par la CCNT
de l'hôtellerie restauration

