

Des moments riches en dépit du confinement

Les membres des deux Kochnatis ont profité de la crise pour participer à des initiatives créatives et solidaires.

A mi-février, il n'y a pas si longtemps, les deux équipes nationales suisses des cuisiniers étaient célébrées pour leur performance à l'Olympiade culinaire de Stuttgart, en Allemagne. Peu après, le coronavirus s'est invité en Europe et les restaurants helvétiques n'ont pas tardé à fermer, plongeant la branche toute entière dans une grande incertitude. Mais une enquête réalisée auprès des membres des équipes révèle qu'ils ont su rester positifs et créatifs même en ces temps difficiles.

Pendant toute la période de semi-confinement, les plats à l'emporter ont été proposés par de

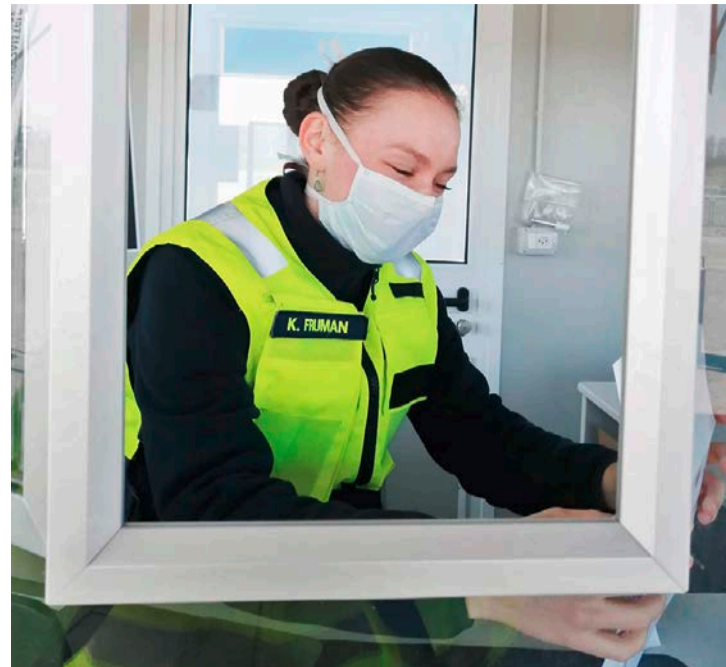
nombreuses entreprises, notamment (durant un temps) au Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier où travaille le Jurassien Normand Jubin, et au Duo Créatif à la Tour-de-Peilz (VD), l'entreprise au sein de laquelle œuvre le Vaudois Eliott Neuhaus. «C'est une manière de garder le contact avec les clients», explique ce dernier. Au Krone Regensberg (ZH), où Niklas Schneider est en poste, le temps «libre» a été utilisé pour imaginer de nouvelles recettes. Quant à Pietro Leanza, il a tourné et mis à disposition des clients du Seven à Ascona (TI) des recettes en ligne, tandis que chez Swiss Re à Zurich Guy Estoppey supervise un groupe de projet avec des apprentis.

Se rapprocher des siens

Les membres de l'Equipe nationale suisse des cuisiniers se sont également impliqués hors de leur entreprise, à l'instar de Tim Hoffmann, qui a aidé un agriculteur. Sa



D'avantage d'informations:
www.hotelgastrounion.ch/ssc



Karina Fruman, membre de la Kochnati junior, a tiré profit de sa seconde formation de sanitaire pour se mettre à disposition dans un centre de dépistage destiné aux personnes potentiellement atteintes par le Covid-19. DR

coéquipière Karina Fruman a utilisé, elle, sa seconde formation de sanitaire pour travailler dans un centre de dépistage dédié aux personnes potentiellement atteintes par le virus, tout en entretenant le jardin potager de son employeur, Kultur Gastro, en prévision de la réouverture qui a eu lieu lundi.

Tirer le meilleur parti de la situation: telle semble être ainsi la devise des membres des deux équipes nationales en cette pé-

riode marquée par la crise sanitaire du Covid-19, qui les a notamment encouragés à passer plus de temps auprès de leurs proches. «C'est toujours un plaisir de côtoyer les membres de la famille», confie Andrea Werth, qui a planté des légumes avec son père, ce qui lui a permis de passer avec lui des «moments inestimables». De son côté, Dominik Roider a dû renoncer à son projet de voyager durant trois mois, mais il n'en nourrit au-

cune amertume: «Je fais maintenant beaucoup de sport, je cuisine à la maison et je prends du temps pour des choses qui avaient été négligées lors des préparatifs intensifs pour l'Olympiade culinaire.»

Des enseignements positifs

Durant la crise, Guy Estoppey a tout particulièrement apprécié les élans de solidarité: «Chez Swiss Re, j'ai pu faire des livraisons pour les personnes de 65 ans ou plus. Le fait de pouvoir leur faciliter la vie quotidienne m'a prouvé, si besoin était, que nous pouvons tous contribuer à notre échelle au bien-être de nos concitoyens.» Si les restaurants ont rouvert lundi, un certain nombre de doutes subsistent néanmoins. «La menace du virus est toujours présente, ce qui retiendra peut-être la clientèle d'aller manger à l'extérieur», analyse Christian Oliveira. Et Teo Chiaravallotti d'ajouter: «Tant qu'un client entrera dans un restaurant ou un hôtel avec crainte, une réouverture rapide et complète n'aura pas de sens.»

Mais la crise permettra certainement aussi de tirer des enseignements positifs. C'est du moins ce que souhaite Normand Jubin: «J'espère en effet que nous pourrions nous concentrer sur les producteurs locaux et contribuer ainsi à l'avènement d'une économie plus respectueuse de l'environnement.» (AHU/PCL)

Sponsors des équipes nationales suisses des cuisiniers:

Sponsor principal:
SWICA Organisation de santé

Cosponsor:
G. Bianchi AG,
Electrolux Professional

Equipementiers:
Bragard Suisse,
Gastrolimpuls,
KAI Messer

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

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

ANNONCE

POURQUOI SOUTENONS-NOUS LES MEILLEURS?

PARCE QUE LA SANTÉ PASSE AVANT TOUT

SWICA

En partenariat avec:

L'engagement de SWICA en tant que partenaire de l'Union Hôtel & Gastro et de l'équipe nationale suisse de cuisine a un objectif clair: un partenariat sur un pied d'égalité. Les cuisiniers professionnels savent ce qui est sain et travaillent au plus haut niveau. Exactement comme SWICA. Mais notre spécialité à nous c'est le service. Convincez-vous maintenant: **téléphone 0800 80 90 80 ou swica.ch/fr/hotelgastrounion**