

NUIT DES GASTRONOMES 2020: LE PUBLIC VOTE DÈS À PRÉSENT

En dépit de la crise du coronavirus, l'événement mis sur pied par Hotel & Gastro Union aura bien lieu. La personne qui sera sacrée le sera par le public.

Ils sont 40 professionnels de l'hôtellerie-restauration et ils se sont tous distingués dans leur domaine respectif au cours des douze derniers mois. Autre point commun: ils sont tous nommés pour l'édition 2020 de la Nuit des Gastronomes, mise sur pied une nouvelle fois par Hotel & Gastro Union (HGU), et dont le/a gagnant/e sera désigné/e par le public. Pour voter, ce dernier a le choix entre la page Facebook de HGU et l'envoi d'un SMS au 4636. Pour que chacun puisse faire son choix en pleine connaissance de cause, les nommés se présentent eux-mêmes dans cette édition. L'occasion pour eux d'évoquer leur(s) modèle(s), leurs rêves d'enfant, leur plus grand accomplissement ou encore les raisons qui les ont poussé à choisir leur profession. Sans oublier les enseignements qu'ils tirent de la crise du coronavirus et le regard que leurs collègues portent sur eux. (RIF/PCL)



Fabian Aegerter

Porteur d'avenir 2019
(spécialiste en restauration)
Vote par SMS: «HGU 01» au 4636

J'ai deux modèles, mon maître d'apprentissage, qui savait comment tous nous motiver, et mon père, à la fois restaurateur et formateur, et grâce auquel j'ai toujours adoré évoluer dans l'environnement d'un restaurant. Mes apprentis me décriraient comme quelqu'un de sincère, correct et strict. Le plus grand défi pour moi a été le semi-confinement. C'est toutefois en pareilles circonstances que les liens peuvent se resserrer; nous ne sommes plus une équipe, nous sommes une famille.



Stefanie Baier

Bar manager de l'année 2019 (Bilanz)
Vote par SMS: «HGU 02» au 4636

Déterminée, directe, honnête, juste et organisée: c'est ainsi que mes collègues me caractériseraient. Ce que j'aime le plus dans mon travail, c'est l'interaction avec les gens. J'adore créer des concepts de décoration et faire jouer mon imagination, raison pour laquelle je voulais, enfant, être architecte d'intérieur. Je n'ai pas d'idole, mais j'ai pu apprendre beaucoup de ma prédécesseuse.



Meike Bambach

Hôtelière de l'année 2019 (Bilanz)
Vote par SMS: «HGU 03» au 4636

Enfant déjà, je voulais devenir hôtelière car j'étais fascinée par la vie dans les beaux hôtels. Être hôte est un défi, mais surtout une question de cœur. A mes yeux, il n'y a rien de tel que de peaufiner tous les détails afin de rendre le séjour de chacun inoubliable. Mon plus grand défi est sans conteste de combiner famille et travail. Pour ce qui est du coronavirus, nous avons rarement eu un échange aussi proche et touchant avec nos clients que maintenant.



Sergio Bassi

Restaurateur de l'année 2019 (Bilanz)
Vote par SMS: «HGU 04» au 4636

J'ai choisi mon métier car il m'a permis de voyager, d'apprendre des langues, de connaître de nouvelles cultures et d'élargir mes compétences. Je suis fier quand les personnes qui ont travaillé à mes côtés font carrière et gardent le contact avec moi. J'ai remarqué que les clients sont aujourd'hui sensibles à la qualité de service et aiment se faire dorloter. Les autres me décriraient sans doute comme une personne professionnelle et perfectionniste – ce dont profitent les clients et ce qui peut agacer les collaborateurs.



Kay Baumgardt

Pâtissier de l'année 2020 (Gault & Millau)
Vote par SMS: «HGU 05» au 4636

Le métier de pâtissier est le plus beau car il allie créativité et précision. Se réinventer sans cesse et rester fidèle à soi-même: c'est ce que j'ai appris de mon formateur Stefan Romang. On me voit comme étant déterminé, plein d'humour et perfectionniste. J'espère que la crise du coronavirus permettra de valoriser nos métiers en montrant à la clientèle le rôle social et culturel important que nous jouons. Enfant, je voulais devenir astronaute car j'ai toujours voulu aller très haut.



Mina Bayat

Conciergerie de l'année 2019 (Bilanz)
Vote par SMS: «HGU 06» au 4636

Mon directeur me décrit comme une personne perfectionniste,

loyale, optimiste et fière de mon métier et de mon hôtel. Une maîtresse de primaire avait dit à mes parents que je n'irais pas loin car je rêvais trop. Cette remarque m'a fait douter, mais, grâce à mon diplôme de l'EHL et la direction du Four Seasons Hôtel des Bergues qui a cru en moi, j'ai pris confiance et gravi tous les échelons. Mon poste me plaît car j'aime faire plaisir aux gens, les surprendre et les chouchouter et je déteste la routine. Une fierté? Avoir été choisie en 2017 pour être la Concierge à bord du Four Seasons Private Jet pour faire le tour du monde.



Claudio Caser

Conciergerie de l'année 2019
(Karl Wild Rating)
Vote par SMS: «HGU 07» au 4636

J'adore être là pour les clients et faire en sorte qu'ils profitent au maximum de leur séjour. Accéder à la présidence de l'association Les Clefs d'Or Suisse en 2002 a été un défi et une étape importante dans mon parcours. Je suis fier d'avoir occupé ce poste pendant onze ans, durant lesquels j'ai vu et appris beaucoup de choses. Pendant le semi-confinement, j'ai réalisé à quel point il est précieux de pouvoir se déplacer et voyager sans restrictions. Mes collègues diraient de moi que je suis communicatif, bon enfant et parfois ennuyeux.



Adélie Chatton

Championne de service 2020
Vote par SMS: «HGU 08» au 4636

Quand j'étais enfant, je voulais devenir comédienne, et, aujourd'hui, la salle est ma scène. Ma chance est d'avoir rencontré beaucoup de belles personnes, dont mon premier directeur de salle à Paris où j'étudiais l'art dramatique, mes patrons actuels dont j'admire la détermination, et l'équipe de HGF-Vaud. J'aime la dimension sociale de mon métier, la capacité qu'il a de faire voyager les gens grâce aux produits. Le Championnat de service que j'ai remporté a marqué un tournant dans ma vie. On dit de moi que je suis dynamique, consciencieuse et spontanée.



Juliana Clementz

Marmite Youngster 2020 (pâtisserie)
Vote par SMS: «HGU 09» au 4636

Le métier de pâtissière est une vocation. Essayer des recettes, créer des desserts ou encore travailler le chocolat, rien ne me rend plus heureuse. J'ai profité du semiconfinement pour réaliser

quelques expérimentations sur des pains au levain, des croissants et des tresses. Je suis concentrée, persévérante et joyeuse.



Shania Colombo

Young Talent Escoffier 2019
(restauration)
Vote par SMS: «HGU 10» au 4636

Martina Wick est mon modèle professionnel. Elle m'impressionne par sa force de travail et la profondeur de sa pensée, ainsi que par sa capacité à aider les autres. Ce que j'aime le plus dans mon travail? Elaborer un menu avec les hôtes et leur recommander le bon vin. Durant la crise du coronavirus, je me suis découvert une passion pour la cuisine et j'ai préparé des plats pour ma famille et rédigé des recettes presque tous les jours.



Sonja Durrer

Championne du monde de boulangerie-pâtisserie 2019
Vote par SMS: «HGU 11» au 4636

Enfant déjà, je voulais être pâtissière, car aucune autre profession n'offre à mes yeux autant de diversité. J'aime élaborer les pièces artistiques, à travers lesquelles je peux exprimer toute ma créativité. Pendant le semi-confinement, j'ai appris à faire les choses beaucoup plus calmement. Le stress inutile ne me permet pas d'atteindre mes objectifs plus rapidement.



Michael Friess

Brot-Chef 2019
Vote par SMS: «HGU 12» au 4636

Très tôt, j'ai su que j'allais travailler dans l'industrie alimentaire. Ce que je trouve le plus incroyable, c'est la manière dont une poignée d'ingrédients simples peuvent se transformer en un produit formidable grâce à une technique maîtrisée et une dose de créativité. J'ai utilisé le semi-confinement pour corriger quelques petites faiblesses. Cette période m'a aussi appris que certaines choses ne peuvent pas être tenues pour acquises, ce qui me les fait apprécier aujourd'hui d'autant plus.



Rolf Fuchs

Porteur d'avenir 2019 (cuisinier)
Vote par SMS: «HGU 13» au 4636

Enfant, je voulais devenir sauveur dans *Baywatch* à cause de

Pamela Anderson. La chose la plus agréable dans mon travail est de travailler en équipe, d'encourager les employés et de préparer les meilleurs produits. Être champion du monde est bien sûr agréable, mais c'est surtout la cohérence dont nous avons fait preuve au sein de notre entreprise au fil des ans qui me rend particulièrement fier.



Emi Fukahori

Swiss Barista Champion 2020
Vote par SMS: «HGU 14» au 4636

Nous n'avons malheureusement pas reçu de réponse.



Eliane Gantenbein

Creative Tartelettes 2019 (apprentis)
Vote par SMS: «HGU 15» au 4636

Vétérinaire était le métier de mes rêves quand j'étais enfant, même si à l'époque déjà j'aimais beaucoup cuisiner. Depuis, j'ai revu mes plans et j'aime tellement mon métier que je ne pourrais plus imaginer en exercer un autre. Jusqu'à présent, mon plus grand défi professionnel a été de préparer ma participation au concours Creative Tartelettes de Hug et mes procédures de qualification en même temps.



Edmond Gasser

Sommelier de l'année 2020 (Gault & Millau)
Vote par SMS: «HGU 16» au 4636

Eric Beaumard, directeur de la sommellerie et du restaurant le Cinq *** au Four Seasons George V à Paris, a été une source d'inspiration, tandis que Franck Ramage, professeur de sommellerie au lycée Albert de Mun à Paris, m'a encouragé à choisir ma profession actuelle. Quand j'étais enfant, je voulais devenir psychologue, ce qui explique peut-être que le décryptage psychologique des hôtes me procure autant de plaisir. Mon plus grand défi à ce jour a été l'organisation, avec Vincent Debergé, d'une dégustation de vins suisses à Paris réservée aux professionnels. On me décrit comme quelqu'un de calme, instinctif et passionné.



Silvio Germann

Cuisinier de l'année 2019 (Karl Wild Rating)
Vote par SMS: «HGU 17» au 4636

Andreas Caminada a été pour moi un modèle et un mentor. Ce qui me



Davantage d'informations sur les nommés et la Nuit des Gastronomes: www.nuit-des-gastronomes.ch

plaît le plus dans mon métier, c'est la possibilité que mon équipe et moi avons de rendre les hôtes heureux. Les débuts du restaurant Igniv ont été difficiles: le concept était véritablement novateur et il a fallu un peu de temps pour l'implémenter. En février, toutefois, nous avons reçu notre deuxième étoile Michelin, ce dont nous sommes extrêmement fiers. On me décrit comme une personne loyale, positive et motivée.



Karin Gilgen

Housekeeper de l'année 2019 (Bilanz)
Vote par SMS: «HGU 18» au 4636

Quand je travaille, chaque jour est différent et c'est ce qui me plaît. Certes, il y a un fil rouge entre mes différentes activités, mais on ne sait jamais ce qui nous attend en arrivant le matin. Mon modèle est mon ancienne formatrice professionnelle; elle m'a sans cesse encouragé à me surpasser et a toujours été à mon écoute. De cette expérience est née la fierté que je ressens pour mon métier, et que je m'évertue à transmettre à mes apprentis. Pour moi, le semi-confinement a été une expérience merveilleuse: je suis devenue maman pour la première fois.



Tanja Grandits

Cuisinier de l'année 2020 (Gault & Millau)
Vote par SMS: «HGU 19» au 4636

Enfant, j'adorais Fifi Brindacier. Sa philosophie qui est de toujours suivre son propre chemin est devenue la mienne. Quand j'étais apprentie, mon modèle était Eckart Witzigmann, avec qui je suis aujourd'hui liée par une profonde amitié. Si j'ai voulu devenir cheffe, c'est parce que la bonne nourriture est une source intarissable de plaisir. Ce métier est aussi pour moi une manière de me réaliser, il me permet de partager ma joie avec mes hôtes et mes collaborateurs. Être indépendant est un défi de tous les jours, qui exige que l'on prenne les bonnes décisions, pour le bien à la fois de l'entreprise et de son équipe – une grande responsabilité dont je suis parfaitement consciente.



Daniela Jaun

Marmite Youngster 2020 (service)
Vote par SMS: «HGU 20» au 4636

Mes parents ont toujours été un modèle pour moi. Comme ils tiennent leur propre boucherie, j'ai pu apprendre beaucoup en les côtoyant, tant sur le plan professionnel que privé. Mon plus grand défi a été d'ouvrir mon propre restaurant à Berne il y a trois ans, une décision que je suis très heureuse d'avoir prise. Pendant le semi-confinement, je me suis promenée dans la nature, une habitude que j'aimerais perpétuer, dans la mesure où elle a été très bénéfique pour moi avec l'éclosion de nouvelles idées pour mon entreprise.



Stefan Ludwig

Swiss Cocktail Champion 2019
Vote par SMS: «HGU 21» au 4636

La préparation de cocktails est clairement mon activité préférée car elle a pour récompense le sourire des clients à qui l'on fait plaisir. A ce jour, mon plus grand défi a été de servir une altesse royale, sans oublier bien sûr le titre de Champion suisse de cocktails remporté en 2015, 2017 et 2019. J'ai profité de la période du semi-confinement pour améliorer mes compétences en matière de *flair bartending* et apprendre à me débrouiller avec moins d'argent. Aujourd'hui, je savoure pleinement le fait d'avoir pu reprendre mon activité professionnelle.



Stefan Lünse

Chef de cuisine d'hôtel 2019 (Bilanz)
Vote par SMS: «HGU 22» au 4636

A 12 ans déjà, je cuisinais chez mes camarades de classe. Parmi mes influences figure mon maître d'apprentissage, auprès de qui j'ai appris ce que sont la qualité et l'importance d'être constant. Difficile de tirer un bilan d'une crise du coronavirus qui dure toujours, mais nous avons profité du semi-confinement pour optimiser les processus de travail et revoir l'ensemble de nos recettes. Nous avons aussi renoué le bureau du chef de cuisine et construit des plates-bandes surélevées à partir de déchets. Nous y cultivons maintenant des fleurs comestibles et des pommes de terre de montagne.



Mukoma Euloge Malonga

Swiss Culinary Cup 2019
Vote par SMS: «HGU 23» au 4636

Comme presque tous les garçons en Afrique, j'ai d'abord voulu être footballeur. Ce que j'aime le plus dans mon travail actuel, c'est de pouvoir accompagner les apprentis, comme d'autres chefs m'ont accompagné tout au long de ma carrière. J'ai été particulièrement influencé par Rasmus Springbrunn, mon coach dans le cadre du Cuisinier d'Or. Le défi est permanent, qu'il s'agisse de réaliser un plat, un banquet ou un menu dans le cadre d'un concours. Lorsque les hôtes ou les membres du jury sont satisfaits, je me sens heureux mais seulement un bref instant. Puis je reprends tout depuis le début, la particularité de notre métier étant d'être sans cesse dans la recherche et le développement.



Nicole Manser

Housekeeper 2020
Vote par SMS: «HGU 24» au 4636

Au niveau professionnel, mon modèle est clairement ma maîtresse

d'apprentissage Sevgi Durakovic, à tel point que j'aimerais former, motiver et soutenir les apprentis comme elle le fait. Enfant, je voulais être pâtissière-confiseuse, et, d'ailleurs, la pâtisserie est aujourd'hui toujours mon hobby. J'ai choisi mon métier actuel car il est très varié. Mon plaisir est d'avoir la chance de préparer une chambre d'hôtel en y apportant ces petits détails qui font toute la différence, car l'idée est de créer un effet de surprise et d'admiration chez chaque client.



Martina Manzione

Young Talent Escoffier 2019 (cuisine)
Vote par SMS: «HGU 25» au 4636

Je n'ai pas vraiment de modèle, mais j'admire plusieurs personnes dans mon entourage. Ce qu'elles ont en commun: une passion sans faille. Le métier de cuisinière est ma vie et il me pousse à sans cesse me surpasser et apprendre de nouvelles choses. Je suis particulièrement fascinée par la pâtisserie, qui nécessite une précision incroyable. Les trois adjectifs me caractérisant le mieux sont motivée, autocritique et ambitieuse.



Therese Martirena

Spa Director de l'année 2019 (Bilanz)
Vote par SMS: «HGU 26» au 4636

Enfant, je voulais être danseuse car la danse a quelque chose de beau, gracieux et majestueux. Autant de qualificatifs qui correspondent au Dolder Grand où je travaille – mon rêve est donc presque devenu réalité. La recherche de solutions et le développement de nouvelles idées me plaisent au quotidien, tout comme côtoyer mon équipe. Mon supérieur hiérarchique dit que je suis confiante, résiliente et entrepreneur. Pendant le semi-confinement, j'ai acheté une machine à coudre, produit des pads démaquillants réutilisables et développé mes compétences en pâtisserie.



Ale Mordasini

Bocuse d'Or Suisse
Vote par SMS: «HGU 27» au 4636

Mes modèles sont généralement les gens qui pensent et agissent de manière exceptionnelle, à l'instar de Grant Achatz de Chicago et sa philosophie *Out of the Box*, Michael Schumacher et sa volonté de tout donner, ou encore Roger Federer et son calme et sa sérénité à toute épreuve. Je me suis tourné vers mon métier après un stage d'essai. Depuis toujours, j'aime la bonne chère et ma grand-mère m'a toujours dit que la cuisine est un endroit où il fait toujours bon chaud et où il y a toujours quelque chose à manger. Travailler au quotidien avec mon équipe est un plaisir sans cesse renouvelé et être l'un des premiers cuisiniers du pays à recevoir le Mérite culinaire suisse a été une grande fierté.



Manfred Roth

GV-Manager de l'année 2019
Vote par SMS: «HGU 28» au 4636

Enfant, j'avais en tête de devenir artisan parce que je voulais créer quelque chose de mes mains. Je suis particulièrement heureux d'avoir toujours pu articuler mes activités professionnelles autour de projets passionnants, notamment lorsque j'ai ouvert des hôtels à l'étranger, participé à un concours de cuisine, écrit un livre de cuisine, innové dans le secteur alimentaire ou encore été le mentor de jeunes professionnels. La crise du coronavirus nous montre qu'il faut faire preuve dans la vie d'un peu plus d'humilité et de contentement.



Andrea Scherz

Hôtelier de l'année 2019 (Karl Wild Rating)
Vote par SMS: «HGU 29» au 4636

Dans ma carrière, j'ai eu plusieurs supérieurs qui ont su m'inspirer. Je me souviens tout particulièrement de Herbert Striessnig, directeur général du Savoy à Londres, qui m'a appris l'importance d'être soi-même intègre pour exiger de ses employés de l'être aussi. Enfant déjà, je voulais être directeur d'hôtel, car j'adore le Gstaad Palace – dont j'incarne aujourd'hui la troisième génération de dirigeants – et je ne voulais pas quitter ce village de l'Oberland bernois. Pour moi qui ne supporte pas la routine et la monotonie, le métier d'hôtelier est le plus beau du monde. A titre personnel, je suis fier que nous soyons l'un des rares Leading Hotels of the World dans le monde à être géré par une famille.



Jacob Schümperli

Champion de service junior 2020
Vote par SMS: «HGU 30» au 4636

Serviable, plein d'humour et sociable: tels sont les trois adjectifs qui me caractérisent. Mon idole est mon grand-père, qui dirige son propre hôtel en Allemagne, raison pour laquelle j'ai su très tôt que je voulais embrasser cette profession. Sa devise est la mienne: si les hôtes sont heureux, alors je le suis aussi! Puisque tous mes parents maternels vivent en Allemagne, j'ai compris avec la crise du coronavirus qu'il est important de passer plus de temps avec ses proches: on ne sait jamais combien de temps on pourra encore profiter d'eux.



Sarah Serisser

Receptionist of the Year 2019
Vote par SMS: «HGU 31» au 4636

Dans un premier temps, j'ai été inspirée par les grands chefs et

songé à devenir cuisinière, avant de comprendre que c'était d'abord le contact avec la clientèle qui me plaisait. La personne qui m'a le plus inspirée est mon mentor Frédéric Dubray, l'un de mes responsables lors de mon premier poste de réceptionniste. Mes rêves d'enfant étaient assez différents – je voulais devenir archéologue car j'étais passionnée par la mythologie grecque –, mais je m'épanouis totalement dans ma profession actuelle, grâce à laquelle j'ai la chance d'être en lien direct avec les hôtes. Je suis souvent décrite comme une personne souriante, attentive aux détails et organisée. Pendant mes loisirs, je pratique la randonnée et le wakeboard et je lis beaucoup, en ce moment un ouvrage de Robert Greene, et régulièrement aussi la poésie d'Aragon.



Lars Spiess

La Cuisine des Jeunes 2019
Vote par SMS: «HGU 32» au 4636

Stefan Heilemann est mon modèle: j'admire son calme et sa créativité. De mon côté, on me décrit comme une personne non seulement calme mais aussi drôle, concentrée et serviable. Pendant mon temps libre, j'aime me promener dans la nature avec mon chien et mes amis et faire du sport. Mon père est cuisinier, et, comme nous avons toujours beaucoup cuisiné ensemble, j'ai toujours su que je voulais marcher sur ses traces. Jusqu'à présent, mon plus grand succès a été de gagner La Cuisine des Jeunes, qui a été une expérience formidable. Ce que j'aime le plus dans mon travail, c'est qu'il est très varié et polyvalent.



Beat Stohler

Creative Tartelettes 2019 (qualifiés)
Vote par SMS: «HGU 33» au 4636

Parce que mon père a un garage, je voulais être mécanicien automobile quand j'étais enfant. Si j'ai finalement choisi ma profession actuelle, c'est en raison de mon amour immodéré pour les aliments et les 1001 manières de les apprêter. Cette grande diversité est une source de plaisir intarissable, surtout quand on a la chance de pouvoir imaginer des recettes originales et de pouvoir gérer soi-même ses tâches quotidiennes. Un jalon important dans mon parcours a été l'examen professionnel de pâtissier. Dès que j'ai un moment pour moi, je le passe en famille, je participe à des marathons de montagne et je prends part à des championnats de barbecue.



Günther Strobl

Barkeeper of the Year 2019
Vote par SMS: «HGU 34» au 4636

Enfant, je voulais être cuisinier parce que j'étais ravi de savoir que l'on pouvait combiner certains ingrédients et créer ainsi un plat. Je me suis retrouvé derrière un bar

un peu par hasard, et je m'y suis tout de suite senti à l'aise. Fondamentalement, le rôle d'un barman est de cuisiner avec des éléments liquides face à la clientèle, ce que j'apprécie beaucoup. Je suis fier du réseau que j'ai développé dans le monde du bar grâce aux compétitions nationales et internationales auxquelles j'ai pu participer.



Yvette Thüring

Hôtière de l'année 2019 (Hotelleriesuisse)
Vote par SMS: «HGU 35» au 4636

Dès 10 ans, j'ai souvent donné un coup de main dans une auberge durant mes vacances. Par la suite, l'entrepreneur hôtelier Caspar E. Manz est devenu mon modèle, tout comme Raphael Wyniger, dont j'admire le travail au Teufelhof de Bâle. Ce que j'aime le plus dans mon travail, c'est la collaboration avec mes collègues et le soutien mutuel que nous nous apportons, ainsi que le contact avec la clientèle et la réalisation d'objectifs financiers et qualitatifs.



Richard Wanger

Porteurs d'avenir 2019
(boulangier-pâtissier-confiseur)
Vote par SMS: «HGU 36» au 4636

Si je suis la trace de mes parents et que je perpétue la tradition

familiale avec la même passion et la même détermination qu'eux, j'aurais alors fait tout juste. On me considère comme une personne créative, agitée et visionnaire. Enfant, je voulais être footballeur, skieur de fond, joueur de tennis, acteur ou pâtissier. J'ai choisi le meilleur, pâtissier-confiseur. Ce que j'aime dans mon travail, c'est que je peux mettre en œuvre mes idées créatives et transmettre mes connaissances à la prochaine génération. Le semi-confinement m'a montré que nous formons une super équipe et que nous sommes unis.



Debora Weiss

Junior Brot-Chef 2019
Vote par SMS: «HGU 37» au 4636

J'ai commencé tôt à cuisiner à la maison, principalement parce que ma mère avait elle-même eu la chance de suivre une formation de boulangère-pâtissière. Elle est mon modèle, à un niveau aussi bien professionnel qu'humain. Dans ma profession, j'aime travailler les pâtes et les masses, imaginer de nouvelles recettes et côtoyer mes collègues au quotidien. C'est dans ce contexte d'ailleurs que j'ai pu aider un employé à se préparer à son examen professionnel. L'entraînement commun a été une bonne préparation pour mes propres procédures de qualification et il m'a également encouragé à participer dans la foulée à Brot-Chef.



Martina Wick

Championne du monde de la restauration 2019
Vote par SMS: «HGU 38» au 4636

Mon modèle est Martin Erlacher, source d'inspiration formidable, et dont les enseignements m'accompagneront longtemps encore. Pendant mon apprentissage de cuisinière, j'ai pu m'initier brièvement au métier de spécialiste en restauration. J'ai été si enthousiasmée que j'ai enchaîné avec un second apprentissage. J'adore le contact direct avec les clients et j'aime préparer les mets au guéridon, notamment trancher la viande et découper les fruits. Mon plus grand accomplissement jusqu'à présent a été ma victoire aux Championnats du monde des métiers à Kazan, en Russie, qui ont exigé de ma part un engagement total. Je suis proche de la nature, j'aime faire de la randonnée et du ski et je joue aussi volontiers du piano.



Daniela Wüthrich

Sommelière de l'année 2019 (Bilanz)
Vote par SMS: «HGU 39» au 4636

S'il fallait que je nomme l'une de mes sources d'inspiration, je citerais volontiers Réza Nahaboo,

qui a remporté en 2016 le titre de Meilleur sommelier suisse, et dont la connaissance du vin et la capacité d'écoute face aux clients m'impressionnent beaucoup. Ayant grandi au bord du lac de Biemme, je me suis intéressée au vin avant même de commencer ma formation à l'Ecole hôtelière suisse de Lucerne. La dégustation et l'échange avec les vignerons, les cavistes et les hôtes me procurent une grande satisfaction au quotidien. Actuellement, je poursuis ma formation œnologique et j'investis beaucoup de temps dans la dégustation à l'aveugle et l'acquisition de nouvelles connaissances théoriques.



Stéphanie Zosso

Marmite Youngster 2020 (cuisine)
Vote par SMS: «HGU 40» au 4636

Il y a beaucoup d'exemples à suivre, mais il est à mes yeux plus important encore de rester fidèle à soi-même et d'entretenir toujours et encore sa curiosité. Enfant, je ne pouvais rien imaginer de mieux que de devenir vétérinaire. Mais ma passion pour la cuisine a rapidement pris le dessus, grâce à la possibilité qu'elle m'offre de laisser libre court à ma créativité – c'est si formidable de voir se matérialiser un plat que l'on a d'abord imaginé et que l'on a ensuite préparé! Marmite Youngster a été ma première expérience de concours, d'où ma grande fierté d'avoir gagné. Le semi-confinement m'a appris à apprécier encore

davantage le pays privilégié dans lequel nous vivons. Pendant mon temps libre, je pratique les sports équestres et la danse moderne.



Nuit des Gastronomes

En raison de la crise du coronavirus, la Nuit des Gastronomes et la remise du prix Gastrostern se dérouleront cette année dans le cadre d'une cérémonie en ligne. La diffusion aura lieu le lundi 19 octobre 2020 à partir de 19h 50 et le show d'une durée de 45 minutes sera animé par Stefan Büsser.

Gagnez un prix exceptionnel! Deux repas pour deux personnes chez Andreas Caminada, avec apéritif de bienvenue et nuitée, seront tirés au sort. Soyez donc devant vos écrans!

Informations sur la cérémonie en ligne à l'adresse suivante: www.nuit-des-gastronomes.ch

ANNONCE

« La recette pour avoir des clients heureux? Engager de bons employés. Nous les trouvons sur gastrojob.ch. »

Susanne Leu, Human Resources,
AlpinTrend Hotel & Gastro, Lenzerheide

gastrojob.ch
Ma branche. Mon équipe.