

NUIT DES GASTRONOMES 2018: QUI DÉCROCHERA LE TITRE?

C'est le 22 octobre prochain que se tiendra à Lucerne la Nuit des Gastronomes 2018, durant laquelle sera dévoilé le nom du gagnant ou de la gagnante élu(e) par le public.

Faites partie du plus grand jury de Suisse et élisez la personne qui sera couronnée «Gastrostern» lors de la Nuit des Gastronomes organisée par Hotel & Gastro Union (HGU). Pour ce faire, il vous suffit de voter pour votre favori(te) par SMS au 4636 ou de liker la personne sur la page Facebook de HGU. Et pour faire connaissance avec les 36 nommés, nous leur avons demandé pourquoi ils ont choisi cette voie, quels ont été les moments magiques de leur carrière, quels sont les choses qu'ils aiment (ou pas) dans leur métier, ce qu'ils aimeraient améliorer en eux et ce à quoi ils sont sensibles quand ils sont clients. (RIF/PLC)



Cristina Bally

Concierge de l'année 2017
Vote par SMS «HGU01» au 4636

J'ai choisi ce métier parce qu'il s'agit d'une vocation. Satisfaire les vœux de la clientèle est une chose formidable. Le plus dur, c'est de ne rien faire et d'attendre. Mais ces moments creux ont aussi leurs vertus: on peut les utiliser pour rafraîchir ses connaissances. Quand je suis cliente, j'adore observer.



Francesco Benvenuto

Sommelier de l'année 2018 (Gault&Millau)
Vote par SMS «HGU02» au 4636

Le contact avec les gens, qu'ils soient clients ou collègues, apporte une grande diversité à nos métiers. La magie passe par l'attention, l'intuition et la compétence dont on fait preuve vis-à-vis de nos clients, et sur les lèvres desquels se dessine un sourire. Un moment mémorable de ma carrière a été la rencontre avec Albert de Villaine du Domaine de la Romanée-Conti, que j'ai eu la chance d'accueillir. Ce qui me déplaît: devoir jeter du mauvais vin.



Thomas Bissegger

Swiss Culinary Cup 2017
Vote par SMS «HGU03» au 4636

On devient vite accro à la quête permanente de nouveautés, à l'élaboration de nouvelles créations et au fait de se lancer d'ambitieux défis. Plus important encore, c'est l'émotion que l'on parvient à insuffler dans un plat qui confère à notre profession une aura magique, surtout quand l'on parvient à ravir les papilles de nos hôtes. Parmi les moments importants de mon parcours figurent mes stages chez Daniel Humm à New York et chez Luke Dale-Roberts au Cap.



Ramona Bolliger

Championne du monde boulangerie 2017
Vote par SMS «HGU04» au 4636

Ce qui me fascine le plus? Le nombre infini de goûts, consistances et techniques que l'on combine pour élaborer nos créations. Mon moment magique, c'est lors du deuxième jour des World Skills à Abou Dhabi, quand j'ai eu un instant l'impression que je n'aurais pas le temps de terminer mon programme, mais que soudain les secondes ont semblé s'écouler au ralenti et que j'ai réussi à tout terminer dans les temps.



Chantal Brönnimann

Creative Tartelettes 2018 (Qualifiés)
Vote par SMS «HGU05» au 4636

Dans mon métier, je ne m'ennuie jamais. Plus que tout, j'aime essayer de nouvelles recettes et en revisiter d'anciennes. Un moment magique de mon existence? Sans contester l'ouverture de ma propre enseigne à Schwarzenburg (BE). Quand je suis hôte à mon tour, je paie volontiers un petit supplément pour un plat à base de produits bons, de la région et apprêtés avec passion.



Dominique Buchmann

Champion suisse boulangerie-pâtisserie 2017
Vote par SMS «HGU06» au 4636

Comme mon père tient une boulangerie-pâtisserie, j'ai toujours eu dans un coin de ma tête l'idée de suivre ses pas. Ce qui m'a convaincu de le faire, c'est la grande diversité qu'offre cette profession. Au quotidien, je me sens un peu magicien quand j'imagine de nouvelles créations ou de nouvelles combinaisons harmonieuses de goûts. Un moment inoubliable? Ma deuxième participation aux SwissSkills, au cours de laquelle j'ai pu monter sur la plus haute marche du podium après avoir dû me contenter l'année précédente de la deuxième.



Tatjana Caviezel

Champ. du monde Restaurant-Service 2017
Vote par SMS «HGU07» au 4636

Nous n'avons malheureusement pas reçu de réponse avant la clôture.



Alina Clavadetscher

Housekeeper 2018
Vote par SMS «HGU08» au 4636

Bien que j'aie vécu au préalable d'autres expériences professionnelles, rien ne remplace à mes yeux le secteur de l'hôtellerie-intendance. Quand les clients font leur check-out tardivement et que les nouveaux arrivent en avance, le nettoyage des chambres dans les règles de l'art est un véritable challenge, d'où l'intérêt de travailler au sein d'une équipe efficace et solidaire. Ma victoire au concours Housekeeper a pris des allures de conte de fées, et ce d'autant que j'ai depuis vécu d'incroyables moments.



Florence Delhaise

Receptionist of the Year
Vote par SMS «HGU09» au 4636

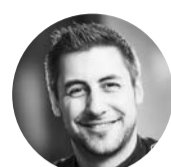
Ce qui me plaît vraiment, c'est le contact humain. On fait de nouvelles rencontres tous les jours et les journées ne se ressemblent pas. J'apprécie aussi le fait de pouvoir satisfaire les clients grâce à la qualité de mon travail. Un moment magique? Lors de ma toute première semaine de stage, j'ai reçu une photo dédiée de Charles Duke, le dixième et plus jeune des astronautes qui ont marché sur la lune, qui m'a dit que l'hospitalité était visiblement un métier fait pour moi et que je devais persévérer.



Fritz Erni

Hôtelier de l'année 2017 (Hotelleriesuisse)
Vote par SMS «HGU10» au 4636

Dans nos métiers, la magie opère quand l'on est si convaincu par ses idées que l'on réussit à convaincre ses collègues de réaliser l'impossible. Tout aussi magique a été la grande fête célébrant le titre d'«Hôtel de l'année» en présence de quelque 350 personnes, et à l'issue de laquelle notre partenaire, le bureau d'architectes Unikat, nous a félicités à sa manière en nous offrant un feu d'artifices.



Flavio Fermi

Cuisinier de l'année 2018 (Der grosse Guide)
Vote par SMS «HGU11» au 4636

J'aime la cuisine et cette passion me réussit plutôt bien. Magique a été le moment où je suis parvenu à privilégier le cœur plutôt que l'ego. C'est alors que sont venus les étoiles, les points et la satisfaction du devoir accompli. La pression s'est estompée, ou du moins a-t-elle fortement baissé. Quand je suis client et que l'établissement m'a l'air bien tenu, je savoure l'instant et me fie à mon hôte.



Markus Fuchs

Porteur d'avenir 2017 (cuisine)
Vote par SMS «HGU12» au 4636

Il y a toujours de nouvelles choses à apprendre et à découvrir, notamment dans le domaine de la pâtisserie. Au quotidien, la magie ne se manifeste pas tant dans notre capacité à être réactifs pour effectuer des changements de dernière minute que dans le sourire du client que l'on vient de servir. Préparer une salade de fruits n'est pas la tâche qui m'enthousiasme le plus dans mon métier.



Mario Garcia

Bocuse d'Or Suisse
Vote par SMS «HGU13» au 4636

Mon métier me donne beaucoup et me rend très heureux. Pour moi, le titre de Champion du monde remporté en 2014 avec l'Equipe nationale suisse junior des cuisiniers reste un moment magique et chargé d'émotions. Quand je suis client moi-même, j'apprécie et salue le travail bien fait. Ce que j'aime le plus, c'est la dimension créative de ma profession et la pression qui pousse à se surpasser. Ce que j'aime moins? Faire la vaisselle.



Franck Giovannini

Cuisinier de l'année 2018 (Gault&Millau)
Vote par SMS «HGU14» au 4636

J'aime la notion de générosité qui est associée à la cuisine: cuisiner, c'est donner du plaisir aux gens. La magie, dans la haute gastronomie, est liée à la minutie avec laquelle nous préparons chaque assiette. Il y a bien sûr l'aspect esthétique, mais il y a aussi le goût, primor-

dial. La magie, c'est aussi la capacité de surprendre le client avec un produit simple, comme la tomate par exemple. Ce qui me tient à cœur aussi, c'est de transmettre ma passion et mon savoir-faire à la jeune génération. Quand je suis moi-même client, j'espère recevoir un bon produit, préparé avec simplicité et respect. Ce que j'aime par-dessus tout dans mon métier, c'est cuisiner au quotidien et élaborer de nouvelles recettes.



Diego Glaus

Hôtelier de l'année 2017 (Karl Wild Rating)
Vote par SMS «HGU15» au 4636

J'aime beaucoup mon Albergo Lössone, au sein duquel je m'épanouis pleinement et où je jouis d'une liberté formidable en qualité de directeur. Les plus beaux moments de ma carrière professionnelle sont le titre d'«Hôtelier de l'année», le Prix de l'entrepreneur tessinois de l'année et ma nomination en tant que Consul honoraire de Norvège. Quand je suis client, je ne joue pas au critique gastronomique, je profite de l'instant.



Tamara Haab

Championne du service 2018
Vote par SMS «HGU16» au 4636

C'est dans le domaine du vin que je souhaite m'améliorer, raison pour laquelle je vais passer cet automne deux semaines dans un vignoble. Un moment magique? Quand j'ai fini mon apprentissage parmi les meilleurs apprentis de Zurich et que j'ai été couronnée Championne du service. Quand je suis cliente, je me concentre parfois davantage sur le service que la personne qui m'accompagne.



Lukas Heller

gusto 18
Vote par SMS «HGU17» au 4636

Nous n'avons malheureusement pas reçu de réponse avant la clôture.



Mathilde Jan

Jeunes Talents Escoffier «Cuisine»
Vote par SMS «HGU18» au 4636

Je m'intéresse à ce métier depuis que je suis petite parce que ma grand-mère m'y a initié, et que mon père (Stéphane Jan, demi-fi-



Pour davantage d'informations sur les nommés et les modalités d'inscription à l'événement: www.nuit-des-gastronomes.ch

naliste du Cuisinier d'Or 2018) est professeur à l'Ecole professionnelle de Genève. La magie, je l'ai ressentie lors de mes débuts en cuisine, quand j'ai vu comment le travail s'organisait, et aussi lors de mon premier concours au Salon Gastronomica. J'aime l'adrénaline des concours et j'en tire la force nécessaire pour me surpasser. Cliente, je suis curieuse de tout.



Yanis Joss

Creative Tartelettes 2018 (Apprentis)
Vote par SMS «HGU19» au 4636

Comme je viens tout juste de débiter ma formation, je sais qu'il me reste encore beaucoup à apprendre. C'est pourquoi je travaille tous les jours en faisant preuve de passion, joie et motivation, afin de rendre les clients heureux. Mes moments magiques sont la signature de mon contrat d'apprentissage et l'instant où j'ai su que je terminerais premier ou deuxième du concours Creative Tartelettes.



Jason Candid Knüsel

Barkeeper of the Year 2017
Vote par SMS «HGU20» au 4636

Je suis devenu barman car j'aime être au service de la clientèle et que la créativité des chefs de cuisine m'inspire. Au cours de mon parcours, j'ai déjà eu la chance de vivre de nombreux moments magiques. Le dernier en date coïncide avec la remise à notre établissement cet été de plusieurs distinctions internationales. Pour évacuer le stress, je fais des pompes. Client, je prends mon temps et savoure l'instant.



Alexandra Knutti

La Cuisine des Jeunes 2017
Vote par SMS «HGU21» au 4636

Dans ma vie, tout tourne autour de la nourriture et cuisiner est ma passion. J'aimerais en apprendre davantage sur la culture culinaires d'autres pays et je me verrais bien voyager un peu pour découvrir de nouvelles saveurs. La magie opère selon moi dans nos métiers quand on doit improviser pour répondre à la demande spéciale d'un client. Je suis souvent étonnée de la manière dont on peut créer un plat original à partir de rien. Ma victoire au concours La Cuisine des Jeunes a été un moment magique qui m'a ouvert beaucoup de portes.



Elias Laederach

Winner Swiss Preselection of the World
Chocolate Master 2018
Vote par SMS «HGU22» au 4636

Je m'efforce d'améliorer constamment mes recettes et ma technique pour réaliser de plus belles créations. Les moments magiques de ma vie professionnelle ont été les concours auxquels j'ai participé et que j'ai gagnés. Je suis toujours heureux quand j'ai les mains dans le chocolat et que je façonne une pièce artistique. Quand je suis client, j'apporte une grande importance à un bon dessert.



Catherine Lütolf

Porteuse d'avenir 2017
(Spécialiste en restauration)
Vote par SMS «HGU23» au 4636

L'un de mes premiers moments magiques a été la remise de mon diplôme à l'Ecole hôtellerie de Lucerne. L'hôtellerie-restauration a toujours besoin d'une pincée de magie et d'une grande flexibilité car rien ne se passe jamais 100% comme prévu. Cela est également le cas dans le cadre de mes fonctions de formatrice, quand je suis face à des apprentis de tous les horizons et dont les motivations et caractères sont très différents. Cette diversité fait la beauté de notre métier et j'aime voir les jeunes révéler leur potentiel.



Laura Meister

Junior Brot-Chef 2017
Vote par SMS «HGU24» au 4636

C'est grâce à une série de heureux hasards que j'ai entrepris une formation dans la boulangerie-pâtisserie, et je m'en réjouis. L'examen de fin d'apprentissage et la victoire au concours Brot-Chef 2017 font partie des moments magiques de mon existence. Mon plaisir, c'est d'imaginer et créer des produits reflétant la saison, tandis que la confection des croissants met ma patience à rude épreuve.



Fabian Müller

Champion junior du service 2018
Vote par SMS «HGU25» au 4636

J'aimerais pouvoir mieux comprendre les clients parlant une langue étrangère, afin de leur offrir un service de qualité équivalente à celui que je dispense quand je parle allemand. Etre à l'écoute de la clientèle pour mieux la charmer est une manière de mettre un peu de magie dans notre métier. J'aime travailler le soir et jusqu'à tard dans la nuit, un peu mieux volontiers très tôt le matin.



Maximilian Müller

Marmite Youngster «Cuisine» 2018
Vote par SMS «HGU26» au 4636

J'ai pratiquement grandi dans une cuisine. Mes parents exploitaient

une auberge de campagne comme les trois générations précédentes de leur famille respective, ce qui m'a permis de connaître et d'apprécier très vite les bons et les mauvais côtés du métier. L'obtention de la première étoile Michelin et des 18 points Gault&Millau avec l'équipe du Pavillon a été pour moi un moment inoubliable. Ce que je préfère? Imaginer de nouveaux plats avec mon équipe. Quand je suis client, je suis très critique.



Heiko Nieder

Cuisinier de l'année 2017 (Karl Wild Rating)
Vote par SMS «HGU27» au 4636

Je vais chaque jour au travail en me demandant comment je peux encore m'améliorer. Si j'ai choisi la cuisine, c'est parce que la chose la plus passionnante et la plus sensée qui existe est à mes yeux l'acte de manger – une activité si variée qu'il est impossible de s'en lasser. Mon moment le plus magique a été l'attribution de ma première étoile Michelin. Quand je suis client, j'aime m'asseoir confortablement, me détendre et savourer.



Simon Peter

Brot-Chef 2017
Vote par SMS «HGU28» au 4636

C'est à l'âge de 15 ans que j'ai choisi le métier de boulanger-pâtissier. Aujourd'hui, j'exploite une boulangerie bio à succès et je me félicite d'avoir choisi cette voie. Si je devais m'améliorer, ce serait au niveau de la gestion de mon temps. Un moment magique? Quand j'ai créé ma propre entreprise! J'adore pétrir la pâte et façonner un pain en faisant appel à mes propres compétences.



Sourya Rochat

Poivrier d'Argent 2018
Vote par SMS «HGU29» au 4636

J'ai choisi ce métier grâce à ma maman, d'origine thaïlandaise, qui est une excellente cuisinière. Elle a partagé sa passion avec moi et je me suis vite rendu compte que la profession de cuisinière était faite pour moi. Savoir combiner la passion (pour le métier) et la patience (de l'apprendre), c'est ça la magie pour moi. On pense au début que les gestes vont venir naturellement, mais il faut les répéter inlassablement, comme dans le sport. Quand je suis moi-même cliente, j'attends du professionnalisme dans l'assiette et la manière dont on me la sert.



Angela Selzer

Marmite Youngster (Service) 2018
Vote par SMS «HGU30» au 4636

Ma passion pour la gastronomie est née très tôt. Je ne voyais pas encore ce qu'il y avait sur la table qu'à six ans je savais déjà que je voulais me diriger vers les métiers du service. En remportant le concours Marmite Youngster, j'ai exaucé mon vœu le plus cher et vécu un moment magique. Quand je suis cliente, je me laisse volontiers choyer et conseiller. Ce que j'aime, c'est le découpage et le flambage en salle, tandis que l'attente des premiers hôtes le matin n'est pas ce que je préfère.



Mathieu Theis

Swiss Barista Champion 2018
Vote par SMS «HGU31» au 4636

Nous n'avons malheureusement pas reçu de réponse avant la clôture.



Nina Vogel

Championne suisse Pâtisserie-Confiserie 2017
Vote par SMS «HGU32» au 4636

J'ai su très vite que je voulais apprendre ce métier et enchanter les clients avec de belles créations. Il y a eu beaucoup de moments magiques dans mon parcours, mais je me fais un point d'honneur de savourer aussi les petites joies du quotidien. C'est d'autant plus facile que mon métier est tout sauf monotone. Cliente, je me réjouis toujours à l'idée de déguster un bon et beau dessert.



Silvia von Büren

Championne suisse
CFC de commerce de détail 2017
Vote par SMS «HGU33» au 4636

Depuis le 1^{er} août, je me suis lancée dans un nouvel apprentissage de pâtissière-confiseuse. Un moment magique dans mon parcours a été la victoire aux SwissSkills, qui m'a procuré une grande joie et valu la reconnaissance de mes clients. Dans mon ancien métier de gestionnaire de commerce de détail, j'aimais le contact avec la clientèle; dans mon nouveau, j'aime la dimension créative.



Regina von Däniken

Porteuse d'avenir 2017
(Boulangerie-pâtisserie-confiserie)
Vote par SMS «HGU34» au 4636

Si je fais bien mon travail, je peux procurer beaucoup de joie à beaucoup de gens. Ce que je préfère dans mon métier, c'est lorsque je parviens à faire rire ou sourire mes apprentis et mes collègues de travail au quotidien. Je fais partie des personnes chanceuses qui ont déjà vécu de nombreux moments magiques dans leur vie profes-

sionnelle. Par exemple quand j'ai été en 1988 championne du monde avec l'Equipe nationale suisse des cuisiniers, et quand notre apprenti Raphael Fügler a remporté en 2014 les SwissSkills. L'un des aspects les plus gratifiants de ma profession, c'est le fait d'enseigner les gestes techniques aux apprentis et de les voir ensuite s'épanouir professionnellement.



David Wälti

S. Pellegrino Young Chef Switzerland
Vote par SMS «HGU35» au 4636

La recherche des meilleurs produits et le processus de création d'un plat exercent sur moi une grande fascination. Du hasard naissent parfois des combinaisons originales et saisissantes, et, dans ces instants, on se sent un peu magicien. Quand je suis client, je m'efforce de savourer l'instant. Ce que je préfère dans mon métier, ce sont les gestes techniques, comme le fait de fileter un poisson et de découper de la viande ou des légumes.



Martina Wick

Jeunes Talents Escoffier «Restauration»
Vote par SMS «HGU36» au 4636

C'est le contact avec la clientèle qui m'a encouragée à me diriger vers les métiers de l'hôtellerie-restauration. Les choses que je préfère dans ma profession, c'est le travail en salle, quand on est derrière le guéridon et que l'attention du client se focalise sur nos gestes techniques. S'il fallait citer un moment magique, ce serait quand les clients sont heureux et qu'ils apprécient la qualité de mon service. Quand je suis cliente, j'aime prendre mon temps pour choisir mon plat.



Nuit des Gastronomes et cérémonie de remise du prix «Gastrostern 2018»

C'est le lundi 22 octobre 2018 dans le cadre du Salon Zagg à Lucerne que se tiendra la Nuit des Gastronomes durant laquelle le prix «Gastrostern 2018» sera remis. La soirée sera animée par le duo de magiciens Domenico, et la partie musicale sera assurée par le groupe Dodo. Le bar, lui, sera ouvert jusqu'à 23h30.

Participez à l'événement!
Les membres de Hotel & Gastro Union peuvent assister gratuitement à la soirée. Vu le nombre limité de places, il est toutefois conseillé de s'inscrire dès que possible (le numéro de membre fait office de code).
www.nuit-des-gastronomes.ch



Ici, HGU vous parle chaque semaine des activités de ses cinq sociétés professionnelles. Vous trouvez des news quotidiennes sur nos sites web.