

NUIT DES GASTRONOMES 2019: LA LISTE DES NOMMÉS

Qui triomphera cette année lors de la Nuit des Gastronomes? C'est à vous d'en décider en votant dès à présent pour votre favorit(e).

Les nommés à la Nuit des Gastronomes? Ils sont tous des professionnels de l'hôtellerie-restauration qui se sont distingués dans leur domaine respectif au cours des douze derniers mois. Quant à savoir qui remportera l'édition 2019 et repartira avec le trophée Gastrostern, le verdict est entre les mains du public, c'est-à-dire les vôtres. Pour voter, il suffit d'envoyer un SMS au 4636 en mentionnant la référence de votre favorit(e), ou de liker la personne sur la page Facebook de Hotel & Gastro Union. Reste à faire connaissance des nommés de cette année, à qui nous avons demandé de se décrire en trois adjectifs, mais aussi de nous parler de leur expérience au quotidien, des raisons qui les ont poussés à choisir ce métier, de ce qui les stresse ou au contraire les fait rire au travail.



Marc Almert

Meilleur sommelier du monde 2019
Vote par SMS: «HGU 01» au 4636

«En tant que sommelier, j'ai l'honneur d'être l'ambassadeur des vigneronnes quand je présente leurs vins à mes hôtes. Mes activités préférées sont le service à la clientèle et la formation des équipes. En revanche, je suis un peu moins fan des inventaires. Je me considère comme une personne ouverte, curieuse et passionnée par le vin. Un faux pas dans le cadre de mes fonctions? A un dîner de répétition avant un mariage, j'ai un jour présenté pendant trois minutes un vin qui n'était pas inclus dans le menu.»



Martin Amstutz

Champion suisse de cuisine 2018
Vote par SMS: «HGU 02» au 4636

«La plus belle facette de ma profession est la possibilité de pouvoir donner du plaisir à la clientèle. Si je glisse ou manque de trébucher, je le prends avec humour car on apprend toujours de ses erreurs. Au travail, je ris beaucoup et volontiers – sourire rend selon moi la vie meilleure. Enfant, je voulais devenir policier ou conducteur de train, mais je me suis vite rendu compte que j'appréciais la nourriture et la transformation des aliments. Je me décris comme engagé, serviable et sociable.»



Kurt Baumgartner

Hôtelier de l'année 2018 (Hotelleriesuisse)
Vote par SMS: «HGU 03» au 4636

«Le contact quotidien avec les gens est la meilleure partie de ma profession. Par contre, j'aime moins le travail assidu dont le résultat n'est pas immédiatement visible. Quand j'étais petit, je voulais devenir directeur de cirque, ce qui explique peut-être que l'humour est pour moi si important. Les enfants me font souvent rire parce qu'ils n'ont pas de préjugés et disent ce qu'ils pensent. Ce qui me stresse? Les e-mails à traiter et les commentaires injustifiés sur TripAdvisor qui s'en prennent à mes équipes et sont bourrés de fautes.»



Aurélien Blanc

Sommelier de l'année ASSP 2019
Vote par SMS: «HGU 04» au 4636

Le plaisir que j'ai au contact des hôtes et ma passion pour le vin se combinent parfaitement dans le poste que j'occupe. Enfant, je voulais devenir pompier parce qu'il avait tout du superhéros pour moi. Pour garder l'équilibre, j'ai besoin d'air frais et je pars souvent à vélo dans la campagne. Ce que j'aime moins? Les tâches administratives. Je suis authentique, direct et passionné.»



Anja Bühler

Porteuse d'avenir 2018 (cuisinière)
Vote par SMS: «HGU 05» au 4636

«La grande variété des produits avec lesquels je travaille, leur histoire formidable et les possibilités qu'ils offrent me plaisent tout particulièrement. Ce qui m'amuse? La capacité qu'ont mes employés et apprentis à me surprendre par leurs paroles ou leurs actes. Nettoyer le congélateur n'est pas ma tâche favorite, mais elle est importante et fait partie des tâches que doit remplir tout professionnel.»



Lara Burton

Receptionist of the Year 2018
Vote par SMS: «HGU 06» au 4636

«Ce qui me plaît dans le métier? La rencontre avec des clients venant des quatre coins du monde et la possibilité de pouvoir les surprendre avec de petites attentions

durant leur séjour. Quand j'étais petite, je voulais devenir une danseuse étoile parce que j'aime beaucoup danser et que je les trouvais magnifiques avec leur tutu. Face à une situation de stress, je relativise et, si je le peux, je chante, même si je chante faux. Je suis une personne positive, rigolote et perfectionniste.»



Martin Drosler

Champion suisse des sommeliers de la bière 2019
Vote par SMS: «HGU 07» au 4636

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



Sonja Durrer

Championne suisse de boulangerie-pâtisserie
Vote par SMS: «HGU 08» au 4636

«J'aime jouer avec les ingrédients et ma créativité dans le but de confectionner de nouveaux produits, un processus aussi jouissif qu'infini. Enfant déjà, je voulais devenir boulangère car j'aime cuisiner et encore plus déguster ce que je prépare. Je suis précise, pragmatique et capable de me concentrer facilement. Y compris quand je suis confrontée à une difficulté a priori insurmontable, comme cela a été le cas au moment d'imaginer une pièce artistique pour les WorldSkills de Kazan.»



Antonia Eugster

Young Talent by Escoffier 2018 (restauration)
Vote par SMS: «HGU 09» au 4636

«Dès le début, j'ai aimé l'univers de l'hôtellerie-restauration, mais c'est seulement au contact de la clientèle que j'ai commencé à pleinement apprécier le métier de spécialiste en restauration. Je me détends en nageant et en lisant. Trois adjectifs pour me décrire? Unique, enjouée et passionnée. Quand j'étais enfant, je voulais devenir chanteuse parce que j'étais sûre d'avoir la voix pour. Mais je me suis vite rendue compte que ce n'était pas le cas.»



David Füger

Marmite Youngster 2019 (service)
Vote par SMS: «HGU 10» au 4636

«Quand j'étais enfant, je voulais devenir directeur d'hôtel et c'est

toujours le cas. Si je devais me décrire, je dirais que je suis plein d'humour, élégant et sportif. Un faux-pas dans ma carrière? En première année d'apprentissage, lors d'un banquet de mariage, j'ai été autorisé à servir un potage à la mariée. Quand la soupière s'est mise à glisser, je me suis sacrifié pour que sa belle robe reste intacte. J'ai fini couvert de soupe mais mon geste a été apprécié.»



David Gandert

Barkeeper of the Year 2018
Vote par SMS: «HGU 11» au 4636

«Trois adjectifs pour me caractériser? Solidaire, amical et pointilleux. Quand j'étais enfant, je voulais être pilote de course, mais, plus tard, j'ai préféré travailler dans l'univers du bar. Le travail m'y plaît car il y est collectif et que l'on apprend chaque jour de nouvelles choses sur les spiritueux, les cocktails ou la culture de nos hôtes. Au rayon des couacs professionnels, j'ai servi un jour un Gin Tonic... sans gin.»



Daniel Gehrig

GV-Manager de l'année 2018
Vote par SMS: «HGU 12» au 4636

«L'hôtellerie-gastronomie contribue à l'amélioration de l'image du secteur hospitalier et j'aime l'idée de contribuer personnellement à cette évolution. Enfant, je voulais être cuisinier car mon oncle était chef dans un établissement aux chutes du Niagara et que je voulais y aller aussi. Sans doute est-il parvenu à me faire rêver en racontant sa vie sur place et ses souvenirs empreints de la culture indienne.»



Joël Grandjean

Porteur d'avenir 2018 (boulangier-pâtisserie-confiseur)
Vote par SMS: «HGU 13» au 4636

«Quand j'étais enfant, je voulais devenir boucher ou cuisinier, et, si j'ai finalement opté pour celui de boulangier-pâtissier, puis confiseur, c'est parce que j'ai tout de suite apprécié le fait de confectionner des produits de A à Z. Je me décris comme quelqu'un de motivé, passionné, optimiste. Mes préférences vont à la création pour les décors, les nouveautés, et, en ce moment, je suis particulièrement intéressé à l'idée de la transmission du savoir. Comme je ne perçois pas toutes les couleurs, il m'est arrivé de confondre et d'intervertir les couleurs dans un décor. La manière dont je compose

avec cette particularité? J'ai appris à être très discipliné dans la préparation et la mise en place, quitte à demander de l'aide le cas échéant.»



Esther Gurtner

Marmite Youngster 2019 (pâtisserie)
Vote par SMS: «HGU 14» au 4636

«Je suis créative, perfectionniste et pragmatique. J'aime créer de nouvelles choses et, si possible, utiliser des produits de la ferme de mes parents. Dans mon enfance, la cuisson des biscuits de Noël avec ma grand-mère a été le point fort de l'année, et ça l'est encore aujourd'hui. Mon père me fait rire quand il arrive dans ma boulangerie, dans l'espoir d'obtenir un échantillon de l'une des mes créations, avant de me livrer ses commentaires: "C'était bon mais bien trop petit!"»



Bettina Jenzer

Swiss Culinary Cup 2018
Vote par SMS: «HGU 15» au 4636

«Mon activité préférée? Jouer avec les ingrédients et imaginer des recettes dans le but d'élaborer une assiette de A à Z. Les personnes malhonnêtes me stressent, et, si je cherche la détente, je jardine et cultive des haricots. Je me décris volontiers comme une personne fiable, proche de la nature et honnête.»



André Kneubühler

Marmite Youngster 2019 (cuisine)
Vote par SMS: «HGU 16» au 4636

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



Marco Kölbener

La Cuisine des Jeunes 2018
Vote par SMS: «HGU 17» au 4636

«Enfant déjà, j'appréciais le contact avec la matière première et j'étais heureux d'aider mon père à la boulangerie, raison pour laquelle j'ai d'abord voulu suivre ses traces. Quand on est cuisinier, il faut se montrer sans cesse créatif si l'on veut surprendre ses hôtes. Aucune tâche ne me déplaît, hormis nettoyer les cendriers. Trois adjectifs pour me décrire? Objectif, ambitieux et dynamique.»



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



Elias Läderach

World Chocolate Master 2018
Vote par SMS: «HGU 18» au 4636

«Créatif, perfectionniste et ambitieux, voilà comment je me décrirais. Je me sens bien quand j'ai les mains dans le chocolat et que je travaille sur une pièce artistique. Le travail de bureau fait partie du job, mais ce n'est pas mon activité préférée. J'ai commis beaucoup de faux pas, mais je ne m'en formalise pas: c'est à travers nos erreurs que l'on apprend.»



Laura Loosli

«gusto 19»
Vote par SMS: «HGU 19» au 4636

«Le plus beau avec le métier de cuisinière, c'est qu'il y a tellement de produits et de techniques qu'on n'a jamais fini d'apprendre. De plus, on travaille en équipe et on a la chance de pouvoir rendre les gens heureux – je ne peux pas m'imaginer trouver un meilleur travail. Enfant, je rêvais de devenir vétérinaire pour sauver les animaux. Trois qualificatifs pour me décrire? Curieuse, proche de la nature et toujours bien lunée.»



Ale Mordasini

Cuisinier d'Or 2019
Vote par SMS: «HGU 20» au 4636

«Petit, je voulais devenir pilote de Formule 1 afin de pouvoir conduire vite. Mais la cuisine s'est imposée à moi à la suite d'un apprentissage à l'essai, sans doute parce que j'avais retenu les mots de ma grand-mère qui disait qu'à la cuisine il fait toujours chaud et qu'on a toujours à manger. J'aime tout le travail en cuisine, un peu moins l'inventaire. Ce que je préfère? Le travail en équipe. Je me décrirais comme une personne calme, drôle et créative.»



Marie-Therese Müller

Porteuse d'avenir 2018 (spécialiste en restauration)
Vote par SMS: «HGU 21» au 4636

«Serviable, cosmopolite et pleine d'humour, c'est ainsi que je me qualifierais moi-même. Dans le cadre de mon travail, plusieurs tâches me plaisent tout particulièrement, à commencer par la décoration d'intérieur, l'accueil des hôtes et la transmission du savoir à la relève. La correspondance, en revanche, n'est pas mon fort. Un faux pas mémorable? J'ai un jour servi à un client végétarien une salade dans laquelle se trouvaient deux escargots.»



Heiko Nieder

Cuisinier de l'année 2019 (Gault & Millau)
Vote par SMS: «HGU 22» au 4636

«Enfant, je voulais devenir policier. Si j'ai finalement choisi le métier de cuisinier, c'est parce que la nourriture a toujours joué un rôle important pour moi, et que ma grand-mère était une excellente cuisinière. Je me rappelle d'ailleurs très bien sa goulache de bœuf, son hareng frit et sa soupe aux pois. J'aime rire et passer du bon temps avec ma brigade, sinon nos journées seraient bien trop longues. De manière générale, j'adore cuisiner, un peu moins traiter mes e-mails. Un faux pas? Vous n'en saurez rien!»



Cécile Panchaud

Grand Prix Joseph Favre 2018
Vote par SMS: «HGU 23» au 4636

«J'ai toujours voulu faire ce métier car c'est une manière de faire plaisir aux autres, ce que j'affectionne tout particulièrement. Par le biais de cette profession, on a en outre la possibilité d'être créative. Confrontée au stress, je crée autour de moi comme une bulle, et je ne pense à rien d'autre que mon travail. Et si je prépare un concours, je m'entraîne beaucoup: c'est le meilleur moyen de réduire la pression et de parer à toutes les éventualités. J'aime bien cuire la viande, et, s'il fallait désigner une tâche qui me plaît moins, ce serait la préparation des chanterelles ou des asperges. Je suis sensible, souriante et sportive.»



Giuseppe Pesenti

Conciergerie de l'année 2018
Vote par SMS: «HGU 24» au 4636

«J'ai toujours voulu un travail en lien direct avec la clientèle. Cela dit, enfant, je voulais aussi devenir vétérinaire parce que j'ai grandi à la campagne et que mes grands-parents avaient une ferme. J'aurais aussi pu devenir un bon agriculteur biologique, mais je ne regrette pas toutes ces vocations ratées (même si j'ai aujourd'hui un jardin bio sur les rives du lac de Lugano et que je cultive du cabernet et du merlot): rien ne remplace en effet le sentiment que je ressens quand un client quitte l'hôtel satisfait et qu'il revient. Trois adjectifs pour me décrire? Humble, serviable et cordial.»



Marie Robert

Cuisinière de l'année 2019 (Gault & Millau)
Vote par SMS: «HGU 25» au 4636

«Le métier de cuisinière est pour moi une vocation spontanée. Je veux faire ce métier depuis que j'ai

cinq ans et je me suis toujours sentie en cuisine comme un poisson dans l'eau. En cuisine, nous sommes une équipe jeune et joyeuse, et c'est dans ce contexte où l'humour est très présent que je m'épanouis totalement. Le stress ne m'effraie pas, bien au contraire: c'est au pied du mur que je gère le mieux, la pression m'aide à me concentrer et à fonctionner au maximum de mes capacités. Énergique, généreuse, positive: tels sont les adjectifs que j'emploierais pour me décrire.»



Mattias Rook

Cuisinier de l'année 2018 (Karl Wild Rating)
Vote par SMS: «HGU 26» au 4636

«Goûter et transformer les produits les plus savoureux, voilà ce que je préfère dans mon métier. Je me considère d'ailleurs comme un manuel et les tâches administratives ont tendance à me rebuter. Les trois adjectifs qui me décrivent le mieux sont ambitieux, drôle et pragmatique. Enfant, je voulais être pilote d'hélicoptère parce que je trouvais fascinant le fait de voler.»



Aicha Sebai

Championne suisse de l'hôtellerie-intendance
Vote par SMS: «HGU 27» au 4636

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



Nathalie Seiler-Hayez

Hôtelière de l'année 2018 (Karl Wild Rating)
Vote par SMS: «HGU 28» au 4636

«Quand j'étais enfant, j'ai voulu tout à tour devenir gymnaste, actrice, chanteuse ou professeure de ski, et encore la liste n'est pas exhaustive. Mais j'ai rapidement jeté mon dévolu sur les métiers de journaliste et d'hôtelière, parce qu'ils permettent tous deux d'avoir un impact – certes modeste mais déterminant à mes yeux – sur la société. Des lapsus? Je me considère même comme la reine du lapsus! Il m'arrive d'écouter le nom d'un client, ou de ne pas employer le bon titre de noblesse. Le tout est alors de rattraper le coup du mieux que l'on peut, et surtout de faire preuve d'auto-dérision. Positive, authentique, courageuse, travailleuse: voilà comment je me décrirais.»



Maurus Signer

Brot-Chef 2018
Vote par SMS: «HGU 29» au 4636

«J'ai grandi dans une boulangerie, alors j'ai toujours voulu devenir boulanger. Je me décris volontiers comme une personne déterminée, créative et vive. Ce que j'aime avec

mon métier? On voit concrètement ce que l'on a accompli et on a la possibilité de rendre les gens heureux. J'aime en revanche un peu moins le nettoyage, même s'il fait partie du métier.»



Sarah Stadler

Brot-Chef Junior 2018
Vote par SMS: «HGU 30» au 4636

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



Mathieu Theis

Swiss Barista Champion 2019
Vote par SMS: «HGU 31» au 4636

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



Adriano Volpe

Swiss Cocktail Champion 2018
Vote par SMS: «HGU 32» au 4636

«L'univers du bar et les mille et une histoires liées à chaque hôtel me fascinent. J'aime le contact avec la clientèle et la créativité dont je dois faire preuve dans mon travail. Les rires et la bonne humeur proviennent parfois des habitués, avec qui naissent des conversations spontanées et souvent drôles. Je me décrirais comme quelqu'un de professionnel, motivé et ambitieux.»



Rahel Weber

Championne suisse de boulangerie-pâtisserie
Vote par SMS: «HGU 33» au 4636

«La grande variété des produits et la liberté créative qu'il m'octroie sont les plus belles facettes de mon métier. C'est pourquoi j'apprécie tout particulièrement la décoration et la confection de chocolats ou d'articles spéciaux, contrairement à des tâches comme la confection de la pâte feuilletée. Sympathique, honnête et curieuse sont trois adjectifs qui décrivent bien ma personne.»



Rolf Weber

Couronne boulangère 2019
Vote par SMS: «HGU 34» au 4636

«J'ai peut-être commencé par un apprentissage de cuisinier, mais, dès mon plus jeune âge, j'ai toujours voulu être boulanger. Développer de nouvelles créations et entretenir des relations amicales avec nos principaux clients me plaisent beaucoup, à l'inverse des tâches administratives. Je me dé-

crirais comme une personne calme, ambitieuse et proche de la nature. Et aussi comme un fan du levain.»



Martina Wick

Championne suisse de la restauration 2018
Vote par SMS: «HGU 35» au 4636

«J'aime particulièrement le contact avec les hôtes et le travail au guéridon, un domaine dans lequel j'aimerais encore me perfectionner. Un faux pas? J'ai allumé une fois par mégarde la décoration de Noël au lieu de la bougie; rien n'a par chance été endommagé, mais le restaurant sentait fort la fumée. Je suis déterminée, proche de la nature et généralement de bonne humeur. Enfant, je voulais devenir enseignante afin d'être en mesure de contrôler toutes les épreuves.»



Nadja Wüthrich

Championne suisse de commerce de détail
Vote par SMS: «HGU 36» au 4636

«J'ai choisi cette profession car elle est variée et passionnante, dans la mesure où elle permet de façonner au quotidien l'image de l'entreprise pour laquelle on travaille. Souvent, les blagues et les conversations informelles avec la clientèle m'amuse, tout comme les échanges conviviaux avec mes collègues. La pire gaffe que j'ai commise jusqu'à présent est de laisser tomber une plaque remplie de pâtisseries. Ambitieuse, charmante et serviable sont les adjectifs qui décrivent le mieux, il me semble, la personne que je suis.»



Nuit des Gastronomes et remise du trophée Gastrostern 2019

C'est le lundi 18 novembre 2019 que se tiendra la Nuit des Gastronomes en marge du Salon Igeho à Bâle. Au cours de cette soirée, le trophée Gastrostern sera remis à la personne ayant recueilli le plus de suffrages. L'animation, elle, sera assurée par le duo Lapsus et le bar sera ouvert jusqu'à 23h30.

Participez-vous aussi! La Nuit des Gastronomes est réservée aux membres de Hotel & Gastro Union qui peuvent y prendre part gratuitement. Mais attention, le nombre de places est limité. Inscrivez-vous donc sans attendre en mentionnant votre numéro de membre.