

NUIT DES GASTRONOMES: LES NOMMÉS EN UN COUP D'ŒIL

Le 20 novembre 2017 se tiendra à Bâle la Nuit des Gastronomes lors de laquelle sera décerné le trophée «Gastrostern» à celle ou celui qui aura su convaincre le public.

Qui sont les personnalités de la branche nommées à la Nuit des Gastronomes, dont la gagnante ou le gagnant remportera le titre de «Gastrostern 2017» à la suite d'un vote public par SMS ou sur la page Facebook de Hotel & Gastro? Pour le savoir, nous leur avons posé les questions suivantes:

- × Qu'est-ce qui vous plaît le plus dans votre profession?
- × Qui ou quoi vous inspire?
- × A quel instrument de travail ne pourriez-vous pas renoncer?
- × Quelle boisson résume-t-elle le mieux votre personnalité?
- × Quel est le plus beau compliment qu'on vous ait fait?
- × Quel autre métier auriez-vous pu choisir? (RIF/PCL)



Martin Amstutz

Creative Tartelettes 2017, Apprentis
«HGU01» par SMS au 46366

La créativité et le travail d'équipe sont les deux aspects les plus gratifiants de mon métier. L'inspiration, je la trouve au contact de pays et cultures différentes, de l'art, de la nature et des gens, en particulier les cuisiniers. Je ne pourrais évidemment jamais renoncer à mes couteaux. Quant aux compliments, j'en ai reçu beaucoup par l'entremise du concours que j'ai gagné.



Alina Baer

Championne suisse des spécialistes en
hôtellerie-intendance 2016
«HGU 02» par SMS au 46366

Voir des visages heureux et pratiquer mon métier en faisant preuve de créativité sont les aspects les plus motivants dans le cadre de mon activité professionnelle. Je ne pourrais en aucun cas renoncer à mon bloc-notes et mon stylo, ainsi qu'à mes listes de choses à faire. Le plus beau compliment a été ma victoire au SwissSkills et l'écho qu'elle a eu.



Thomas Bissegger

Buitoni Grande Concorso Pasta 2016
«HGU03» par SMS au 46366

Partager ma passion pour mon métier et la joie que j'ai à le pratiquer sont les aspects les plus gratifiants à mes yeux. La boisson qui pourrait me caractériser est la grappa Romano Levi, tout simplement extraordinaire, spéciale et agréable à déguster. L'instrument de travail auquel je ne pourrais pas renoncer est ma petite râpe en céramique.



André Borba

Barkeeper of the Year 2016
«HGU04» par SMS au 46366

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



Michel Bucher

La Cuisine des Jeunes 2016
«HGU05» par SMS au 46366

J'aime l'idée de pouvoir travailler partout à l'étranger et découvrir de nouvelles cultures. Le plus beau compliment, c'est quand on vient me remercier personnellement. L'inspiration est liée à ma compagne, avec qui nous nous motivons en vue d'ouvrir notre propre établissement. Sans un bon couteau, je ne pourrais jamais travailler.



Tatjana Caviezel

Championne suisse des spécialistes en
restauration 2016
«HGU06» par SMS au 46366

Le coup de feu, le contact avec la clientèle, le travail d'équipe et la diversité du métier me séduisent tout particulièrement. Ma motivation est liée à mon attachement à la tradition des métiers manuels et à ma volonté d'assurer la pérennité de notre profession. Si je devais me comparer à une boisson, ce serait un Champagne doux, complexe et parfois explosif. Sans ma caisse électronique, je serais perdue.



Joyelle Cresswell

Championne suisse de pâtisserie-
confiserie 2016
«HGU07» par SMS au 46366

Les aspects les plus intéressants de mon métier sont la créativité, le travail manuel et la grande diversité des tâches. Pour ce qui est de mon inspiration et ma motivation, je la tire de ma foi. La boisson qui correspondrait le mieux à

mon caractère serait le latte macchiato. S'il fallait envisager d'embrasser une nouvelle carrière, je pourrais m'imaginer être pilote d'hélicoptère.



Miriam de Melo

Porteur d'avenir, catégorie spécialiste en
restauration 2016
«HGU08» par SMS au 46366

Ce qui me séduit, c'est l'innovation constante en matière de produits, services et processus. L'inspiration vient de mon travail au quotidien auprès de mes collaborateurs, mes clients, mes amis et ma famille. Au niveau professionnel, je ne me verrais dans aucun autre domaine que le mien, où je m'épanouis complètement.



André Eiermann

Swiss Barista Champion 2017
«HGU09» par SMS au 46366

La diversité du métier et le travail d'équipe, les voyages passionnants à la découverte du café, la rencontre avec les producteurs et la torréfaction du produit me procurent beaucoup de plaisir. Ma personnalité pourrait être comparée à un café filtre à base d'un cru kényan: transparent, complexe, vivant, pétillant et puissant. Je ne pourrais jamais renoncer à ma *cupping spoon* pour déguster le café.



Justine Froideaux

Championne suisse de boulangerie-
pâtisserie 2016
«HGU 10» par SMS au 46366

De mon métier, j'apprécie la créativité qu'il permet et la finesse qu'il nécessite. Les grands pâtisseries français sont pour moi une vraie source d'inspiration. S'il fallait citer une boisson et un instrument indispensable, ce serait respectivement l'eau et la douille avec laquelle j'écris avec le chocolat. Un autre métier? Architecte d'intérieur.



Fabian Füger

Couronne boulangère 2017
«HGU11» par SMS au 46366

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



Melissa Gabbani

Jeune Talent Escoffier
«HGU12» par SMS au 46366

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



José Alfonso Gil

Concierger de l'année 2016
«HGU 13» par SMS au 46366

Ce que je préfère? Le contact avec la clientèle et la grande diversité des situations professionnelles que je rencontre tous les jours. Mon ancien directeur, Corrado Fattore, ainsi que l'ancien président international des Clés d'Or, Albert Ostertag, m'inspirent beaucoup. La boisson: une citronnade bien fraîche. De son côté, mon agenda électronique «I-Concierger» est toujours avec moi. Le plus beau compliment, c'est un petit dessin de moi fait par une petite fille et sur lequel elle avait écrit «un grand merci».



Romuald Girard

Brot-Chef 2016
«HGU 14» par SMS au 46366

J'apprécie de pouvoir innover sans cesse, la boulangerie étant un métier dans lequel l'imagination permet la création de nouvelles recettes à tout moment. La nature est pour moi une ressource intarissable d'énergie pour le fonctionnement de mon corps et mon esprit. Une boisson? Ce serait l'eau, source naturelle et originelle de la vie. La venue de mes parents pour l'annonce des résultats du «Brot-Chef 2016», et ce malgré le long trajet, a été le plus beau cadeau qu'ils pouvaient me faire.



Urs Gschwend

Cuisinier de l'année 2016 (Karl Wild Rating)
«HGU15» par SMS au 46366

Je puise mon inspiration dans les voyages qui m'emmènent auprès des chefs et des marchés étrangers, et dont je ramène des impressions que je partage avec mon équipe. Ma personnalité pourrait être associée à un Hugo agrémenté de framboises de mon jardin: pétillant, frais et toujours de bonne humeur. L'instrument de travail auquel je ne pourrais pas renoncer est le feu. Le plus beau compliment? Avoir la chance de partici-

per à la Kitchen Battle dans le cadre de Cuisine sans frontières, et de la remporter.



Jenny et Heinz Hunkeler

Hôtelier de l'année 2016 (Karl Wild Rating)
«HGU16» par SMS au 46366

Nous aimons particulièrement le contact avec la clientèle et la proximité entre luxe et simplicité. L'inspiration vient de cette chance que nous avons de nous lancer chaque jour de nouveaux défis. La boisson? L'amaro Brulio, un peu farfelu mais tout de même adapté à notre environnement professionnel. Le plus beau compliment a été la nomination pour le «Gastrostern 2017».



René Kaufmann

Porteur d'avenir, catégorie cuisinier 2016
«HGU17» par SMS au 46366

Le travail créatif, les échanges avec des gens aux attentes toujours différentes et l'esprit d'équipe sont les principaux atouts de ma profession. L'inspiration, elle, vient du contact toujours enrichissant avec la nature. Quant à la boisson qui me ressemble, ce serait l'eau de source: claire, fraîche et profonde. Mon instrument de travail préféré est mon couteau. Si je n'étais pas cuisinier, je travaillerais comme archiviste, un métier qui m'inspire un grand sentiment de quiétude.



Urs Köppel

Porteur d'avenir, catégorie boulanger-
pâtissier-confiseurs 2016
«HGU18» par SMS au 46366

Les facettes les plus enrichissantes de mon métier sont la créativité, la diversité et l'échange avec les hôtes et les collaborateurs, ainsi que la formation de la relève. Mon plus beau compliment a été l'attribution du prix Porteur d'avenir 2016 dans ma catégorie, suivie des félicitations de la clientèle.



Elodie Manesse

Cuisinier d'Or 2017
«HGU19» par SMS au 46366

Ce qui m'attire le plus, c'est la créativité que cette profession me



Davantage d'informations:
www.nacht-der-gastronomen.ch

permet d'exprimer. Mon inspiration? Le chef Franck Giovannini du Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, ainsi que toute sa brigade au sein de laquelle j'ai eu la chance de travailler. Ma boisson serait un chasselas du vigneron de Saint-Prex David Kind. Je ne pourrais jamais renoncer au couteau que j'ai reçu de mon professeur le jour de la cérémonie des CFC. Si je n'étais pas cuisinière, je serais caviste.



Corinne Messmer

Creative Tartelettes 2017, Qualifiés «HGU20» par SMS au 4636

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



Réza Nahaboo

Sommelier de l'année 2016 ASSP «HGU21» par SMS au 4636

Avant toute chose, j'aime le vin parce qu'il est le fruit d'une longue histoire. Je suis fan du chef breton Olivier Roellinger, dont l'aura et la profondeur d'esprit m'ont guidé tout au long de mon parcours, même si je ne l'ai jamais rencontré. Indispensable: mon limonadier, que j'ai toujours avec moi. Une boisson? La cuvée La Lune de Mark Angeli, un précurseur de la biodynamie qui produit des crus modestes, simples, entiers. Le plus beau compliment, c'est celui d'un client qui m'a dit qu'il venait au restaurant moins pour la cuisine que pour le fait que je lui conseille des vins.



Adriana Novotná

Sommelière de l'année 2017 (Gault Millau) «HGU 22» par SMS au 4636

Rien n'est jamais ennuyant dans notre profession. La boisson qui décrit le mieux mon caractère est le vin, qui se bonifie souvent avec l'âge. Et mon instrument préféré est forcément le limonadier que j'ai toujours avec moi. Le plus beau compliment? Quand les

hôtes viennent me remercier pour la belle soirée qu'ils ont passée avant de s'en aller.



Silvan Oswald

Les Chefs en Or «HGU23» par SMS au 4636

J'aime les défis inhérents à ma profession. Mon inspiration, je la trouve lors de randonnées à pied, à vélo ou en moto, au cours desquelles je peux me ressourcer auprès de la nature. Mon outil de travail le plus précieux est mes mains. Si je n'avais pas choisi le métier de cuisinier, je serais mécanicien sur voiture ou moto, des véhicules qui me fascinent.



Virginia Paissan

Junior Brot-Chef 2016 «HGU24» par SMS au 4636

Avoir la possibilité d'apprendre des produits aussi riches que variés, telle est la plus belle chose de mon métier. Et s'il fallait chercher une inspiration, elle viendrait de Buddy Valastro, un pâtissier fou de Hoboken, New Jersey. L'Ovomaltine est la boisson qui résumerait le mieux ma personnalité. Le plus beau compliment a été ma victoire au Junior Brot-Chef.



Ottavia Polloni

Receptionist of the Year «HGU26» par SMS au 4636

J'aime le fait que chaque journée soit différente et permette de relever de nouveaux challenges. Parmi les sources d'inspiration, je pourrais citer le directeur de l'hôtel qui m'a fait venir, ainsi que quelques personnes-clés de mon entourage, comme ma mère et mon père qui tiennent eux-mêmes un hôtel. Une boisson? Le Gin Tonic, une boisson simple mais sans laquelle il est difficile de vivre. Si je n'étais pas à mon poste, je serais triste, car il correspond parfaitement à ma personnalité.



Dominik Sato

Marmite Youngster «Cuisine» 2017 «HGU27» par SMS au 46366

Bien sûr, j'apprécie la possibilité de pouvoir exprimer ma créativité dans le cadre de mon métier. Mon inspiration se nourrit de mes voyages et ma motivation est liée au plaisir que je procure à mes hôtes. Si j'étais une boisson, je serais un Rivella. Indispensables, mes couteaux le sont assurément. Si je n'étais pas cuisinier, je serais footballeur professionnel.



Léo Turin

«gusto 17» «HGU 33» par SMS au 4636

J'apprécie le travail d'équipe et la diversité qu'offre la profession. Ma mère est une source d'inspiration: c'est elle qui a contribué à l'éveil de ma vocation. Je ne pourrais pas renoncer à ma pince à dresser, qui résume la minutie, la propreté et la précision dont il faut faire preuve pour pratiquer ce métier tel que je le conçois. L'eau est la boisson qui me symbolise: pure, simple, transparente. Si je n'étais pas cuisinier, je serais laborantin, parce que j'aime la précision et l'expérimentation. Un compliment? Juste après le concours, on m'a dit que je travaillais au même niveau qu'un cuisinier CFC, alors que je suis encore en formation.



Stefanie Siegenthaler

Swiss Culinary Cup 2016 «HGU 28» par SMS au 4636

Le travail d'équipe pendant le coup de feu, la créativité et la diversité du métier me plaisent particulièrement. Je suis inspirée par les gens qui, en dépit des obstacles, restent positifs. S'il fallait me comparer à une boisson, ce serait à un Martini - sec, mais intense. Quant au plus beau compliment, il a pris la forme d'une invitation à rejoindre l'Equipe nationale suisse des cuisiniers.



Felix Suhner

Hôtelier de l'année 2016 (Hotelleriesuisse) «HGU29» par SMS au 4636

L'échange avec des gens de tous les horizons et la diversité des tâches rendent à mes yeux la profession passionnante. Parmi les choses qui me nourrissent, il y a ma passion pour le bricolage. Quant à l'outil dont je ne pourrais pas me passer, il s'agit de mon ordinateur. Une boisson? Un cru bordelais. Le plus beau compliment que l'on m'a fait est de me décerner le titre d'Hôtelier de l'année.



Evelyn Tanner

Championne suisse de cuisine «HGU 30» par SMS au 4636

Ce qui me plaît tout spécialement, c'est la combinaison de différentes saveurs en vue de la création d'un plat. Ma motivation se nourrit de la volonté que j'ai d'être un modèle et de montrer ce dont je suis capable. Je pourrais me comparer à un Shorley, un jus de pommes pétillant, rafraichissant et emblématique de la Thurgovie. Au travail, je ne pourrais pas me passer d'une passoire. Les compliments me réjouissent quand ils sont en rapport avec des gestes que je fais machinalement.



Anne-Sophie Taurines

S.Pellegrino Young Chef Switzerland «HGU 31» par SMS au 4636

Ce qui me plaît le plus, c'est la possibilité d'offrir aux gens un moment de plaisir et celle de laisser libre court à mon imagination créative. La chose qui m'inspire le plus, c'est le voyage: quand je visite une partie du monde, je profite à chaque fois de l'occasion pour m'intéresser à tout ce qui a trait à la gastronomie. La boisson qui me décrit le mieux? Le Champagne! Si je n'étais pas cheffe de cuisine à domicile, je serais organisatrice d'événement.



Patrick Thomi

Champion suisse des sommeliers de la bière 2017 «HGU32» par SMS au 4636

Le développement d'une nouvelle bière est pour moi la plus belle chose avec la dégustation. La boisson qui résume ma personnalité? Une Imperial IPA, soit une bière forte et innovante. Indispensable à mes yeux: un houblon de qualité. Le compliment qui m'a le plus touché, c'est quand une cliente qui n'aime d'ordinaire pas la bière m'a dit que la mienne était délicieuse.



Rebecca Pignoni

Buitoni Grande Concorso Pasta 2017 «HGU25» par SMS au 4636

Je ne pourrais jamais renoncer à mes couteaux et à mon Holdomat. Ce qui me plaît le plus, c'est la variété des tâches et la créativité que l'on peut déployer. Le plus beau compliment est venu de ma cheffe, qui m'a dit n'avoir jamais mangé de raviolis aussi délicieux.

Les autres nommés, ainsi que ceux dont les réponses ne nous étaient pas parvenues dans les temps, seront présentés dans notre prochaine édition.



Retrouvez sur cette page des informations relatives aux activités de Hotel & Gastro Union et de ses cinq sociétés professionnelles.



Nuit des Gastronomes

20 novembre 2017
Messe Basel
18 h - 23 h 30

Remise des prix, concert des Lovebugs, spectacle de magie avec le duo Domenico.

Inscription

Le nombre de palces étant limité, merci de vous inscrire dès que possible en indiquant votre numéro de membre.

ANNONCE

JOURNÉE PROFESSIONNELLE SOCIÉTÉ SUISSE DES CUISINIERS

L'évolution de l'alimentation au cours des 20 prochaines années

Lundi 11 septembre 2017
CHUV-Centre hospitalier universitaire vaudois

Presenting Partner:
PISTOR

