

Nuit des Gastronomes: au public de voter!

Plusieurs milliers de personnes ont déjà voté pour leur candidat préféré en vue de la Nuit des Gastronomes, à l'issue de laquelle un(e) seul(e) des 36 nommés portera le titre de «Gastrostern 2017».

Quiconque souhaiterait encore s'inscrire pour la Nuit des Gastronomes qui aura lieu le 20 novembre prochain à Bâle ne doit pas perdre une seconde. Il ne reste en effet plus beaucoup de billets gratuits à disposition, ce qui n'est pas surprenant compte tenu du programme qui inclura entre autres un concert du groupe Lovebugs.

Par ailleurs, la soirée organisée par Hotel & Gastro Union sera aussi l'occasion de découvrir le résultat du vote public qui désignera le récipiendaire du titre «Gastrostern 2017» parmi une sélection de 36 professionnels de l'hôtellerie-restauration qui se sont distingués ces 12 derniers mois. Pour permettre à tous de faire connaissance des nommés, ces derniers sont présentés sur le site de la manifestation (www.nacht-der-gas-

[trastonomen.ch](http://www.nacht-der-gastronomen.ch)), tandis que *Hôtellerie Gastronomie Hebdo* a présenté la semaine dernière (voir *HGH* n° 23) la première partie des réponses aux questions que nous avons posées aux personnalités: qu'est-ce qui vous plaît le plus dans votre profession? qui ou quoi vous inspire? à 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?



Fabian Füger

Couronne boulangère 2017
«HGU 11» par SMS au 4636

J'aime apprêter une denrée alimentaire de base, avec laquelle j'ai tout loisir d'exprimer ma créativité dans le but d'en faire un produit attrayant qui marque les esprits. La motivation, elle, provient essentiellement de la clientèle et du savoir-faire nécessaire à la pratique de mon métier, comme l'art de confectionner un bon pain. Mes mains sont l'outil de travail auquel je ne pourrais jamais renoncer. Une boisson qui me carac-

térise? Je dirais le jus d'orange: je suis en pleine forme dès le matin et je fabrique des produits frais.



Nadja Wüthrich

Marmite Youngster «Service» 2017
«HGU 34» par SMS au 4636

J'aime le fait de côtoyer toute sorte de gens. L'inspiration, elle, vient des chefs qui sont particulièrement fiers de leur profession, un état d'esprit qui manque parfois dans le service. Si j'étais une boisson, je serais du vin pour ses qualités intrinsèques et les nombreux visages qu'il peut prendre, à l'instar des 1001 visages que nous prenons pour évoluer harmonieusement dans notre environnement professionnel. Je ne me verrais travailler dans aucun autre secteur professionnel.



Corinne Messmer

Creative Tartelettes 2017, Qualifiés
«HGU 20» par SMS au 4636

Votez
dès à
présent
[nacht-der-gastronomen.ch](http://www.nacht-der-gastronomen.ch)



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

Le plus intéressant dans ma profession est de procurer de la joie avec mes plats et d'éveiller l'intérêt de mes hôtes pour la cuisine moléculaire. L'échange d'idées et la discussion entre collègues sont une source formidable d'inspiration, c'est même à mes yeux la meilleure façon d'envisager la création d'une nouvelle recette. La reconnaissance vient quand un client me dit que le repas était succulent. Pour ce qui est du plus beau compliment, il est venu de ma famille, mes amis et mes collègues quand j'ai remporté le concours Creative Tartelettes; ils m'ont tous dit à quel point ils étaient fiers de moi.



Rico Zandonella

Cuisinier de l'année 2017 (Gault Millau)
«HGU 35» par SMS au 4636

La plus belle facette de mon métier est qu'il me permet d'exprimer ma créativité et ma personnalité, aussi bien en cuisine que dans tout le restaurant. Ma personnalité s'accorde plutôt bien au Red Bull, une boisson remplie d'énergie. Au travail, je ne pourrais jamais renoncer à la radio qui trône en cuisine. Si je n'étais plus cuisinier, je pourrais facilement m'imaginer entreprendre une carrière de designer. Le plus beau compliment? Le titre de Cuisinier de l'année et les 2 étoiles Michelin, bien sûr, mais aussi le fait que de nombreux clients sont devenus des habitués.



Rebecca Ziegler

Championne suisse de commerce de détail
BPC 2016, «HGU 36» par SMS au 4636

Ce que j'apprécie le plus, c'est le contact avec la clientèle, le travail d'équipe et la diversité de la tâche. Le plus beau compliment? Quand on m'a dit que je connaissais le magasin sur le bout des doigts, que je m'exprimais parfaitement et que j'étais de surcroît très attentionnée. Comme je suis une boute-en-train, le boisson qui me correspond le mieux est le Red Bull. Pour rien au monde je ne pourrais renoncer à une machine à café. (RIF/PCL)



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

GASTROJOB.ch

LA PLATEFORME DE L'EMPLOI POUR L'HÔTELLERIE-RESTAURATION



VOUS CHERCHEZ UN NOUVEAU JOB?

Vous le trouverez gratuitement sur
www.gastrojob.ch