

HÔTELLERIE GASTRONOMIE HEBDO

Le journal professionnel de Hotel & Gastro Union depuis 1886

Lausanne, le 31 octobre 2018

N° 29

CXXXIII^e année

Édition romande

www.hotellerie-gastronomie.ch

Cuisinier d'Or

Le nom des six finalites est connu

Page 6

Après le
Divico rouge,
voici venu le
Divona blanc.
Présentation

Page 2

Grand Prix du Vin Suisse

Diego Mathier triomphe de nouveau

Page 3

Gastronomie

Marie Robert au top

A tout juste 30 ans, Marie Robert met son grain de sel dans la gastronomie helvétique. La Bellerine vient en effet d'être Cuisinière de l'année par Gault & Millau suisse. Portrait.



Page 4

Le Salon Zagg
à Lucerne tire
un bilan positif
de son édition
2018

Page 5



Treizième candidat de la liste des 36 nommés, Mario Garcia a décroché le titre de «Gastrostern 2018» lors de la Nuit des Gastronomes qui s'est tenue le 22 octobre dernier à Lucerne.

LUKAS BIDINGER

MARIO GARCIA COURONNÉ À LUCERNE

À mesure que l'heure de la proclamation des résultats approchait, le suspense est monté d'un cran le 22 octobre dernier à Lucerne, où se tenait dans le cadre du Salon Zagg la cinquième édition de la Nuit des Gastronomes organisée par Hotel & Gastro Union. La question que tout le monde se posait était de savoir si la personnalité de l'année, celle qui

repartirait avec le titre de «Gastrostern 2018», serait de nouveau un cuisinier ou une cuisinière. La réponse est tombée rapidement: oui, le résultat du vote du public a de nouveau couronné un cuisinier, en l'occurrence Mario Garcia, vainqueur de la Sélection suisse du Bocuse d'Or en janvier dernier, et qui représentera la Suisse lors de la finale à Lyon en janvier 2019.

C'est toutefois la première fois que le lauréat n'exploite pas son propre établissement, et que la différence en termes de suffrages a été aussi serrée au sein du trio de tête. Avec quelques voix de plus, la victoire serait ainsi revenue à Francesco Benvenuto, Sommelier de l'année, ou à Angela Selzer, lauréate du concours Marmite Youngster (Service), tous deux au bé-

néfice d'une confortable avance au niveau des votes sur Facebook. Mario Garcia, toutefois, a fait le plein de voix par SMS, ce qui lui a permis de succéder à Rolf Fuchs (2014), Bernadette Lisibach (2015), Dario Cadonau (2016) et René Kaufmann (2017). Et si la remise du prix a été le point culminant de la Nuit des Gastronomes, elle n'en a pas été l'unique moment fort. Di-

recteur de Suisse Tourisme et invité d'honneur de la soirée, Martin Nydegger a en effet évoqué le rôle déterminant de la gastronomie dans l'attrait qu'exerce une destination touristique, tandis que le spectacle a été assuré à la fois par le duo de magiciens Domenico et le chanteur de reggae suisse Dodo.

Suite en page 7 →

AZA 6002 LUZERN

Adligenswilerstr. 29/27, 6006 Lucerne

Paraît le mercredi

GASTROJOB.ch

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

VOUS CHERCHEZ UN NOUVEAU JOB?
Vous le trouverez gratuitement sur www.gastrojob.ch

**BRUNNER
ANLIKER**
swiss + made
Nouveau avec Webshop

shop.brunner-anliker.com

HÔTELLERIE
GASTRONOMIE HEBDO

57,9%

de nos 125 000 lecteurs sont des cadres moyens ou supérieurs.
Profitez de cet emplacement idéal pour vous adresser directement à eux.
Téléphone 041 418 24 44

Hotel & Gastro Union au CaReHo à Martigny

Hotel & Gastro Union convie ses membres à un événement exclusif qui se déroulera le 25 novembre dans le cadre du nouveau Salon CaReHo à Martigny. Au programme: visite des coulisses du Grand Prix Joseph Favre et remise des brevets fédéraux.

C'est dans le cadre de la foire grand public Epicuria que se tiendra, du 25 au 27 novembre 2018, le Salon professionnel de la restauration et de l'hôtellerie CaReHo. Destiné en exclusivité aux professionnels, ce nouveau rendez-vous qui fêtera à Martigny sa première édition aura lieu toutes les années paires, comme feu Gastronomica dont l'édition 2018 a été annulée.

Dans les coulisses du concours

Fort de la présence de nombreux prestataires de services de la branche, CaReHo s'impose d'emblée comme une nouvelle plate-



Davantage d'informations:
www.hotelgastrounion.ch

forme particulièrement attractive, notamment grâce à la tenue, dimanche 25 novembre, de la deuxième édition du Grand Prix Joseph Favre. Les membres de Hotel & Gastro Union auront d'ailleurs l'occasion de visiter les coulisses de ce prestigieux concours imaginé et initié par feu Benoît Violier, et qui rend hommage à Joseph Favre, cuisinier suisse émérite et fondateur de l'Académie Culinaire de France.

«L'organisation de cet événement à Martigny s'explique aussi par la volonté de soutenir le nouveau Salon»

ROMAN HELFER, RESPONSABLE POLITIQUE & PROJETS CHEZ HOTEL & GASTRO UNION

«Ce programme mis sur pied par la Région Romandie a pour but de convier non seulement nos membres mais aussi les partenaires et associations professionnelles avec lesquelles nous collaborons activement tout au long de l'année. Nos hôtes auront accès au Lounge Hotel & Gastro Union, où ils auront l'occasion de se retrouver et d'échanger dans



Cédric Agnellet, le gagnant du Grand Prix Joseph Favre 2016, en action. DR

un cadre convivial», explique Roman Helfer, responsable Politique & Projets pour la Suisse romande. Par ailleurs, ajoute-t-il, l'organisation de cet événement à Martigny s'explique aussi par la volonté de soutenir la création de ce nouveau Salon professionnel.

Remise des brevets fédéraux

Concrètement, les participants à la journée se retrouveront le matin dès 9h pour une visite exclusive des infrastructures du Grand Prix Joseph Favre, et ce avant l'ou-

verture officielle du CaReHo. La rencontre avec le comité d'organisation du concours permettra d'avoir un avant-goût de la compétition qui réunira Pasquale Altomonte, chef de partie au restaurant de direction de la Banque Pictet & Cie à Genève, Christoph Hunziker, chef de cuisine au Schüpberg Beizli à Schüpfen, Federico Palladino, chef de cuisine à l'hôtel Coronado à Mendrisio, Cécile Panchaud, garde-manger et entremétier à l'Hôtel des Trois Couronnes à Vevey, et Elie Trumeau, sous-chef de cuisine à l'hô-

tel Président Wilson à Genève. Dès 10h, un hommage sera ensuite rendu aux nouveaux cuisiniers et cuisinières en diététique, avant que Hotel & Gastro Union ne remette les brevets fédéraux de chef-fe cuisinier-ère et de responsable de la restauration en collaboration avec Hotel & Gastro formation. A cette cérémonie succèdera un apéritif dans le Lounge Hotel & Gastro Union, tandis que parallèlement les participants seront invités à aller surveiller dès 12h30 la sortie des plats des participants au Grand Prix Joseph Favre. Un prétexte tout trouvé aussi pour voir le prestigieux jury en action, lui qui comprendra des personnalités telles que Guy Savoy, Michel Troisgros et Rasmus Kofoed, ou encore les Suisses Didier de Courten et Pierrot Ayer.

A noter qu'une réunion du comité de Hotel & Gastro Union Romandie aura lieu sur place l'après-midi – l'occasion pour les deux nouveaux Romands élus au comité central, Jean-Claude Bazzi et Urs Chalupny, d'échanger avec leurs collègues de la branche avant la remise du Grand Prix Joseph Favre à 16 h 30. (PCL)

Inscrivez-vous sans attendre

Afin de participer à cet événement organisé par Hotel & Gastro Union au Salon CaReHo le 25 novembre, il suffit de s'annoncer auprès du secrétariat romand par e-mail ou par téléphone: info.vd@hotelgastrounion.ch, 021 616 27 07

Une victoire sur le fil mais amplement méritée

Jamais le vote du public n'avait été aussi serré que cette année dans le cadre de la remise du trophée «Gastrostern». Si les 36 nommés le méritaient, seul Mario Garcia est reparti avec.

Depuis 2014, Hotel & Gastro Union organise chaque année la Nuit des Gastronomes, au cours de laquelle le trophée «Gastrostern» est remis à l'un des 36 nommés – qui se sont tous distingués au cours des 12 mois précédents dans leur domaine respectif – sur la base du vote du public. Le vainqueur de cette année s'appelle Mario Garcia. Agé de 28 ans, il répète souvent que «cuisiner est sa vie», et, depuis ses débuts dans le métier, il fait preuve d'un talent certain et d'une grande régularité. Après avoir terminé son apprentissage avec la meilleure note (5,6), il a participé à de nombreux concours, qu'il a remportés pour la plupart, à l'instar du «gusto». Par la suite, il a été le capitaine de

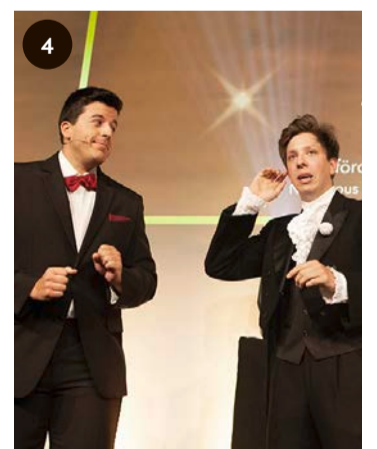
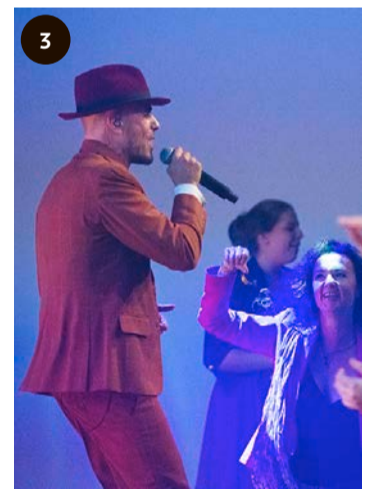
l'Equipe nationale suisse des cuisiniers, qu'il a conduite au titre mondial. A ce palmarès déjà impressionnant s'ajoute son excellente performance, en janvier dernier, lors de la Sélection suisse du Bocuse d'Or qui s'est tenue à Genève, et qui lui a ouvert les portes de la finale qui se tiendra en janvier 2019 à Lyon. Malgré son parcours jalonné de succès, Mario Garcia n'est pas du genre à se reposer sur ses lauriers. Au sujet de ses débuts dans la profession, il laisse ainsi entendre que, si c'était à refaire, il s'y prendrait autrement à plusieurs égards. La preuve d'une grande exigence personnelle.

Plaidoyer pour la gastronomie

Au cours de la Nuit des Gastronomes, Martin Nydegger, directeur de Suisse Tourisme et invité d'honneur de l'événement, s'est quant à lui livré à un véritable plaidoyer pour la gastronomie. «Les touristes qui visitent notre pays veulent goûter nos spécialités culinaires, et découvrir les goûts de nos différentes régions. C'est ce qui ressort régulièrement de la grande enquête que nous menons tous les trois ans auprès de plus de 20 000 visiteurs», a relevé Martin Nydegger. (RIF/PCL)



Davantage d'informations:
www.nuit-des-gastronomes.ch



1 Une partie des nommés réunis sur la scène de la Nuit des Gastronomes, au cours de laquelle ils ont été copieusement applaudis.
2 Le vainqueur, Mario Garcia, qui est reparti avec le titre et le trophée de «Gastrostern 2018».
3 Le chanteur suisse de reggae Dodo s'est chargé de l'animation musicale.
4 De son côté, le duo de magiciens Domenico a tenu en haleine le nombreux public avec ses tours qui ont remporté un franc succès.