

HÔTELLERIE GASTRONOMIE HEBDO

Le journal professionnel de Hotel & Gastro Union depuis 1886

Lausanne, le 28 octobre 2020

CXXXV^e année

Édition romande

www.hotellerie-gastronomie.ch

Andreas Caminida
inaugure
son premier
restaurant
à l'étranger

Page 4

Bocuse d'Or

**Ale Mordasini
se qualifie
pour la finale**

Page 2

Gastronomie



Le style Kobayashi

Distingué par un troisième macaron, le chef parisien Kei Kobayashi concocte un menu signature pour le Mandarin Oriental à Genève et évoque sa culture franco-nippone.

Page 3

Œnologie

**Vinea contraint
de se réinventer
dans les caves**

Page 3

La ssc organise
un sondage sur
Cuisinier 2022
à l'attention de
ses membres

Page 7



Ici en compagnie de Roger Lütof (à g.), Jacob Schümperli, tout juste âgé de 20 ans, est le premier spécialiste en restauration à remporter le trophée *Gastrostern*.

DR



Plaidoyer pour la formation

Si, à l'heure où nous mettons sous presse, l'incertitude plane encore sur la nature précise des mesures qui seront annoncées en milieu de semaine par le Conseil fédéral, personne ne doute plus un instant que l'automne et l'hiver seront compliqués – bel euphémisme – pour les professionnels de l'hôtellerie-restauration. Après une saison estivale durant laquelle ils ont plébiscité les terrasses, les clients continueront-ils d'aller au restaurant? De la réponse à cette question dépend la survie de nombreux opérateurs déjà fragilisés par le semi-confinement. La solution? Elle passera peut-être par la généralisation des applications de traçage, ou la restriction des heures d'ouverture, mais elle ne devrait pas négliger la piste de la formation. C'est du moins ce que suggère Stefan Unternährer, secrétaire général adjoint de Hotel & Gastro Union, qui, à l'occasion du 10^e anniversaire du programme de formation et de perfectionnement de la CCNT, plaide en faveur de la formation continue (lire en p. 4). L'intérêt de cette dernière? Les employés en bénéficient directement sans en supporter les coûts et les entreprises reçoivent une compensation financière pour pallier l'absence de leur personnel. Une manière modeste mais efficace de braver la crise sanitaire tout en préparant activement l'avenir.

(RIF/PCL)

PATRICK CLAUDET

LE SERVICE À L'HONNEUR

Pandémie de coronavirus oblige, la traditionnelle Nuit des Gastronomes avait lieu cette année en ligne. Dans le cadre de cet événement annuel organisé par Hotel & Gastro Union, et qui récompense l'un ou l'une des professionnels qui se sont illustrés au cours des 12 derniers mois dans leur domaine respectif, c'est le public qui vote. Cette fois comme les précédentes, le suspense est resté total jusqu'au dénouement, intervenu lundi 19 octobre peu avant 21 heures. C'est

à ce moment-là, après que la retransmission en direct avait permis aux 40 nommés de se présenter brièvement sur YouTube, que le gagnant – Jacob Schümperli – a reçu une visite surprise. Celle de Roger Lütof, directeur marketing de Hotel & Gastro Union, venu lui remettre son trophée. Membre de la Société professionnelle de la restauration, le spécialiste en restauration âgé de tout juste 20 ans avait décroché l'an dernier à Igeho le titre de Champion junior de service 2020. Face à la ca-

méra qui l'a surpris dans son stamm, Jacob Schümperli a exprimé sa fierté quant à celle nouvelle consécration. Depuis la création du prix en 2014, c'est la première fois qu'il est remporté par un professionnel du service, toutes les précédentes éditions ayant vu la victoire d'une cuisinière (Laura Loosli en 2019, Bernadette Lisibach en 2015) ou d'un cuisinier (Mario Garcia en 2018, René Kaufmann en 2017, Dario Cadonau en 2016, Rolf Fuchs en 2014). Durant le show virtuel animé par le comé-

dien alémanique Stefan «Büssi» Büsser qui interagissait avec le public en ligne, le conseiller fédéral Guy Parmelin s'est adressé à la branche. Le ministre de l'économie a d'abord salué les nommés – «qui font tous un excellent travail» –, avant d'assurer à la branche que le Conseil fédéral est conscient des difficultés qu'elle rencontre en raison de la crise sanitaire et qu'il ne l'oublie pas. Au total, ce sont quelque 20 000 personnes qui ont voté pour désigner le gagnant 2020.

AZA 6002 LUZERN

Adligenswilerstr. 29/27, 6006 Lucerne

Paraît le mercredi

HÔTELLERIE
GASTRONOMIE HEBDO

Quelque 3000 apprentis sont abonnés à notre journal.

TOI AUSSI?

www.hotellerie-gastronomie.ch/Abo

«Ma branche.
Mon job»

gastrojob.ch