

HÔTELLERIE GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

Lausanne, le 29 novembre 2017

N° 34

CXXXII^e année

Édition romande

www.hotellerie-gastronomie.ch

Salon

Les goûts et terroirs en vedette à Bulle

Page 4

Swiss Finger Food Trophy: la quatrième édition a lieu ce vendredi

Page 4

Cénoologie

Lauriers de Platine: le palmarès

Page 3

Nuit des Gastronomes



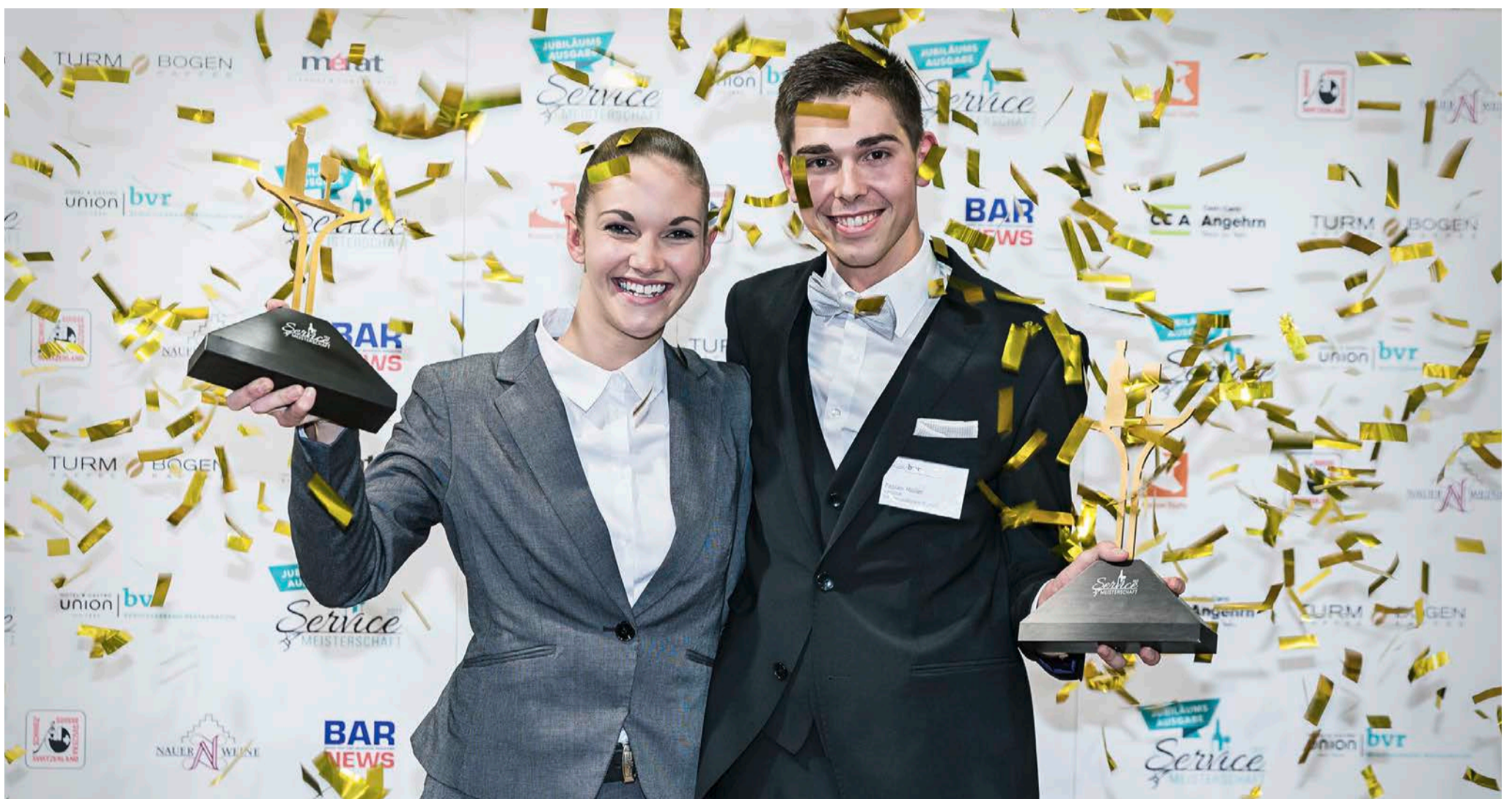
Et le gagnant est...

C'est en présence du conseiller fédéral Johann Schneider-Ammann que le nom du lauréat de la Nuit des Gastronomes a été dévoilé lors du Salon Igeho à Bâle.

Page 5

Pepe Dayaw questionne la société à travers le prisme de la cuisine

Page 2



La Championne du service 2018 Tamara Haab et le Champion junior du service 2018 Fabian Müller au moment de la remise des prix la semaine dernière au Salon Igeho à Bâle.

CLAUDIA LINK

DEUX CHAMPIONS COURONNÉS À BÂLE

C'est dans le cadre du Salon Igeho à Bâle que se sont tenus les 10^{es} Championnats suisses du service organisés par la Société professionnelle de la restauration. Une édition anniversaire placée sous un thème à la connotation résolument festive – «éclat et glamour» –, et qui a été à la hauteur de toutes les attentes. Durant les cinq

jours du concours, ce ne sont en effet pas moins de 21 participants répartis en deux catégories (employés qualifiés et apprentis) qui se sont mesurés lors de sept épreuves nécessitant créativité, savoir-faire et maîtrise de soi en raison de la présence d'un public nombreux sur le stand de Hotel & Gastro Union où avait lieu la manifestation. De l'avis des membres du jury,

le niveau était particulièrement élevé cette année, notamment en raison du haut degré de préparation des candidats, ce qui n'a par conséquent pas facilité les délibérations. Au final, c'est Tamara Haab de Pfäffikon (ZH) qui a été désignée Championne du service 2018, elle qui travaille au Zunfthaus zur Zimmerleuten à Zurich et qui s'était fixé l'objectif de remporter

la victoire, d'où la discipline de fer à laquelle elle s'était astreinte pour préparer le concours. Originaire de Berlingen (AG) et apprenti au restaurant Randenhäus à Siblingen (SH), Fabian Müller a de son côté remporté le titre de Champion junior du service 2018, ce qui lui donnera le droit de participer aux prochains SwissSkills. Tous deux remportent par ailleurs

de nombreux prix, parmi lesquels figurent entre autres un stage de deux semaines dans un domaine viticole français ou italien pour la première et un stage à l'hôtel 5 étoiles Traube Tonbach dans la Forêt-Noire pour le second, ainsi qu'un chèque de 1000 francs valable chez CCA Anghern.

Suite en page 6 →

AZA 6002 LUZERN

Abonnement 041 418 22 41/43, Fax 041 412 03 72
Annonces 041 418 24 44, Fax 041 418 24 45
Rédaction 021 616 27 12

Adligenswilerstr. 29/27
6002 Lucerne

E-Mail
edition@hotellerie-gastronomie.ch

Paraît
le mercredi

«toujours un succès»

Ben un bon début

mars-foodservice.ch

NEU

Illycafé in Kapseln
www.illycafe.ch

Monsieur Cornette dit...

... merci pour votre visite à l'Igeho 2017 avec nos nouvelles spécialités!

par exemple: **Tagliatelle laminées avec Safran**

Ernst

100% Swiss Premium Quality

www.pasta-premium.com