

HÔTELLERIE GASTRONOMIE HEBDO

Le journal professionnel de Hotel & Gastro Union depuis 1886

Lausanne, le 8 novembre 2023

CXXXVIII^e année

Édition romande

hotellerie-gastronomie.ch

Pyxis, nouveau centre d'activités culturelles et d'exploration numérique

Page 2

Événement

Igeho ouvre ses portes le 18 novembre

Page 10



Gastronomie

Riccardo Camanini

Sur les rives du lac de Garde, le chef italien est avec son frère à la tête de Lido 84, l'une des révélations gastronomiques de la décennie, désormais au 7^e rang des 50 Best.

Page 12

Goûts & Terroirs

Bilan positif pour l'édition 2023

Page 3

Seuls les bons établissements doivent survivre, selon Hotel & Gastro Union

Page 13



Nadzeja Albecki a remporté le concours Housekeeper organisé tous les deux ans par la Société professionnelle Hôtellerie & Intendance dans le but de valoriser la profession.

ANIELA LEA SCHAFFROTH

NADZEYA ALBECKI EST HOUSEKEEPER 2024

La responsable de l'équipe d'intendance du centre pour seniors la Vita à Goldach (SG), Nadzeja Albecki, a remporté le concours Housekeeper. Elle a reçu sa distinction à l'hôtel Einstein de Saint-Gall. «Pour moi, c'était l'occasion rêvée pour me perfectionner, et le prétexte idéal pour mieux connaître mon métier», confie la gagnante. La deuxième place est revenue

à Julia Schuler, responsable du nettoyage au centre d'hébergement et de soins Bifang à Wohlen (AG). Quant à la troisième place, c'est Corinna Ollarius, responsable du secteur hôtelier au centre pour personnes âgées Kappelhof à Wittenbach (SG) qui l'a décrochée. Cette année, la quatrième édition du concours s'articulait autour du thème «Planification et organisation

du nettoyage ou de la blanchisserie». Au total, onze dossiers ont été soumis, selon Monika Messmer, présidente de la commission des concours. Lors de l'évaluation des candidatures, elle a été épaulée par Simona Piovani, Catherine Basile, Monika Rauber, Cindy Trevisan, Elvira Schwegler, Michaela Kohler et Isaura Prezzavento. Dans ses critères d'évaluation, le jury a été

particulièrement sensible à la dimension pratique et réalisable des propositions. La gagnante a plus que rempli ces exigences, questionnant avec pertinence la planification et l'organisation de la blanchisserie au sein de son établissement. «Dans une maison de retraite, le traitement des vêtements privés joue un rôle central pour le bien-être des résidents. En

traitant leurs effets personnels avec le plus grand soin, nous leur témoignons de l'estime et du respect», a relevé Nadzeja Albecki. Lors de la cérémonie de remise du prix, Jasmin Thalmann a évoqué la médaille de bronze remportée lors de la dernière Culinary World Cup.

(DOE/PLI)

Suite en page 5 →

AZA6002 LUZERN

Post CH AG

Adligenswilerstr. 22, 6006 Lucerne

Paraît le mercredi



COOK

RECETTE



SOUVENT ELLES SONT CACHÉES, SANS AUCUNE RAISON. CAR LES FARCES SONT GÉNÉRALEMENT AU CONTRAIRE LE POINT D'ORGUE D'UN COMPOSANT. ET À CETTE OCCASION, L'IMAGINATION N'EST SOUMISE À PRATIQUÉMENT AUCUNE LIMITE.



TRANS GOURMET
PRODEGA