

*Communiqué de presse*

## Un titre olympique et deux places sur le podium pour la Suisse !

Lucerne, le 7 février 2024 - **Succès des équipes suisses de cuisiniers à l'Olympiade des cuisiniers à Stuttgart : l'équipe des cuisiniers de l'armée remporte le titre olympique dans la catégorie Community Catering. L'équipe nationale suisse de cuisiniers arrive en deuxième position dans la compétition par nations et l'équipe de Lucerne se classe troisième dans la catégorie des équipes régionales.**

1200 cuisiniers et cuisinières de 55 nations ont cuisiné ces cinq derniers jours à Stuttgart pour la gloire et l'honneur à l'Olympiade internationale des cuisiniers, qui a lieu tous les quatre ans et compte parmi les plus grands événements culinaires du monde. La Société suisse des cuisiniers y a envoyé au total cinq équipes dans quatre compétitions différentes.

### L'armée suisse est la meilleure du monde - en cuisine !

Le plus grand succès a été remporté par le Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT). L'équipe du coach Sascha Heimann a remporté le titre olympique dans la catégorie Community & Military Teams, qui comptait 22 participants. La deuxième place est revenue à l'équipe Compass Group Finlande et la troisième à l'équipe Norway Community Catering. La mission des équipes dans cette compétition était de cuisiner comme dans un restaurant du personnel. En l'espace de cinq heures, il fallait préparer un menu de midi pour 120 personnes avec de la viande et du poisson en garniture plutôt qu'en composante principale.

### Deuxième place pour la Kochnati, troisième place pour le Cercle lucernois

Dans la compétition par nations (24 équipes), la Kochnati suisse a manqué de peu la victoire olympique. Elle a dû s'incliner face aux puissants Finlandais, la troisième place revenant à l'Islande. Après son exceptionnel titre de championne du monde 2022 au Luxembourg, la sélection suisse a confirmé qu'elle faisait toujours partie des meilleures équipes nationales de cuisine. Dans la compétition des équipes régionales, à laquelle 24 équipes ont participé, le Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne CCCL s'est classé troisième. Dans cette catégorie, le titre olympique a été remporté par la Pais World Culinary Team de Corée du Sud. La deuxième place est revenue au Skåne Kulinar de Suède.

Les résultats de l'équipe suisse junior et de l'équipe régionale Swiss Culinary Creators Ostschweiz sont encore ouverts. Les classements généraux seront publiés demain jeudi sur son site Internet.

<https://www.olympiade-der-koeche.com/en/ika-2024/medal-table/>

### **L'équipe nationale suisse de cuisiniers**

- Dominik Altorfer de Schlieren/ZH, Restaurant Roof Garden, Zürich
- Ivan Capo de Volketswil/ZH, Restaurant Weisses Rössli, Zürich
- Matthieu Maeder d'Echarlens/FR, Restaurant Les Marces, Broc/FR
- Rebecca Pigoni de Egliswil/AG, Sanatorium Kilchberg/ZH AG
- Michael Schneider de Zürich, Restaurant Krone, Zürich-Altstetten
- Simone Devittori d'Aquila/TI, Hôtel Hof Weissbad, Weissbad/AI
- Lena Humbel d'Unterlunkhofen/AG, Swiss Re, Zürich
- Angela Arnold de Küssnacht am Rigi/SZ, Speck Genuss AG, Zug
- Arnaud Dousse de Nyon/VD, Accaré Biscuiterie, Lausanne

### **L'équipe nationale suisse junior de cuisiniers**

- Laura Loosli de Blankenburg/BE, Hotel Deltapark, Thoune/BE
- Karina Fruman d'Olten/SO, en pause professionnelle
- Simon Grimbichler d'Olten/SO, en pause professionnelle
- Andreas Grossen d'Adelboden/BE, Restaurant Alpenblick, Adelboden/BE
- Dalila Zambelli de Quartino/TI, Restaurant Roof Garden, Zürich
- Athina Karavouzi de Bremgarten/BE, Hotel Park Hyatt, Zürich
- Nicole Lüthi d'Oberburg/BE, «Sven Wassmer Memories», Grand Resort Bad Ragaz/SG

### **Team Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT – Schweizer Armeeköche)**

- Sascha Heimann, Centre d'instruction de la subsistance, Caserne de Thoune /BE
- Jan Schmid, Hôtel Hof Weissbad, Weissbad/AI
- Daniel Koetschet, Centre d'instruction de la subsistance, Caserne de Thoune /BE
- Rino Zumbrunn, Restaurant Krone, Sissach/BL
- Luca Burkhard, Insel Gruppe AG, Berne
- Benjamin Anderegg, Restaurant Widder, Zürich
- Ryan Oppliger, Restaurant Magdalena, Rickenbach/SZ

### **Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne (CCCL)**

- Alexander Limbach, «25 Hours Langstrasse», Zürich
- Josi Pisone, Hirslanden Klinik St. Anna, Lucerne
- Tizian Mitterer, Zuger Kantonsspital, Baar/ZG
- Giovanni Cucinotta, Restaurant Stadthof, Bremgarten/AG
- Lam Nguyen, Hertenstein Panorama-Restaurant, Baden/AG
- Janet Kwarteng, JK Pastry, Schlieren/ZH

## Images

Des photos peuvent être téléchargées en cliquant sur

<http://www.hotelgastrounion.ch/de/hgu/media/aktuelle-bilder-fuer-medienpartner/>

Nom d'utilisateur : media / Mot de passe : media

Légendes des photos :

- **Remise des prix 0065** : Le Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne.
- **Remise des prix 0070** : La Kochnati est vice-championne olympique.
- **Remise des prix 0067** : Les cuisiniers de l'armée suisse sont champions olympiques.

## Contact médias de Hotel & Gastro Union

Jörg Ruppelt

Head of Communications

Tél. 041 418 24 57

joerg.ruppelt@hotellerie-gastronomie.ch

## Hotel & Gastro Union

Hotel & Gastro Union est l'organisation des employés de l'hôtellerie-restauration et de la boulangerie-pâtisserie-confiserie en Suisse. Elle se mobilise en faveur du réseau, de la formation et de la sécurité professionnelle de ses membres. Son objectif principal est la valorisation des métiers de la branche. Hotel & Gastro Union compte quelque 20'000 membres et regroupe cinq sociétés professionnelles : la Société suisse des cuisiniers, la Société professionnelle Service · Restauration, la Société professionnelle Hôtellerie & Intendance, la Société professionnelle Hôtel · Administration & Management et la Société professionnelle Boulangerie & Confiserie. Font également partie de Hotel & Gastro Union l'éditeur Hotellerie Gastronomie Verlag qui publie Hôtellerie Gastronomie Hebdo et ses suppléments thématiques, ainsi que le portail et l'application pour l'emploi gastrojob.ch.