

Communiqué de presse

Olympiade des Cuisiniers en Allemagne : cinq équipes suisses en compétition

Lucerne, le 31 janvier 2024 – Les meilleures équipes de cuisiniers du monde s'affronteront du 2 au 7 février 2024 lors de l'Olympiade des Cuisiniers à Stuttgart. La Suisse y sera présente avec cinq équipes. Après les succès exceptionnels de la Culinary World Cup 2022 au Luxembourg, où les Suisses ont remporté cinq titres mondiaux, nos compatriotes comptent à nouveau parmi les grands favoris dans toutes les catégories par équipes de cette Olympiade.

Après des mois d'entraînement intensif, les équipes suisses sont prêtes pour l'un des plus grands événements culinaires du monde : l'Olympiade Internationale des Cuisiniers qui se déroulera du vendredi 2 au mercredi 7 février 2024 à Stuttgart. En plus de l'équipe nationale et de l'équipe nationale junior de cuisiniers, seront présents les Chefs de l'Armée suisse (Swiss Armed Forces Culinary Team), l'équipe régionale du Cercle lucernois et celle des Culinary Creators de la région Est. Nos équipes concourront dans quatre catégories différentes.

L'équipe nationale suisse de cuisiniers

L'équipe suisse de cuisiniers, ambassadrice de la Société suisse des cuisiniers et actuelle championne du monde, participera au concours par nations, auquel prendront part 24 équipes. Le samedi 3 février, les Suisses commenceront par réaliser un menu à trois plats pour 110 personnes. Puis le 5 février l'équipe nationale préparera, dans le cadre de l'épreuve « Chefs Table », des amuse-bouches, un plateau de présentation, une assiette végane, un plat principal, une pièce de démonstration, un dessert ainsi que des mignardises avec service personnalisé pour dix invités et deux jurés.

L'équipe :

- Dominik Altorfer, Restaurant Roof Garden, Zürich
- Ivan Capo, Restaurant Weisses Rössli, Zürich
- Matthieu Maeder, Restaurant Les Marces, Broc/FR
- Rebecca Pigoni, Sanatorium Kilchberg/ZH AG
- Michael Schneider, Restaurant Krone, Zürich-Altstetten
- Simone Devittori, Hôtel Hof Weissbad, Weissbad/AI
- Lena Humbel, Swiss Re, Zürich
- Angela Arnold, Speck Genuss AG, Zoug
- Arnaud Dousse, Accaré Biscuiterie, Lausanne

L'équipe nationale junior de cuisiniers

La sélection junior de la Société suisse des cuisiniers figure parmi les meilleures du monde – elle a été sacrée récemment championne du monde par équipes lors de la Culinary World Cup 2022 au Luxembourg. A Stuttgart, son premier passage aura lieu le dimanche 4 février avec le programme « Chefs Table ». Il s'agira notamment de préparer des amuse-bouches, un plateau froid, un plat principal et un dessert pour dix invités et deux jurés. Puis le mardi 6, l'équipe junior préparera un menu de trois plats pour 70 personnes.

L'équipe :

- Laura Loosli, Hôtel Deltapark, Thoune/BE
- Karina Fruman, en pause professionnelle
- Simon Grimbichler, en pause professionnelle
- Andreas Grossen, Restaurant Alpenblick, Adelboden/BE
- Dalila Zambelli, Restaurant Roof Garden, Zürich
- Athina Karavouzi, Hôtel Park Hyatt, Zürich
- Nicole Lüthi, «Sven Wassmer Memories», Grand Resort Bad Ragaz/SG

Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT)

L'équipe nationale des cuisiniers militaires suisses est depuis plusieurs années l'une des meilleures dans la catégorie cuisine militaire. Il y a quatre ans, elle terminait troisième à l'Olympiade. Les cuisiniers de l'Armée suisse concourront face à 21 autres équipes le lundi 5 février dans l'épreuve « Community Catering », qui consistera à cuisiner comme pour un restaurant du personnel. En cinq heures, ils devront préparer un menu de midi végétarien ainsi qu'un mini-dessert et une collation pour une conférence. La viande et le poisson joueront pour une fois un rôle secondaire dans cette épreuve.

L'équipe :

- 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

Equipe du Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne (CCCL)

L'équipe lucernoise est l'une des grandes favorites du concours par régions, qui réunira 24 équipes. Les Lucernois ont conquis la première place à l'Olympiade 2020 et ont remporté le Championnat du monde en 2022. Le thème de la table d'exposition qu'ils présenteront le mardi 6 février est « Switzerland 365 ». Elle sera préparée exclusivement à partir de produits suisses, à l'exception des créations chocolatées.

L'équipe :

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

L'équipe de Suisse orientale « Culinary Creators Ostschweiz »

Après une longue absence dans les compétitions internationales, l'équipe de Suisse orientale a créé la surprise en 2022 en remportant la 3^e place du Championnat du Monde au Luxembourg. À Stuttgart, l'équipe vise à nouveau un podium. Les représentants de la région Est entreront en lice le dimanche 4 février avec une table d'exposition qui comportera des plats de saison à base de cerf, de saumon et de fromage et qui porteront sur les thèmes de la lutte suisse, du cyclisme, du ski, du hockey sur glace et du patinage artistique.

L'équipe :

- Urs Koller, Chochhandwerk AG, Gossau/SG
- Manuela Dörig, Hôtel Hof Weissbad, Weissbad/
- Milo Fuchs, Restaurant Jägerhof, St-Gall
- Aurel Manser, Hôtel Appenzell, Appenzell/AI
- Jasmin Thalmann, Hôtel Hof Weissbad, Weissbad/AI
- Roman Wohler, Hôtel Weisses Kreuz, Lyss/BE
- Larissa Hunziker, Restaurant Iheimisch, Sursee/LU

Photos :

Les photos des équipes suisses peuvent être téléchargées sur :

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

Utilisateur : media / Mot de passe: media

Contact médias :

Jörg Ruppelt
Head of Communications
Tél. : 041 418 24 57
joerg.ruppelt@hotellerie-gastronomie.ch

A propos de 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.