

# HÔTELLERIE GASTRONOMIE HEBDO

Le journal professionnel de Hotel & Gastro Union depuis 1886

Lausanne, le 16 septembre 2020

CXXXV<sup>e</sup> année

Édition romande

www.hotellerie-gastronomie.ch

Sept apprentis  
confiseurs de  
Suisse romande  
et du Tessin  
visent le titre

Page 2

Conférence en scène

## Première pour Philippe Ligrion à Grandson

Page 2

Cuisinier d'Or



## David Richards

Sous-chef du Schloss Schadau à Thoune (BE), David Richards se dit convaincu par la qualité de son menu et ses chances d'accéder – enfin – à la finale du Cuisinier d'Or.

Page 4

Gastronomie

## La cuisine coréenne selon Luna Kyung

Page 7

Interview  
d'Ophélie  
Stöckli, Tik-  
tokeuse pour  
Suisse Tourisme

Page 3



Les nouveaux champions des trois disciplines: la Vaudoise Shania Colombo (restauration), Rino Zumbrunn (cuisine) et Milena Schöni (hôtellerie-intendance).

DR

## TROIS NOUVEAUX CHAMPIONS

**A** coup sûr, l'édition 2020 des Swiss Skills a été la plus atypique de toute son histoire. Alors que la manifestation attire d'ordinaire les foules, ce ne sont qu'une petite centaine de personnes qui ont été admises le week-end dernier dans les locaux de Hotel & Gastro Formation à Weggis (LU), où régnait une ambiance anormalement calme pour un

pareil événement. Mais si le masque était de rigueur pour les spectateurs, la bonne heure était de mise tandis que les candidats en provenance de toute la Suisse étaient concentrés sur leurs tâches. Au terme des épreuves réparties en trois disciplines, trois nouveaux champions suisses ont été couronnés: Milena Schöni (hôtellerie-intendance), Rino Zumbrunn

(cuisine) et Shania Colombo (restauration), originaire de Bex (VD) mais qui vit à Münchwilen (TG). «Ce que tous les candidats ont accompli est incroyable», a relevé Jean-Claude Schmock, chef de projet Swiss Skills, qui a remercié lors de la cérémonie de remise des prix toute son équipe qui a permis le bon déroulement du concours. Au total, ce ne sont pas

moins de cinq demi-finales qui se sont déroulées le samedi – une première. Quant à la tenue des épreuves sans la présence d'un public, Jean-Claude Schmock ne le voit pas comme un inconvénient majeur: «Il est bien sûr toujours agréable d'être encouragé par les acclamations de ses amis et de sa famille, mais le calme dans lequel s'est déroulée la compétition a permis

de valoriser peut-être plus que jamais l'essence même des professions placées sous le feu des projecteurs.» Par ailleurs, il est conscient de la chance d'avoir pu maintenir le concours: «Nous voulions envoyer un signal fort et dire que notre industrie est toujours vivante; l'objectif est atteint.»

Suite en page 8 →

AZA 6002 LUZERN

Adligenswilerstr. 29/27, 6006 Lucerne

Paraît le mercredi





# Une victoire qui doit beaucoup à l'expérience

Membre de la ssc, Rino Zumbrunn participera aux World Skills à Shanghai après avoir séduit le jury avec son dynamisme.

«A l'issue de la compétition, j'avais un bon pressentiment, mais plus la cérémonie de remise des prix approchait, moins j'étais sûr de gagner», a confié Rino Zumbrunn (Restaurant Schlüsselzunft, Bâle) après la proclamation des résultats des Swiss Skills. Au final, s'il est reparti avec le titre, c'est parce que le cuisinier de 21 ans s'était préparé de manière intensive – le travail paie toujours.

«Rino s'est beaucoup investi pour les Swiss Skills. On l'a vu tout de suite»

DANIEL INAUEU,  
CHEFFE EXPERTES CUISINE

Rino Zumbrunn avait déjà participé aux Swiss Skills en 2018 et atteint le stade des demi-finales. Au cours des deux dernières années, il s'est beaucoup entraîné et il a participé à plusieurs stages avec Patrick Mahler au Park Hotel Vitznau, ainsi qu'avec Markus Arnold à la Steinhalle de Berne. «L'expérience ainsi acquise n'a échappé à personne. Rino nous a

convaincus par son dynamisme et sa manière impeccable de travailler», a relevé le chef expert Daniel Inauen.

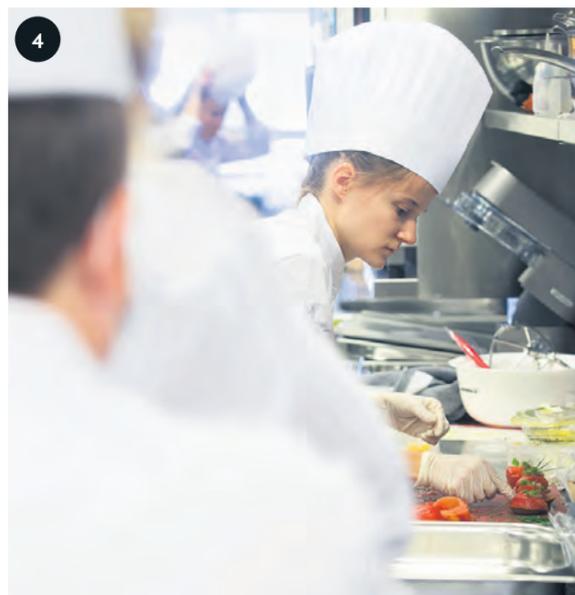
Le jeune cuisinier s'est imposé au terme de deux journées d'intense compétition. «Cette année, nous avons beaucoup exigé des finalistes et nous les avons poussés à leurs limites. Le timing était non seulement serré, mais nous avons aussi volontairement opéré des changements de dernière minute», explique Daniel Inauen. C'est ainsi qu'en demi-finale, par exemple, les candidats ont eu le choix entre cinq produits, parmi lesquels ils devaient en utiliser au moins deux dans leurs plats: la pâte de miso, les nouilles wakame, le tofu de soie, la papaye et le jacquier.

De plus, une étape supplémentaire a été franchie dans la lutte contre le gaspillage alimentaire: au lieu de la quantité exacte de matière première dont ils avaient besoin, les candidats devaient se satisfaire, par exemple, d'une portion de 200g de chocolat. «S'ils en avaient besoin de moins, ils devaient trouver un moyen d'utiliser le reste, faute de quoi ils étaient pénalisés», ajoute Daniel Inauen.

Cap maintenant sur Shanghai

Grâce à sa victoire, Rino Zumbrunn participera aux World Skills à Shanghai en septembre 2021. «Je n'ai pas encore pensé à la manière dont je vais préparer ce rendez-vous international. Par chance, je peux compter sur le soutien de Daniel Inauen, du vainqueur des Swiss Skills 2018 Martin Amstutz et de mon coach David Lanz. Avec eux, je me dis qu'une victoire helvétique est possible. Je le souhaite en tout cas de tout cœur!» (AHÜ/PCL)

Swiss Skills



- 1 Un champion rayonnant de bonheur: Rino Zumbrunn (Restaurant Schlüsselzunft, Bâle).
- 2 La demi-finaliste Jennifer Stettler (Casino Bern, membre ssc) en train de dresser son plat principal.
- 3 Le parcours de Tom Walter (Culinary Artist Sàrl Norman Hunziker, Bienne/BE, membre ssc) s'est arrêté en demi-finale.
- 4 La demi-finaliste Laura Loosli (Restaurant Panorama Hartlisberg, Steffisburg/BE, membre ssc).
- 5 Classée quatrième, Milena Scolari (Residenza Rivabella, Magliaso/TI) a préparé des tagliatelles à l'agneau.
- 6 Le podium: de g. à dr., Remo Messerli (Casino Bern, 2°, membre ssc), le vainqueur Rino Zumbrunn et Daniel Koetschet (CDMT E CT 47 Centre de subsistance, Romont/FR, 3°).
- 7 La demi-finaliste Lilian Sigrist (BamBou by Thomas, Lucerne).

PHOTOS: DR



# Shania Colombo se qualifie pour Shanghai

La Vaudoise de Bex a livré une prestation impeccable à Weggis et s'est imposée dans la catégorie restauration.

La journée a été chaude dans le restaurant de Hotel & Gastro Formation à Weggis (LU). Pas seulement parce que la température extérieure était estivale et que les visiteurs portaient tous un masque, mais aussi en raison du duel de haut vol auquel se sont livrés les quatre finalistes dans la catégorie de la restauration. «Le niveau était particulièrement élevé cette année», a d'ailleurs confirmé la cheffe experte Noemi Kessler lors de la cérémonie de remise des prix. «Au cours des deux jours de compétition, nous avons senti que les participants étaient très bien préparés et qu'ils étaient tous déjà des professionnels chevronnés. Du coup, pour nous, le spectacle a été de toute beauté.»

«Je ne m'attendais pas à gagner»

SHANIA COLOMBO, CHAMPIONNE DE LA RESTAURATION

On comprend mieux dès lors pourquoi le jury n'a pas eu la tâche facile au moment de départager les finalistes. A l'issue de la compétition, c'est la Vaudoise Shania Colombo, âgée de 18 ans et qui s'est installée à Wil (SG) où elle travaille au Gastronomie Hof zu Wil, qui a décroché le titre. A peine son

nom est-il prononcé que sa mère fond en larmes, tandis que la gagnante a besoin de quelques instants pour réaliser ce qui lui arrive. «Tous les finalistes ont livré une très belle performance. C'est pourquoi je ne m'attendais pas à gagner, ce qui me rend d'autant plus heureuse», confie la jeune spécialiste en restauration.

### Un programme exigeant

En l'espace de deux jours, l'éventail des compétences requises pour réaliser le programme de l'épreuve était vaste. De la préparation des boissons (bar et café) au filetage, en passant par le découpage et le flambage ou encore la décantation du vin et la mise en place d'une table de fête, toutes les tâches qui rendent le métier de spécialiste en restauration si exigeant ont été passées en revue.

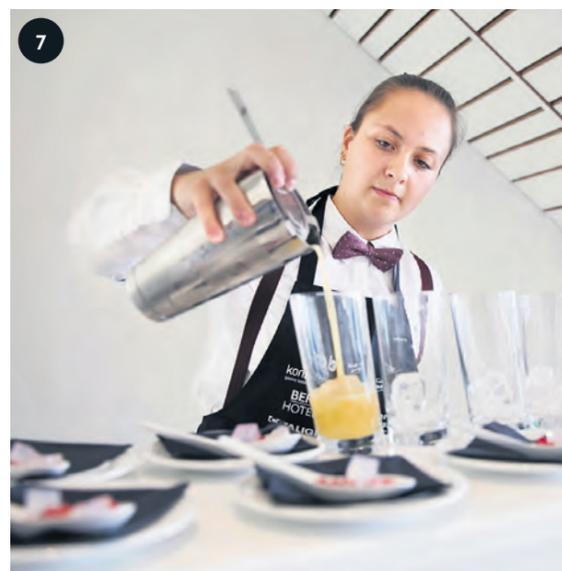
Dès le premier jour, la spontanéité des participants a été sollicitée. Au lieu de fileter les fruits comme prévu, les huit demi-finalistes ont dû préparer et servir des spaghettis carbonara à table. Le deuxième jour, ils ont eu une demi-heure pour fileter trois des cinq fruits qui leur étaient proposés, à savoir l'orange, la banane, la fraise, le kiwi ou l'ananas. De ces cinq fruits, seule l'orange devait être obligatoirement travaillée. Pourquoi l'orange? «Simplement parce que lever des suprêmes d'orange est l'une des tâches les plus difficiles», explique Noemi Kessler.

*Last but not least*, les participants ont dû servir un menu gastronomique constitué de quatre plats. Et là aussi, un changement a été opéré à la dernière minute, avec le remplacement de la poulette rôtie par un bar en croûte de sel préparé par les finalistes en cuisine.

(RMA/PCL)



Davantage de photos des Swiss Skills: [www.facebook.com/hotelgastrounion](http://www.facebook.com/hotelgastrounion)



- 1 Shania Colombo ravie, comme on s'en doute, par sa victoire à Weggis.
- 2 Membre de la spr, Tabea Rosenkranz (Restaurant Waldmannsburg, Dübendorf/ZH) a terminé à la quatrième place.
- 3 Shania Colombo s'est distinguée par un travail concentré et précis pendant le concours.
- 4 Ces trois membres de la spr ont eu l'honneur du podium: de g. à dr., Cyril Dörig (2<sup>e</sup>, Gottard, Arth-Goldau), Shania Colombo (1<sup>re</sup>), Priscilla Maytner (3<sup>e</sup>, Salzano, Interlaken/BE).
- 5 La demi-finaliste Jenny Pache (Hotel Buchserhof, Buchs/SG).
- 6 La demi-finaliste Sabrina Krill (Netts Schützengarten, Saint-Gall).
- 7 Membre de la spr et demi-finaliste, Sarah Flühler (Bergsthaus Niederbauen, Emmetten/NW) a été coachée par Margrith Röllin, ancienne présidente de la spr.
- 8 Janine Wicki (Werk 1, Gossau/SG) en pleine confection de cocktails.

PHOTOS: DR



## L'hôtellerie-intendance a sa championne

En remportant les Swiss Skills de sa catégorie à Weggis (LU), Milena Schöni a dépassé l'objectif qu'elle s'était fixé.

La jeune femme d'Aefligen (BE) est la première gestionnaire en intendance de l'histoire des Swiss Skills à remporter la victoire dans sa catégorie. «L'expérience a été très excitante et j'ai beaucoup appris au cours de l'aventure. Je voulais montrer ce dont je suis capable et j'ai fait de mon mieux», a confié la gagnante peu après la proclamation des résultats.

«Quand j'ai su que je serais sur le podium, j'ai cru que mon cœur allait s'arrêter»

MILENA SCHÖNI,  
GAGNANTE DES SWISS SKILLS 2020

Lors de la finale, elle n'a pourtant pas eu le sentiment que tout se passait si bien pour elle. «Pendant la rédaction du planning journalier, j'ai dû prendre en charge un client anglophone qui avait une requête particulière. C'était difficile pour moi car on ne parle pas beaucoup anglais dans la maison de retraite où je travaille.» Reste que la surprise est moins d'avoir dû gérer cette situation en finale que de s'y

être qualifiée. «Je m'étais beaucoup préparée en prévision des demi-finales, mais pas tant que ça pour la finale», reconnaît-elle en précisant qu'elle a fait l'impasse, justement, sur la conversation en anglais. «Je me suis contentée d'entraîner avec mes amis et ma famille les discussions portant autour des réclamations de la clientèle.»

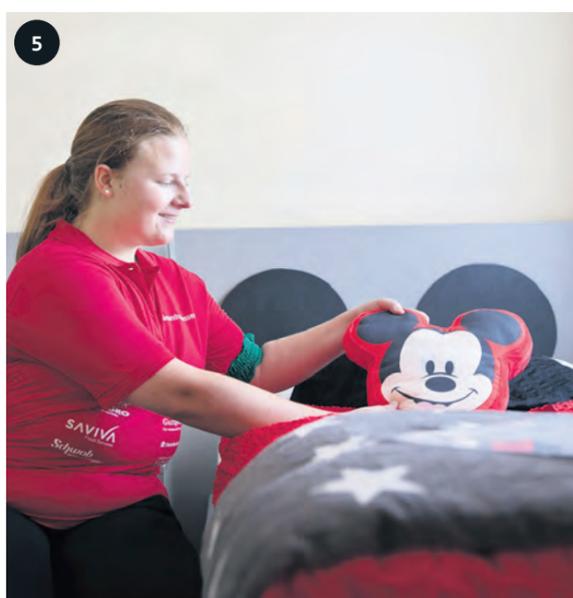
*Une préparation payante*

Cela dit, Milena Schöni a consacré beaucoup d'heures à la préparation du concours. Elle s'y est mise dès le coup d'envoi des Swiss Skills, n'hésitant pas à sacrifier son temps libre pour mettre toutes les chances de son côté. Selon la cheffe experte Martina Blättler, la Bernoise a gagné «en grande partie grâce à la constance de ses performances tout au long de la journée, et à la parfaite gestion des situations imprévues». Il n'empêche que la compétition a été très disputée avec d'excellentes candidates en lice, même si la Tessinoise Sara Fernandes s'était désistée peu de temps avant le concours.

Pour certaines candidates telles que Seraina Girschweiler, Fabienne Häner, Melina Baumann et Alexandra Messerli, l'aventure s'est arrêtée au stade des demi-finales. Toutefois, Alexandra Messerli n'a pas d'amertume: «Je suis heureuse d'avoir pu participer aux Swiss Skills 2020. C'est une expérience que je recommande à tous ceux qui nourrissent une passion sans faille pour leur métier.» Contrairement aux autres champions du week-end, Milena Schöni ne représentera pas la Suisse à Shanghai: l'hôtellerie-intendance n'est pas représentée au niveau mondial, trop peu de pays organisant une compétition dans cette catégorie.

(DKL/PCL)

Swiss Skills



1 La gagnante Milena Schöni a largement dépassé ses objectifs en remportant la compétition à Weggis.

2 Membre de HGU et troisième du concours, Nicole Manser en pleine action.

3 Melina Baumann de Saint-Gall apporte la dernière touche à sa chambre sur le thème de Cendrillon.

4 Rahel Hug (2°), Milena Schöni (1°) et Nicole Manser (3°) ont toutes les raisons de sourire.

5 Membre de HGU, Alexandra Messerli de Uttigen (BE) a façonné sa chambre sur le thème de Mickey.

6 Dans la chambre de Fabienne Häner, tous les éléments de décoration rappelaient Adelboden.

7 Classée quatrième, Seraina Girschweiler de Wolfhausen (ZH) est parvenue à se hisser en finale grâce à sa chambre articulée autour du thème de la mer du Nord.

PHOTOS: DR



Davantage d'informations:  
[www.hotelgastro.ch/swisskills](http://www.hotelgastro.ch/swisskills)