

Communiqué de presse

Les équipes nationales suisses de cuisiniers en route vers les Olympiades 2020

Lucerne, le 20 février 2019 – **La Société suisse des cuisiniers présente les deux nouvelles équipes nationales suisses des cuisiniers, qui reprennent le flambeau de leurs prédécesseurs victorieux aux récents championnats du monde du Luxembourg.**

Les deux équipes nationales sont constituées de chefs de cuisine, sous-chefs, chefs de partie et commis de cuisine provenant d'entreprises renommées de toute la Suisse qui soutiennent ceux-ci dans leur engagement.

La diversité des lieux de travail de nos équipiers démontre qu'il n'y a pas de barrière linguistique au sein des équipes. L'équipe nationale junior compte deux membres romands et l'équipe nationale deux membres du Tessin.

Nos équipes sont encadrées par Tobia Ciarulli, Teammanager, et les coaches Thomas Kuster et Bruno Keist, eux-mêmes compétiteurs expérimentés.

Les membres de l'équipe nationale suisse *junior* des cuisiniers

Nom	Employeur	Fonction
Ann-Sophie Bernhard	AarReha Schinznach, Schinznach Bad	Apprentie de 3 ^e année
Tim Hoffmann	Park Hotel Vitznau, Vitznau	Commis de cuisine
Normand Jubin	Hôtel de Ville, Crissier	Pâtissier
Marco Kölbener	Hof Weissbad AG, Weissbad	Commis de cuisine
Bettina Marti	Hôtel-restaurant Kerenzerberg, Filzbach	Commis de cuisine
Eliott Neuhaus	En cours de changement	
Dominik Roider	Restaurant 1904 by Lagonda Design, Zürich	Chef de partie
Jan Schmid	Hof Weissbad AG, Weissbad	Commis de cuisine

Les membres de l'équipe nationale suisse des cuisiniers

Nom	Employeur	Fonction
Teo Chiaravalloti	Ristorante Castelgrande-Grotto San Michele, Bellinzona	Chef de cuisine
Guy Estoppey	K 2 Swiss Reinsurance Company Ltd, Zürich	Chef de partie
Frederik Jud	Spital Linth, Uznach	Sous-chef
Pietro Leanza	Ristorante Seven, Ascona	Chef-pâtissier/Sous-chef
Laura Niemi	Park Hyatt Zürich, Zürich	Chef de partie
Christian Oliveira	Restaurant Bay, Bern	Sous-chef
Niklas Schneider	Hôtel-restaurant Löwen, Dielsdorf	Sous-chef
Michael Schneider	Restaurant Krone, Zürich	Chef de cuisine
Jordan Thompson	Restaurant 1904 by Lagonda Design, Zürich	Sous-chef
Andrea Werth	SSTH Swiss School of Tourism and Hospitality, Passugg	En formation

Les photos officielles:

L'équipe nationale suisse des cuisiniers



de.g.à.d. Teo Chiaravalloti, Niklas Schneider, Michael Schneider, Laura Niemi, Guy Estoppey, Christian Oliveira, Pietro Lanza, Jordan Thompson, Andrea Werth, Frederik Jud

L'équipe nationale suisse *junior* des cuisiniers



de.g.à.d. Bettina Marti, Marco Kölbener, Normand Jubin, Dominik Roider, Eliott Neuhaus, Tim Hoffmann, Ann-Sophie Bernhard, Jan Schmid

Encadrement des équipes :



Tobia Ciarulli
Teammanager



Bruno Keist
Coach



Thomas Kuster
Coach

Plus d'informations sur les équipes: www.swissculinarynationalteams.ch

Photos des équipes suisses de cuisiniers

Les photos, vidéos et portraits de tous les équipiers suisses peuvent être téléchargées via <http://www.hotelgastrounion.ch/de/hgu/media/aktuelle-bilder-fuer-medienpartner/>

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

Autres renseignements:

Reto Walther
Responsable de la Société suisse des cuisiniers
041 418 22 45
reto.walther@hotelgastrounion.ch

Roger Lütolf
Responsable médias
041 418 22 44 / 078 752 77 59
roger.luetolf@hotelgastrounion.ch

Les équipes nationales suisses des cuisiniers

L'Equipe nationale suisse et l'Equipe nationale suisse junior des cuisiniers ont été créées par la Société suisse des cuisiniers afin de promouvoir le métier de cuisinier. Ces équipes, parmi les meilleures au niveau international, ont déjà réalisé par le passé de belles performances lors de concours prestigieux tels que les Olympiades ou les Championnats du monde de cuisine, organisés tous les quatre ans. A la différence d'autres équipes, les cuisiniers suisses sont employés dans des établissements et se consacrent aux concours durant leur temps libre. Des personnalités telles que Daniel Bumann, Rolf Mürner ou Ivo Adam ont démarré leur carrière au sein des équipes nationales.

Informations générales

Hotel & Gastro Union est l'organisation professionnelle des salariés du secteur suisse de l'hôtellerie et de la restauration ainsi que de la boulangerie-pâtisserie et confiserie. Elle se mobilise activement en faveur du réseau, de la formation et de la sécurité. Son objectif principal est la valorisation de ces métiers. La fédération compte quelque 22'000 membres et est constituée de cinq sociétés professionnelles nationales, de Hotellerie et Gastronomie Verlag, de l'École Hôtelière Suisse de Lucerne (SHL) ainsi que de l'Art Deco Hotel Montana à Lucerne. Hotel & Gastro Union est l'une des associations fondatrices de Hotel & Gastro formation, l'institut de formation professionnelle paritaire du secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Esther Lüscher est la Présidente de Hotel & Gastro Union et Urs Masshardt en est le Secrétaire Général. paritaire du secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Esther Lüscher est la Présidente, Urs Masshardt est le Secrétaire Général.