

*Communiqué de presse*

## **La Romande Adélie Chatton gagne le concours national et devient Championne du Service 2020**

**Lucerne, le 21 novembre 2019 – A l’occasion du plus important concours professionnel de la restauration, les participant-e-s ont démontré leur polyvalence et la grande diversité de la profession: du service du fromage à l’art de préparer des cocktails, en passant par le dressage et la décoration d’une table d’exception.**

**Les grands gagnants sont Adélie Chatton du Café des Avenues à Lausanne, et Jacob Schümperli de Swiss Re Management à Zurich. Ils sont les nouveaux ambassadeurs de la Société professionnelle de la restauration.**

Le Championnat de Service a lieu tous les deux ans dans le cadre du salon international de l’hôtellerie-restauration Igeho. Il comporte deux catégories: Champion de Service et Champion de Service Junior. Les disciplines du concours 2019 étaient les suivantes: service du fromage, dressage d’une table d’exception, mixologie, flambage, tartare, service de vin, barista et épreuve-mystère. Les 25 participant-e-s de 10 cantons ont impressionné le jury et les nombreux spectateurs par leur savoir-faire.

### **Adélie Chatton remporte le titre de Championne de Service**

Six spécialistes de la restauration qualifié-e-s ont concouru pour le titre de Champion-ne de Service. Adélie Chatton, du Café des Avenues à Lausanne, a eu de la peine à réaliser sa victoire: « *En tant que représentante de la Suisse romande, je suis hyper heureuse d’avoir gagné ce titre!* ». En effet, ce Championnat de Service aura dû attendre sa 11<sup>e</sup> édition pour voir une candidate romande accéder à la première place.

Ce résultat est autant de talent et de travail investis par la Vaudoise: « *Plus de quatre mois d’entraînements intensifs avec mon coach ont été nécessaires pour préparer ce concours... et le gagner!* ». Les deux vainqueurs seront les nouveaux ambassadeurs de la Société professionnelle de la restauration et contribueront ainsi activement à la valorisation des métiers de la restauration.

### **Les jeunes Romands en force pour cette édition**

Dans la catégorie « Junior », ce sont quatre professionnel-le-s en devenir talentueux et motivés qui se sont présentés au jury, dont Sarah Guignet de l’Ecole Professionnelle de Montreux, qui a remporté le prix du public pour sa table d’exception. Une mobilisation saluée par le nouveau Secrétaire général de la spr, Roman Helfer, également issu de la Romandie: « *C’est un grand plaisir pour une association nationale de pouvoir présenter des visages illustrant la diversité de nos régions linguistiques.* »



Les photos officielles sont disponibles sur notre site internet à la rubrique **Media** :

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

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



*La Championne de Service 2020 Adélie Chatton et le Champion de Service Junior 2020 Jacob Schümperli*



*Adélie Chatton, Christoph Muggli (Président Société professionnelle de la restauration), Jacob Schümperli, Roman Helfer (Secrétaire général spr)*



*Jacob Schümperli lors de la discipline „Bar“*



*Adélie Chatton lors de la discipline „Flambé“*



HOTEL & GASTRO  
**UNION**  
depuis 1886

### **Renseignements sur le concours**

Roman Helfer

Secrétaire général Société professionnelle de la restauration

021 616 27 07 / 079 540 78 37

[roman.helfer@hotelgastrounion.ch](mailto:roman.helfer@hotelgastrounion.ch)

### **Renseignements généraux**

Roger Lütolf

Responsable médias

041 418 22 44 / 078 752 77 59

[roger.luetolf@hotelgastrounion.ch](mailto:roger.luetolf@hotelgastrounion.ch)

## **Informations générales**

### **Le Championnat de Service**

Le Championnat de Service est le plus important concours professionnel de la restauration. Il existe depuis 1997 et a lieu tous les deux ans dans le cadre du salon international de l'hôtellerie-restauration Igeho. La catégorie Champion-ne de Service Junior existe depuis 2015 et ouvre la participation aux « Assessments » du Championnat suisse des métiers (SwissSkills). Le Championnat de Service montre la diversité et le haut niveau de compétences des métiers de la restauration. Par ce concours, l'association professionnelle souhaite valoriser l'image des métiers de la restauration en mettant en avant de jeunes professionnels qui en seront les ambassadeurs. Le concours vise également à pallier le manque d'apprenti-e-s dans la branche.

### **Hotel & Gastro Union et la Société professionnelle de la restauration**

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*, institution 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.