

Communiqué de presse

## **L'équipe suisse junior des cuisiniers sur la 3<sup>e</sup> marche du podium à l'Olympiade culinaire**

**Lucerne, le 21 février 2020 – Du 15 au 19 février, quelque 2800 cuisiniers-ères de plus de 50 nationalités ont participé à l'Olympiade culinaire de Stuttgart. La Suisse remporte 6 médailles d'or et 2 médailles d'argent. L'équipe régionale de Lucerne est championne olympique dans sa catégorie.**

L'Olympiade culinaire a lieu tous les quatre ans, il s'agit de la plus importante compétition culinaire au niveau mondial, avec la Culinary World Cup. La Société suisse des cuisiniers (ssc) était présente avec deux équipes. L'équipe nationale y a remporté une médaille d'or avec son menu de 3 plats pour 110 personnes ainsi qu'une médaille d'argent dans la catégorie *Chef's Table*. L'équipe nationale junior a quant à elle remporté une médaille d'or dans la catégorie *IKA Buffet* (pour 12 personnes) ainsi que pour son menu de 3 plats pour 60 personnes. La pièce artistique de la catégorie *Chef's Table* a été réalisée par Eliott Neuhaus, pâtissier de l'équipe nationale junior.

L'équipe nationale suisse réalise une belle performance avec la 7<sup>e</sup> place au classement général. L'équipe suisse junior arrive 3<sup>e</sup> au classement général, derrière la Suède et la Norvège, remportant ainsi une médaille de bronze.

Le teammanager des deux équipes suisses, Tobia Ciarulli, s'en réjouit grandement : « Nos deux équipes ont tout donné et je suis extrêmement fier de leur prestation. Les médaillés sont les champions potentiels de l'Olympiade. »

D'autres équipes suisses ont participé à cette Olympiade. Le Cercle des Chefs de Cuisine de Lucerne (CCCL) ainsi que le Cercle des Chefs de Cuisine de Berne (CCCB) ont tous deux remporté une médaille d'or dans la catégorie « Equipes régionales ». L'équipe lucernoise obtient un titre olympique grâce à son total de points.

Par ailleurs, l'équipe de l'Armée suisse a conquis la 1<sup>re</sup> place dans la sous-catégorie *Military*, qui ne comporte pas de titre olympique. La Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT) concourait aussi dans la catégorie *Community Catering*, où elle est arrivée troisième. D'autre part, l'équipe Swiss SVG-Trophy-Team (Association suisse de la restauration dans les hôpitaux, les homes et les collectivités) complète ce beau palmarès avec une médaille d'argent.

**Le classement des toutes les équipes - [Link](#)**  
**Le chemin de la victoire olympique: [Link](#)**

## Le classement des équipes suisses

|                                                               |                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Equipe nationale suisse des cuisiniers                        | Septième place au classement général dans la catégorie des équipes nationales de cuisine |
| Equipe nationale suisse junior des cuisiniers                 | Troisième place dans la catégorie des équipes nationales juniors                         |
| Swiss Armed Forces Culinary Team                              | Or dans la catégorie Military Teams (pas de titre olympique dans cette catégorie)        |
| Swiss Armed Forces Culinary Team                              | Troisième place dans la catégorie Community Catering                                     |
| SWISS SVG-TROPHY Team                                         | Médaille d'argent dans le cadre du programme Community Catering                          |
| Cercle des Chefs de Cuisine de Lucerne (CCCL)                 | Champion olympique dans la catégorie équipe régionale                                    |
| Cercle des Chefs de Cuisine de Berne (CCCB) Culinary Art Team | Médaille d'or pour le programme des équipes régionales                                   |

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

| Nom            | Employeur                                         | Fonction            |
|----------------|---------------------------------------------------|---------------------|
| Karina Fruman  | Marzer Restaurant, Bern                           | Sous-chef junior    |
| Tim Hoffmann   | Bürgenstock Hotels & Resort, Lucerne              | Demi-Chef de partie |
| Normand Jubin  | Hôtel de Ville, Crissier                          | Pâtissier           |
| Marco Kölbener | Hof Weissbad AG, Weissbad                         | Commis de cuisine   |
| Bettina Marti  | Hotel Restaurant Kerenzerberg, Filzbach           | Commis de cuisine   |
| Eliott Neuhaus | Le Duo créatif, Pâtisserie fine, la Tour-de-Peilz | Pâtissier           |
| 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                              | Cheffe de partie          |
| Christian Oliveira | Restaurant Wein & Sein, 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       | Restaurant 7132 Silver, Vals                           | Chef de partie pâtisserie |

## 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 Leanza, Jordan Thompson, Andrea Werth, Frederik Jud

#### Catégories de concours

- Hot-Kitchen : un menu de 3 plats pour 110 personnes
- Chef's Table : 7 préparations différentes pour 12 personnes – des dips aux plats chauds et froids en passant par les petits fours, un menu entièrement végétarien et une pièce artistique en chocolat. Les visiteurs ont pu goûter ces préparations à proximité des équipes en compétition.

#### Photos des équipes suisses

Les photos, vidéos et portraits des membres des équipes suisses peuvent être téléchargées sur <http://www.hotelgastrounion.ch/de/hgu/media/aktuelle-bilder-fuer-medienpartner/>

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

### L'équipe nationale suisse junior des cuisiniers

De g. à d. : Bettina Marti, Marco Kölbener, Normand Jubin, Dominik Roider, Eliott Neuhaus, Tim Hoffmann, Karina Fruman, Jan Schmid

#### Catégories de concours

- Hot-Kitchen : un menu de 3 plats pour 60 personnes.
- IKA Buffet : un menu de 3 plats pour 60 personnes. Les menus sont vendus aux visiteurs du *Restaurant of Nations*.

#### Photos des équipes suisses

Les photos, vidéos et portraits des membres des équipes suisses peuvent être téléchargées sur <http://www.hotelgastrounion.ch/de/hgu/media/aktuelle-bilder-fuer-medienpartner/>

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

#### Encadrement des équipes :



Tobia Ciarulli  
Teammanager



Bruno Keist  
Coach



Thomas Kuster  
Coach

Plus d'informations sur les équipes: [www.swissculinarynationalteams.ch](http://www.swissculinarynationalteams.ch)

### **Autres renseignements:**

Reto Walther  
Secrétaire général de la Société suisse des cuisiniers  
041 418 22 45  
[reto.walther@hotelgastrounion.ch](mailto:reto.walther@hotelgastrounion.ch)

Roger Lütolf  
Responsable médias  
041 418 22 44 / 078 752 77 59  
[roger.luetolf@hotelgastrounion.ch](mailto:roger.luetolf@hotelgastrounion.ch)

### **Les équipes nationales suisses des cuisiniers**

L'équipe nationale suisse et l'équipe nationale suisse junior des cuisiniers sont chapeautées par la Société suisse des cuisiniers, dont la mission est de porter l'image de la cuisine suisse au niveau national et international. Les membres des équipes sont recrutés dans toute la Suisse. Ils consacrent l'essentiel de leur temps et de leur énergie à leur engagement au sein des équipes nationales, parallèlement à leur activité professionnelle. Les deux équipes ont remporté plusieurs fois des titres lors du Championnat du monde au Luxembourg et de l'Olympiade culinaire en Allemagne.

### **Informations générales**

Hotel & Gastro Union est l'organisation professionnelle des salariés du secteur de l'hôtellerie-restauration et de la boulangerie-pâtisserie-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-restauration. Esther Lüscher est la Présidente de Hotel & Gastro Union et Urs Masshardt en est le Secrétaire Général.