

HGU Romandie: élection d'un comité élargi

Organisée dans le cadre du Salon Sirha, l'assemblée générale de Hotel & Gastro Union Romandie a élu son nouveau comité et évoqué la formation et les concours, après avoir visité les coulisses du Bocuse d'Or.

C'est sous la conduite de Franck Giovannini et Jean-Michel Martin, respectivement président de l'Académie suisse du Bocuse d'Or et chef du concours, que les membres de Hotel & Gastro Union (HGU) ont visité les coulisses de la Sélection suisse du Bocuse d'Or qui se tenait lors du Salon Sirha à Genève. L'occasion de mieux comprendre les enjeux de cette compétition dont le niveau s'élève à chaque nouvelle édition, et remportée par Mario Garcia qui représentera la Suisse à Turin (voir p. 4). La thématique des concours a également été abordée lors d'une table ronde organisée en marge de l'assemblée générale de HGU Romandie, à laquelle étaient conviés Jun Lu Koh, qui vient de participer aux Champion-

nats suisse du service, et les cuisiniers Filipe Fonseca Pinheiro, Dario Ranza, Stéphane Décotterd et Pasquale Altomonte. Les concours? Un sport exigeant qui nécessite un investissement total, selon Dario Ranza. Mais aussi un exercice périlleux où il faut tenir compte de la sensibilité des différents jurés pour Stéphane Décotterd. Une seconde table ronde a, elle, réuni Jacques-André Maire, vice-président de Travail.Suisse et conseiller national, Laurent Terlinchamp, président de la Société des Cafetiers, Restaurateurs et Hôtelières de Genève et Eric Dubuis, directeur de Hotel & Gastro formation Vaud sur le thème de la formation.

Un comité romand élargi

Pour ce qui est de la partie formelle, l'assemblée de HGU Romandie a réélu Jean-Claude Bazzi au poste de président, et procédé à l'élection d'un comité élargi comprenant Pascal Aubert, Romain Berthoud, Christian Cart, Urs Chalupny, Jean-Michel Diserens, Evelyne Gaillard, Jun Lu Koh, Yann Poget, Chantal Rod, Nicolas Scheuch, Jean-Pierre Schnyder, Wendy Theytaz, Jacqueline Wade et Olivier Wenger. (PCL)



Avantage d'informations:
www.hotelgastrounion.ch/fr



- 1 Président de l'Académie suisse du Bocuse d'Or, Franck Giovannini a servi de guide avec Jean-Michel Martin dans les coulisses du concours.
- 2 Jun Lu Koh, Filipe Fonseca Pinheiro, Dario Ranza, Stéphane Décotterd et Pasquale Altomonte.
- 3 Esther Lüscher, présidente de Hotel & Gastro Union, a rappelé les objectifs de l'organisation professionnelle.
- 4 Laurent Terlinchamp, Jacques-André Maire et Eric Dubuis.
- 5 Urs Masshardt, secrétaire général de Hotel & Gastro Union, et Jacques-André Maire, vice-président de Travail.Suisse et conseiller national.

IMAGES DR

Delphine Rossetti gagne le Young Cook Geneva Contest

Dernier-né des concours de cuisine destinés à la relève, le Young Cook Geneva Contest s'est tenu le lendemain du Bocuse d'Or.

Présidé par le chef genevois et Meilleur Ouvrier de France Claude Legras, la compétition réunissait mardi 23 janvier six candidats sélectionnés sur dossier, et tous en cours de formation (Victor Cardoso, Baptiste Curioz, Nicolas Descloux, Léa Hugli, Delphine Rossetti, Sébastien Rousset, Christelle Teinturier et Marisa Siero). Leur mission? Réaliser en trois heures et en public un amuse-bouche dressé sur assiette et adapté à un régime ovo-lacto végétarien, puis un plat terre-mer.

Soutien de la région Romandie

Au terme de la compétition sponsorisée par Gastromer et soutenue entre autres par Hotel & Gastro Union Romandie, le trophée est revenu à Delphine Rossetti, apprentie de troisième année au Centre de formation professionnelle Service Hôtellerie Restauration. Non contente d'avoir su

convaincre le prestigieux jury de dégustation, composé notamment des chefs Virginie Bassetot (MOF 2015, Cuisinière de l'année 2018, La Réserve), Jean-Marc Besire (président Goutatoo, Le Cigalon), Gilles Brunner (formateur, Ecole hôtelière de Monaco), Benoît Carcenat (MOF 2015, maître d'enseignement, Ecole hôtelière

de Glion), Damien Coche (Domaine de Châteauevieux) ou encore Dominique Gauthier (Le Chat Botté), Delphine Rossetti est parvenue à le bluffer avec son premier plat: «J'ai élaboré une viande végétarienne à base de Quorn, issu du champignon *Fusarium venenatum*, d'où le nom de mon plat, baptisé *Trompe-l'œil*», explique la jeune apprentie qui a bénéficié du soutien de son employeur. «J'ai eu deux semaines pour préparer le concours et mes examens, c'est une chance extraordinaire.»

Une deuxième édition est d'ores et déjà prévue, à laquelle Hotel & Gastro Union Romandie apportera son soutien, son président Jean-Claude Bazzi voyant d'un bon œil les manifestations valorisant la relève. (PCL)



La gagnante (1^{er} rang, tout à dr.) avec, entre autres, Olivier Wenger, Jean-Claude Bazzi, Claude Legras, Didier Sidot et Stéphane Jan (2^e rang, de g. à dr.) DR



Avantage d'informations:
www.sirha-geneve.com/evènements/
young-cook-geneve-contest



Renseignements et inscription:
Hotel & Gastro Union, avenue des Acacias 16, 1006 Lausanne
Tél. 021 616 27 07, info.vd@hotelgastrounion.ch

Hotel & Gastro Union: un aperçu des formations destinées aux Romands

Cours de cuisine fusion-moléculaire

DATES: 23 FÉVRIER 2018
ET 2 MARS 2018
(2 SOIRÉES DE 19H À 22H)

PUBLIC CIBLE

Toute personne désirant se perfectionner sur les bases du CFC en associant les produits avec les bonnes techniques de préparation (10 participants).

OBJECTIFS DU COURS

- × Etre à même d'utiliser de manière judicieuse différents gélifiants et émulsifiants.
- × Confectionner des mets à la texture nouvelle.
- × Gérer l'hygiène et la sécurité.

CONTENU DU COURS

- × Fabrication de sauces allégées.
- × Fabrication de sphérifications et d'émulsions.

LIEU

GastroVaud, Pully, avenue Général-Guisan 42, 1009 Pully.

INSTRUCTEUR

Pascal Aubert Pascal, chef de cuisine diplômé, cuisinier en diététique et formateur cuisine fusion.

PRIX

Membre HGU depuis plus de 2 ans: 100 francs
Membre HGU: 150 francs
Non-membre: 200 francs

Cours boulangerie et pâtisserie de cuisine

DATES: 16 MARS 2018
ET 23 MARS 2018
(2 SOIRÉES DE 19H À 22H)

PUBLIC CIBLE

Toute personne désirant se perfectionner sur les bases du CFC en associant les produits avec les bonnes techniques de préparation (10 participants).

OBJECTIFS DU COURS

- × Confectionner diverses variétés de boulangerie fine.
- × Fabriquer et dresser des entremets sur assiette.
- × Gérer l'hygiène et la sécurité.

CONTENU DU COURS

- × Préparation de diverses pâtes à pain et pâtisseries.
- × Présentation et dressage sur assiette.

LIEU

GastroVaud, Pully, avenue Général-Guisan 42, 1009 Pully.

INSTRUCTEUR

Pascal Aubert Pascal, chef de cuisine diplômé, cuisinier en diététique et formateur cuisine fusion.

PRIX

Membre HGU depuis plus de 2 ans: 100 francs
Membre HGU: 150 francs
Non-membre: 200 francs