

Voici les nouvelles équipes

Les Equipes nationales suisses des cuisiniers accueillent de nouveaux membres et se préparent pour les Championnats du monde de cuisine en 2022 au Luxembourg.

On se souvient qu'il avait décroché le titre de Meilleure pièce artistique aux Championnats du monde de cuisine. C'était au Luxembourg en 2018 et il était l'un des membres de l'Equipe nationale suisse des cuisiniers, à qui il avait offert un titre amplement mérité. Aujourd'hui, le chocolatier fribourgeois Jorge Cardoso renoue avec la Kochnati, où il côtoiera notamment les anciens juniors Dominik Roider et Marco Kölbener. Quant à la Kochnati junior, elle accueille pas moins de six nouvelles recrues.

Les nouvelles équipes veulent s'appuyer sur le succès des formations précédentes. Lors de l'Olympiade culinaire en février 2020, les juniors avaient décroché une médaille d'or pour le programme chaud et pour le buffet IKA, se hissant sur le podium à la troisième place. De son côté, l'équipe

des «grands» avait réalisé une solide performance et terminé au septième rang du classement général. L'objectif à court terme? Hisser de nouveau la Suisse parmi les meilleures nations du monde.

Un bel esprit d'équipe

Les formations peuvent compter sur le soutien d'établissements renommés issus de toute la Suisse à travers leurs chefs, sous-chefs, chefs de partie et commis de cuisine. Parmi les enseignes prêtant main forte aux équipes figurent l'hôtel Hof Weissbad, le Bürgenstock Resort et le Stucki de Tanja Grandits à Bâle, pour n'en citer qu'une poignée.

S'agissant des Championnats du monde à venir, la configuration est idéale, dans la mesure où beaucoup de nouveaux membres ont déjà vécu à titre personnel l'expérience de la compétition. C'est avec ce bagage qu'ils pourront commencer l'élaboration de leur programme et développer l'esprit d'équipe qui leur sera indispensable s'ils veulent se démarquer au Luxembourg. A noter que les équipes sont toujours placées sous la responsabilité du manager Tobia Ciarulli et des coaches Thomas Kuster et Pascal Inauen. (AHU/PCL)

Equipe nationale suisse junior des cuisiniers

Jan Schmid, Hof Weissbad
Karina Fruman, en transition
Tom Walter, Stucki, Bâle
Stéphanie Zosso, Schüpberg-Beizli
Laura Loosli, Panorama, Steffisburg
Robin Bartels, Neue Blume, Lömmenschwil
Alexandra Helbling, Boulangerie Amstad, Cham
Nicole Lüthi, Beau Site, Zermatt

Equipe nationale suisse des cuisiniers

Guy Estoppey, K2 Swiss Re, Zurich
Pietro Leanza, Ristorante Seven, Ascona
Christian Oliveira, en transition
Michael Schneider, Restaurant Krone, Zurich
Andrea Werth, Alpenhirt AG, Tschierschen
Manuel Zünd, Oak & Grill, Bürgenstock Resort
Jorge Cardoso, Boulangerie-Confiserie Suard
Raphael Frei, Globus, Zurich Bahnhofstrasse
Marco Kölbener, Hof Weissbad
Dominik Roider, Basilic, Coire


SWISS CULINARY NATIONAL TEAMS
HOTEL & GASTRO UNION | **skv**
SCHWEIZER KOCHVERBAND



La nouvelle Equipe nationale suisse des cuisiniers: Manuel Zünd, Guy Estoppey, Pietro Leanza, Dominik Roider, Andrea Werth, Michael Schneider, Marco Kölbener, Jorge Cardoso, Raphael Frei et Christian Oliveira (de g. à dr.).



Davantage d'informations:
www.hotelgastrounion.ch/jsc



La nouvelle Equipe nationale suisse junior des cuisiniers: Laura Loosli, Tom Walter, Karina Fruman, Alexandra Helbling, Jan Schmid, Robin Bartels, Stéphanie Zosso et Nicole Lüthi (de g. à dr.).

PHOTOS LUKAS BIDINGER

Sponsors des Equipes nationales suisses des cuisiniers:

Sponsor principal:
Swica Organisation de santé

Cosponsor:
G. Bianchi SA,
Electrolux Professional

Equipementiers:
Gastroimpuls, KAI Messer,
Kentaur Work Wear,
Oehrli Berufsmode

Partenaires de l'Equipe nationale suisse des cuisiniers:
Aligro, Hero, Pacojet, Saviva Food Service, Uncle Ben's

Partenaires de l'Equipe nationale suisse junior des cuisiniers:
Boiron, Brunner-Anliker, Emmi Food Service, Hug AG, Prodega-Transgourmet, Wiberg

ANNONCE



SWISS CULINARY CUP 2021

APPLIQUER MAINTENANT

Montre tes talents en cuisine!

Thème 2020 **ROOTS**

Niklas Schneider, gagnant SCC 2020

Member of **CULINARY CHALLENGES CH**

HOTEL & GASTRO UNION | **SSC** | SOCIÉTÉ SUISSE DES CUISINIERS
depuis 1886

HÔTELLERIE GASTRONOMIE HEBDO

57,9%

de nos 125 000 lecteurs sont des cadres moyens ou supérieurs.
Profitez de cet emplacement idéal pour vous adresser directement à eux.
Téléphone 041 418 24 44



«Ma branche. Mon job.»

gastrojob.ch

Kisag

LE KISAG WHIPPER PROFESSIONAL

L'émulsionneur pour des créations fraîches et légères

Un multi-talent pour la préparation rapide et facile de crème fouettée, de sauces chaudes ou froides, de crèmes, soupes et mousses. En acier inox robuste et résistant au lave-vaisselle.

Visitez notre site!
Bahnhofstrasse 3 • CH-4512 Bellach • tél. 032 617 32 60

www.kisag.ch