

Sourya Rochat remporte la 17^e édition du concours Poivrier d'Argent

La vaudoise a devancé d'une poignée de points la Genevoise Delphine Rossetti lors de la manifestation qui récompense le meilleur apprenti de Suisse Romande et du Tessin.

Trois femmes, trois hommes. Si la parité ne va pas toujours de soi dans les concours de cuisine, elle était respectée lors de la 17^e édition du Poivrier d'Argent qui s'est tenue le dimanche 18 mars à l'Ecole professionnelle de Montreux (EPM). Les candidats provenant de six cantons romands (Fribourg, Genève, Jura, Neuchâtel, Valais et Vaud) – aucun représentant du Tessin ne participait cette année à l'événement – ont eu cinq heures pour préparer un mets de caille sur la base de la recette qu'ils avaient élaborée au préalable, ainsi qu'un entremets surprise dont le thème a été dévoilé le matin du concours, en l'occurrence une roulade au citron avec sauce aux noisettes.

Maîtrise technique et originalité

Soutenu dès sa première édition par Aligro, qui sponsorise également le concours du meilleur apprenti vaudois de cuisine, le Poivrier d'Argent a une nouvelle fois tenu ses promesses grâce au talent de deux apprenties habituées aux grands événements. Juste avant d'annoncer qui de Sourya Rochat ou Delphine Rossetti, toutes deux membres de la Société suisse des cuisiniers, allait décrocher la timbale, Stephan Vaucher, président du concours, expliquait que les deux jeunes femmes s'étaient déjà affrontées à deux reprises – lors du Swiss Finger Food Trophy et du Challenge Benoît Violier – et qu'elles avaient chacune remporté un titre. L'une d'elles a fatalement pris l'avantage à l'issue du Poivrier d'Argent, la joie de Sourya Rochat contrastant avec la déception légitime de Delphine Rossetti, elle qui n'avait que 13 points de retard sur la lauréate (sur un total de plus de 700).



Sourya Rochat a devancé Delphine Rossetti et Jose Miguel Baleza Valerio. DR

Tout s'est joué à peu de choses, comme souvent. Les créations des deux apprenties ont séduit par leur maîtrise technique et leur originalité, la gagnante ayant même créé son propre moule pour sa ballotine de caille. Grâce à sa victoire au Poivrier d'Argent, Sourya Rochat remporte son troisième concours après le Swiss Finger Food Trophy et le concours du meilleur apprenti vaudois. «J'adore les compétitions, mais, pour l'heure, je vais lever le pied afin de me concentrer sur mes examens», confie la Vaudoise. De son côté, Delphine Rossetti est certes déçue mais toujours animée par la passion des concours, elle qui vise une participation aux prochains SwissSkills.

L'édition 2018 revêtait aussi une importance particulière pour Stephan Vaucher, maître principal cuisine à l'EPM, et responsable de l'organisation du Poivrier d'Argent et du concours du meilleur apprenti vaudois depuis depuis le début. «Depuis 1998, année de sa création, j'ai eu la chance d'organiser le concours du meilleur apprenti de Suisse romande et du Tessin, d'abord organisé chaque année, puis tous les deux ans. Mon départ à la retraite anticipé étant prévu en juillet 2019, c'est Martial Stoky et Yan Cardinaux qui reprendront l'organisation de l'événement.»

Pour cette dernière édition qu'il présidait, Stephan Vaucher a voulu inviter un apprenti allemand pour jeter des ponts avec la Suisse allemande, mais le projet initié avec la Société suisse des cuisiniers n'a pas abouti. «Qui sait, il se concrétisera peut-être à l'avenir à l'échelle vaudoise ou romande et tessinoise.» Dans l'imédiat, le Poivrier d'Argent reste un formidable tremplin pour la relève. Membre du jury de dégustation, Elodie Schenck relève les bénéfices d'une participation: «C'est une vitrine formidable, et un tremplin aussi je l'espère pour toutes les cuisinières qui peuvent ainsi faire valoir leurs qualités professionnelles.» PATRICK CLAUDET

Palmarès

1. Sourya Rochat, Ecole professionnelle de Montreux (VD)
2. Delphine Rossetti, Centre de formation professionnelle Services et Hôtellerie-Restaurant (GE)
3. Jose Miguel Baleza Valerio, La Maison du Prussien (NE)
4. Davide Almeida, Bad Muntelien am See (FR)
4. Marie Bridline Rouvinez, Le Crans Hotel & Spa (VS)
4. Séverin Vernier, Hôtel du Bœuf Courgenay (JU)

Augmentation des salaires minima dès avril

Chaque année, conformément à l'art. 34 CCNT, les partenaires sociaux négocient un ajustement des salaires minimum. Les employés sont représentés par l'organisation professionnelle et les syndicats Hotel & Gastro Union, Syna et Unia, et les employeurs par les associations patronales Gastro-Suisse, hotellerieuisse et Swiss Catering Association SCA. Lors des négociations sur les salaires minimum pour l'année en cours, ces organisations n'ont pas réussi à s'entendre sur les répercussions de la situation économique actuelle dans le secteur de l'hôtellerie-restauration. Les fédérations des employés ont donc saisi le tribunal arbitral compétent (en l'occurrence la Cour suprême du canton de Berne). Par décision en date du 19 mars 2018, celle-ci a alors fixé les nouveaux salaires minimum. Conformément aux art. 10 et 11 de la Convention collective nationale de travail pour les hôtels, restaurants et cafés (CCNT, état au 1^{er} janvier 2017), ces salaires minima seront relevés de 0,5% au 1^{er} avril 2018, et pour la saison estivale 2018 dans le cas des contrats saisonniers. (HGH)

L'hôtellerie de luxe en forme

Les établissements cinq étoiles de l'association Swiss Deluxe Hotels affichent une fréquentation et des revenus en nette hausse. Après une première embellie en 2016, le nombre de nuitées a grimpé de 9,75% à près de 1,28 million l'an dernier, indique l'association regroupant 42 hôtels haut de gamme. En parallèle, les chiffres d'affaires ont crû de 7,25% à 1,56 milliard de francs, tandis que l'hôtellerie suisse s'est rapprochée l'an passé de ses années record. Pour l'ensemble des 96 établissements 5 étoiles de Suisse, la progression s'inscrit à 4,12% et les nuitées de la clientèle indigène ont crû de 11,4% l'an passé à plus de 375 000 (30% de part de marché moyenne). Les séjours hôteliers des visiteurs américains ont bondi de 12,4% à 150 430 nuitées, faisant des Etats-Unis le premier marché étranger pour l'association. (ATS)



DR

«Brot-Chef»: les inscriptions sont ouvertes

Organisé par l'Association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie et confiserie, le concours «Brot-Chef» s'adresse aux boulangers-pâtisseries et pâtisseries-confiseurs domiciliés ou travaillant en Suisse. Répartis en deux catégories (qualifiés et apprentis), la seconde étant réservée aux professionnels qui n'ont pas encore 22 ans révolus, les candidats sont sélectionnés sur dossier et s'affrontent lors d'une épreuve durant laquelle ils doivent confectionner leurs créations en public. Les inscriptions pour l'édition 2018 de ce concours remporté à deux reprises par des Romands (2015 et 2016) sont ouvertes; les personnes intéressées ont jusqu'au 4 mai pour envoyer les recettes qu'ils devront réaliser en cinq heures et qui doivent inclure quatre types de pièces. Davantage d'informations en ligne (www.brot-chef.ch). (PCL)

Bex veut attirer plus de touristes

Le site touristique des Mines de sel de Bex (VD) sort d'importants travaux. Durant près de 17 mois, les ouvriers se sont attelés sur ce chantier. Objectifs: augmenter la fréquentation et mieux accueillir les visiteurs. Alors qu'elles accueillent entre 60 000 et 65 000 visiteurs par an, les mines voient plus grand. «Dans un premier temps, nous souhaitons augmenter la fréquentation de 10%. Puis de 25% à 80 000 visiteurs, une fois que toutes les transformations seront réalisées», explique Philippe Benoît, directeur des Mines. Le site situé dans le Chablais vaudois veut également mieux gérer les afflux de touristes, surtout lors des journées pluvieuses d'été où les curieux se pressent. (ATS)



Davantage d'informations:
www.facebook.com/poivrierargent

ANNONCE

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