

# Jun Lu Koh à la conquête de Bâle et du monde

Apprentie de troisième année, la Romande de 19 ans participera aux Championnats du service en novembre à Igeho. La première étape d'un plan aussi ambitieux qu'elle est passionnée par son métier.

Energique, motivée, déterminée. Ce sont les trois adjectifs qui viennent en tête quand Jun Lu Koh évoque son métier de spécialiste en restauration et les raisons qui l'ont poussée à s'inscrire aux Championnats du service dont la 10<sup>e</sup> édition se tiendra du 18 au 22 novembre dans le cadre du Salon Igeho à Bâle. Actuellement en troisième année d'apprentissage au restaurant Le Cerf à Cossonay (VD), la Vaudoise s'est décidée à y participer l'été dernier parce qu'elle avait «besoin de se lancer un défi». Et pour ne rien laisser au hasard, elle s'est tournée vers Hotel & Gastro Union, dont elle est membre depuis le début de sa for-

mation initiale, afin de savoir s'il était possible de bénéficier des conseils d'un professionnel chevronné. Le secrétariat l'a mise en contact avec Chantal Rod, responsable de la restauration avec brevet fédéral et maître socioprofessionnel auprès de l'association Afiro, qui est ainsi devenue sa coach attitrée. «Nous avons identifié les objectifs du concours et travaillé sur la base des idées qu'elle avait développées en amont. Son grand professionnalisme et sa détermination forcent le respect», confie Chantal Rod, par ailleurs membre du comité de Hotel & Gastro Union Romandie.

## La salle comme un théâtre

Si la coach n'est pas avare en compliments sur l'apprentie qu'elle accompagnera jusqu'au 19 novembre, date à laquelle cette dernière entrera en scène à Bâle, Jun Lu Koh ne tarit pas d'éloges non plus sur Chantal Rod. «Je me suis tout de suite sentie en confiance avec elle et j'apprécie la qualité de nos échanges qui m'ont permis d'élaborer la mise en place d'une table ronde pour cinq personnes et d'un menu de trois plats sur le thème de «éclat et glamour», l'une des sept épreuves du concours»,



Jun Lu Koh est membre de Hotel & Gastro Union depuis 2015. DR



D'avantage d'informations:  
www.championnatsduservice.ch

explique l'apprentie. A qui il est inutile de demander si elle appréhende l'idée de se mesurer aux 14 autres apprentis de la catégorie junior dans l'enceinte de la plus grande foire professionnelle de Suisse: «Je me sens au contraire impatiente d'entrer en action, comme c'est le cas à chaque service quand il s'agit d'accueillir et servir les clients qui sont chaque jour différents.»

Pour elle qui avait d'abord envisagé une formation de cuisinière avant de se raviser à la suite d'un stage parce qu'elle s'était sentie «à l'étroit» dans l'espace confiné de la cuisine, la salle s'ap-

parente à un terrain de jeu. Ou plutôt à la scène d'un théâtre où chaque soir elle livre certes la même performance, mais pour un public toujours différent, ce qu'elle trouve très enrichissant. Dans son rôle, rien ne peut la déstabiliser, dit-elle, pas même la présence en salle de Christine et Carlo Crisci, qui célèbrent cette année les 35 ans de leur établissement, ni celle de sa mère, à chaque fois épatée par l'aisance et le professionnalisme de sa fille. «J'ai même eu l'occasion de servir mon père, venu exprès de Singapour, et j'ai été très émue quand il m'a dit qu'il était fier de moi.»

Le compliment l'a d'autant plus touchée que sa décision d'embrasser la profession de spécialiste en restauration a suscité dans un premier temps un brin d'incrédulité auprès des siens. La tradition familiale aurait en effet voulu qu'elle devienne avocate, banquière ou médecin. «Pour moi, l'hôtellerie-restauration s'est toutefois vite imposée comme une évidence et ma motivation sans faille a convaincu ma mère que je faisais le bon choix.»

## Un plan d'action ambitieux

A n'en pas douter, ses parents auront encore l'occasion d'être fiers d'elle ces prochaines années. Car aux yeux de Jun Lu Koh, la participation au Championnat du service est la première étape d'un plan aussi ambitieux qu'elle est passionnée par son métier. D'une part, elle a un œil sur les SwissSkills de Berne, pour lesquels elle aimerait se qualifier en remportant l'épreuve bâloise; d'autre part, elle s'est déjà fixé l'objectif d'enchaîner avec une maturité professionnelle dès qu'elle aura obtenu son CFC. «C'est le sésame qui m'ouvrira les portes d'une école hôtelière, là où j'aimerais parfaire ma formation en vue de travailler en Suisse alémanique et à l'étranger, et ce pour réaliser un rêve: parler sept langues!» Quant aux destinations qu'elle lorgne, elle en a déjà dressé la liste en fonction des chefs chez qui elle aimerait travailler (Michel Troisgros, Sébastien Bras, Tim Raue, entre autres), tout en visant aussi la Chine, Hong-Kong et Singapour. Energique, motivée, déterminée. PATRICK CLAUDET

## Gagnez une VW Up à Igeho!



Qui aura la chance de s'asseoir au volant de la voiture blanche offerte par le garage VW Gsell SA?



Pour la première fois de son histoire, Hôtellerie Gastronomie Edition tirera au sort une VW Up lors de Igeho. Voici comment participer.

Personne ne sait encore qui aura le plaisir de s'écrier «Génial, j'ai gagné une voiture!», mais ce qui est certain, c'est que quelqu'un remportera une VW Up d'une valeur de 15'000 francs à l'Igeho. Ce lot est offert par le garage VW Gsell SA de Binningen (BL). Quand on demande au directeur et propriétaire du garage Urs Gsell la raison

de ce sponsoring, sa réponse fuse: «La présence du salon Igeho à Bâle nous offre une excellente vitrine publicitaire.»

## D'autres superbes lots

La voiture sera exposée dans le hall d'entrée principal. Le tirage au sort aura lieu après le Salon

Igeho, et il n'y aura pas qu'une VW Up à gagner. L'Ecole hôtelière suisse de Lucerne (SHL) sponsorise une visite de ses locaux pour 2 x 4 personnes avec apéritif et repas de midi. L'Hôtel Art Deco Montana participe en offrant une nuitée avec petit-déjeuner pour 2 personnes. Quant à la Société suisse des cuisiniers (ssc), elle parraine deux repas pour deux personnes, préparés pour l'un par l'équipe nationale suisse des cuisiniers et pour l'autre par l'équipe nationale suisse junior des cuisiniers. C'est Hôtellerie Gastronomie Edition qui clôt le bal avec 4x une annonce sur gastrojob.ch ou un abonnement à sa revue hebdomadaire.

## Comment participer?

Plusieurs possibilités s'offrent à vous. Un bulletin de participation est publié dans le présent numéro de Hôtellerie Gastronomie Hebdo. Vous pouvez le renvoyer dûment rempli à Hôtellerie Gastronomie Edition ou le déposer dans l'urne du stand Hotel & Gastro Union au salon Igeho. Nous rappellerons en outre le concours dans une newsletter que nous enverrons à tous les hôtels et restaurants. Des bulletins seront aussi disponibles sur le stand HGU à Igeho. La participation est ouverte à tout le monde. Ceux qui ne veulent pas attendre jusqu'en novembre peuvent parti-

ciper dès à présent sur notre site Internet. L'équipe de Hôtellerie Gastronomie Edition souhaite bonne chance à tous les participants. (MGS)

## Le concours en un clin d'œil

### Prix

- × VW Up (15 000 francs) offerte par le garage Gsell SA, à Binningen (BL)
- × 2 x pour 4 personnes: visite de l'Ecole hôtelière suisse de Lucerne avec apéritif et repas de midi
- × 1 x pour 2 personnes: nuitée avec petit déjeuner à l'Hôtel Art Deco Montana, Lucerne
- × 1 x pour 2 personnes: repas en soirée lors d'un entraînement de l'Equipe nationale suisse des cuisiniers
- × 4 x 1 annonce sur le site gastrojob.ch ou un abonnement à Hôtellerie Gastronomie Hebdo

### Participation

Tout le monde peut participer au tirage au sort, à l'exception des collaborateurs des entreprises qui le sponsorisent et des collaborateurs Hotel & Gastro Union.



D'avantage d'informations:  
www.hotel-gastro-union.ch

Sponsors

Sponsor principal:



**Gsell Autogarage AG Binningen**  
Ihr VW Standort seit über 40 Jahren

Cosponsors:

**GASTROJOB.ch**  
DAS STELLENPORTAL DER HOTEL & GASTRO UNION



**HOTEL & GASTRO Union** | **skv**  
1861 1986 SCHWEIZER KOCHVERBAND

Schweizerische  
**Hotelfachschule**  
Luzern SHL