

HÔTELLERIE GASTRONOMIE HEBDO

Le journal professionnel de Hotel & Gastro Union depuis 1886

Lausanne, le 27 novembre 2019

CXXXIV^e année

Édition romande

www.hotellerie-gastronomie.ch

CCNT

La démarche «éthique» de Stéphane Décotterd distinguée.

Encourager la formation continue

Page 3

Page 2

Nuit des Gastronomes



Laura Loosli triomphe

Après sa victoire au concours Gusto 2019, l'apprentie de troisième année était en lice aux côtés de 35 autres nommés. C'est elle qui est repartie avec le trophée «Gastrostern».

Page 7

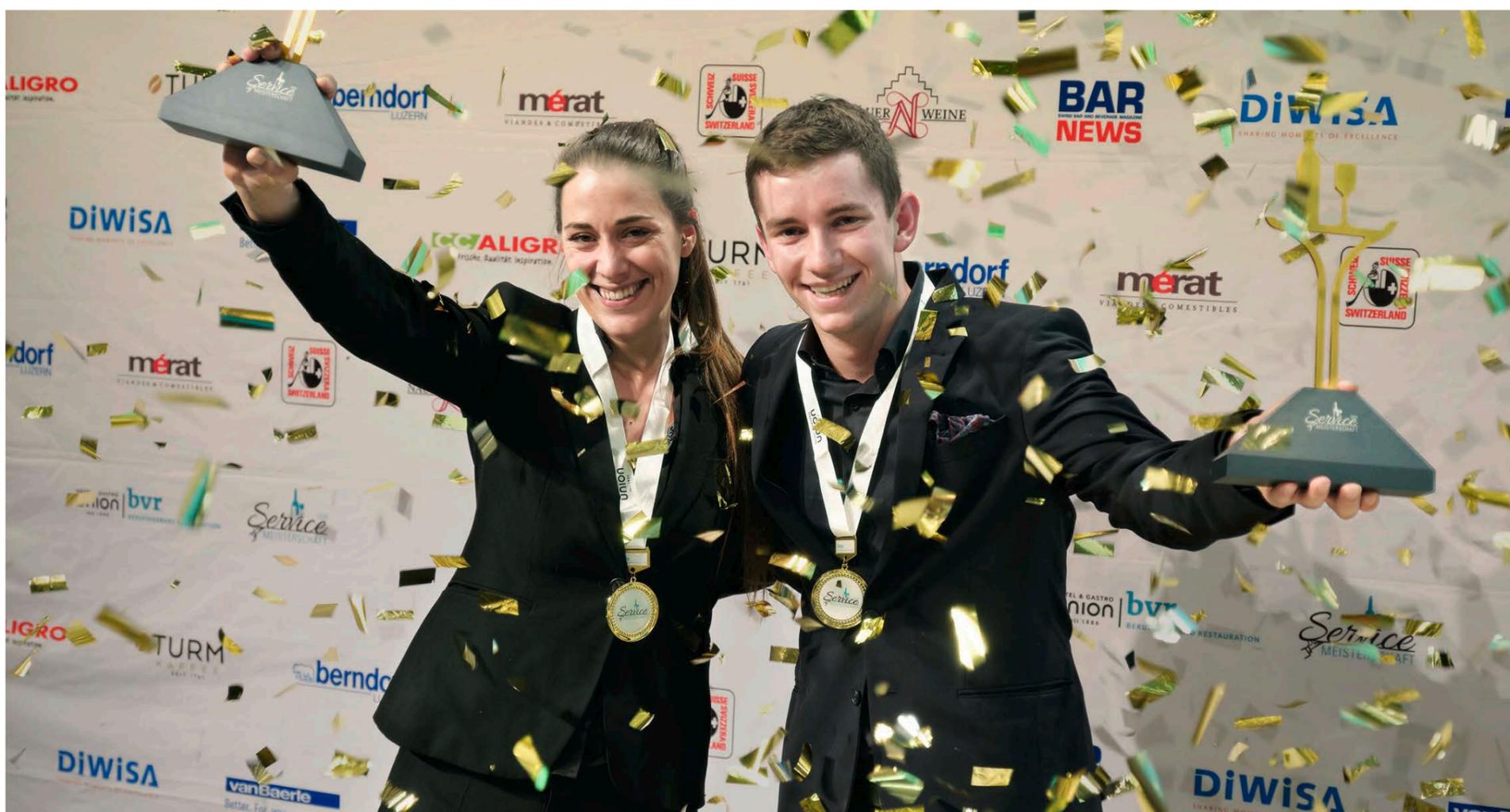
Concours

Swiss Finger Food Trophy: sacre vaudois

Page 3

Les cinq sens sublimés par la Vaudoise Nathalie George.

Page 5



Adélie Chatton est la nouvelle Championne suisse de service après son parcours sans faute à Bâle; elle pose ici avec le Champion de la catégorie junior, Jacob Schümperli.

LUKAS BIDINGER

UNE VICTOIRE ROMANDE À BÂLE

Elle s'appelle Adélie Chatton, elle est Lausannoise et travaille au Café des Avenues dans la capitale vaudoise. Depuis mercredi dernier, elle est la Championne suisse de service 2020 après un parcours sans faute face à 24 autres candidats tout aussi motivés qu'elle, mais qu'elle est parvenue à surclasser à l'issue de son impeccable prestation sur

le stand de Hotel & Gastro Union, situé au cœur du Salon Igeho qui a attiré durant cinq jours quelque 65 000 visiteurs. Depuis la création en 1997 du Championnat de service, c'est la première fois qu'une Romande l'emporte. On comprend dès lors l'émotion de la trentenaire qui s'est préparée de manière intensive avec son coach, Jacques Ballois, enseignant CIE pour

la restauration chez HGF-VD, au moment de la remise des prix, durant laquelle elle a dit sa fierté de représenter la Suisse romande. Et si la participation de nombreux professionnels romands – ils étaient cinq sur la ligne de départ – s'explique par le dynamisme insufflé à la Société professionnelle de la restauration (spr) par son nouveau secrétaire général, Roman Helfer, et

le travail du comité de la spr et de Hotel & Gastro Union Romandie, tous sont unanimes: c'est grâce à l'engagement des candidats que le spectacle a été beau, et à sa volonté qu'Adélie Chatton a triomphé. Dans la catégorie junior, c'est Jacob Schümperli, de Horgen (ZH), qui a décroché le titre et, par la même occasion, son ticket pour les présélections aux Swiss Skills

2020. En plus du trophée, tous deux remportent un voyage de cinq jours à New York, ainsi que de nombreux bons et prix offerts par les partenaires de la manifestation. Les gagnants de 2018, Tamara Haab et Fabian Müller, étaient présents, tout comme la championne du monde Martina Wick.

Suite en page 4 →

AZA 6002 LUZERN

Adligenswilerstr. 29/27, 6006 Lucerne

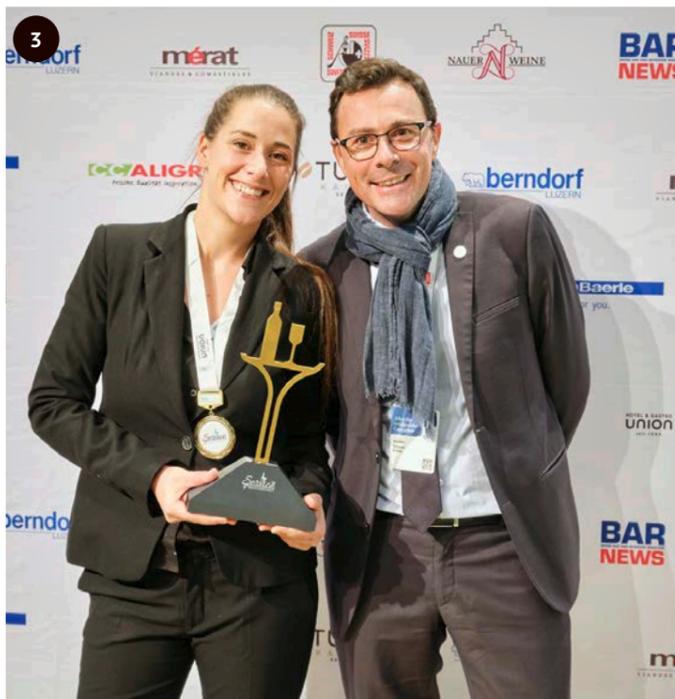
Paraît le mercredi

ROTOR Lips
www.RotorLips.ch
Rotor Lips AG
3661 Uetendorf
033 346 70 70

Jilly
www.illycafe.ch

L'HOSPITALITÉ RASSEMBLE
Merci de votre visite à l'IGEHO 2019.
merat TIPSICA SAVIVA Food Services

«toujours un succès»
Ben un bon début
mars-foodservice.ch



La Championne de service 2020 est Lausannoise

Jamais le Championnat de service n'avait attiré autant de prétendants, et jamais non plus la victoire n'était revenue à un(e) francophone.

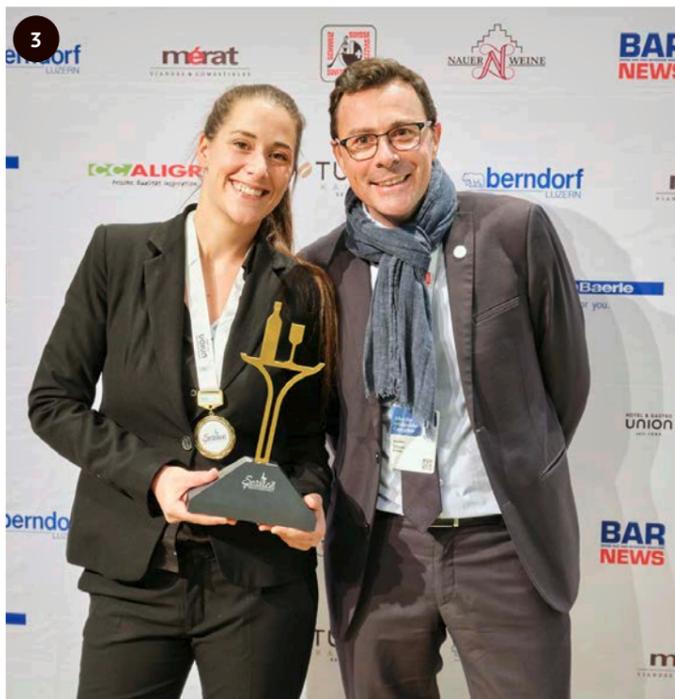
C'est avec beaucoup d'émotion que la Lausannoise Adélie Chatton, qui travaille au Café des Avenues dans la capitale vaudoise, a soulevé le trophée du Championnat suisse de service au terme des cinq journées de compétition qui se sont déroulées dans le cadre du Salon Igeho, sur le stand imposant de Hotel & Gastro Union. Lundi, le jour de son passage, elle n'avait pas eu le plaisir de voir sa table couronnée par le public, mais elle avait assuré l'essentiel grâce à une préparation intense menée tambour battant avec Jacques Ballois, enseignant CIE pour la restauration chez Hotel & Gastro formation Vaud.

A l'entendre (lire interview ci-contre), elle n'a pas ménagé ses efforts et ces derniers ont payé, en témoigne son titre de Championne suisse de service 2020.

Son mérite est d'autant plus grand qu'un total de 25 professionnels étaient sur les rangs. Dans la catégorie junior, Jacob Schümperli a surclassé ses concurrents. «Dès le début, je me suis senti à l'aise et je suis heureux d'avoir pu décrocher le titre de Champion junior de service, notamment grâce au soutien de mon employeur Swiss Re Management», a expliqué le Zurichois de Horgen. Tous les candidats ont été soumis à huit épreuves et scrutés de près par un jury de professionnels.

Une vitrine pour la branche

Pour la première fois depuis sa création en 1997, le Championnat de service a enregistré 38 candidatures, contre 25 places disponibles. Pour la première fois aussi, une Romande l'a emporté, ce qui s'explique par les efforts déployés par le secrétaire général de la Société professionnelle de la restauration (spr), Roman Helfer, son équipe et les comités de la spr et de Hotel & Gastro Union Romandie. «Pour nous, c'est une satisfaction énorme de voir la manière dont ces jeunes professionnels se sont préparés. C'est aussi une magnifique vitrine pour nos métiers», dixit Roman Helfer. (PCL/SSI)



- 1 Le flambage était l'une des huit disciplines du Championnat de service.
- 2 Chaque jour, le public de Igeho a pu voter pour la plus belle table de l'un(e) des professionnels en lice – ici la Romande Sarah Guignet. Prix de la meilleure table le mercredi.
- 3 La gagnante Adélie Chatton en compagnie de son coach, Jacques Ballois, avec lequel elle a préparé le concours pendant quatre mois.
- 4 Du samedi au mardi, une démonstration de mocktails a eu lieu sur le stand de Hotel & Gastro Union, clin d'œil au thème 2020 de la spr – «°/°° Drinks».

PHOTOS: CLAUDIA LINK/LUKAS BIDINGER

ADÉLIE CHATTON

«JE SUIS TRÈS HEUREUSE ET FIÈRE D'AVOIR GAGNÉ»

HGH: Adélie Chatton, vous êtes la Championne de service 2020. Bravo! Que vous inspire cette victoire?

ADÉLIE CHATTON: Je suis très fière et contente d'avoir remporté l'épreuve en tant que Romande. Je le suis d'autant plus que les Romands ont, je crois, beaucoup à apprendre des Alémaniques, qui accordent une importance particulière à ce type de concours. Du coup, je suis très contente d'avoir



La Lausannoise de 31 ans travaille au Café des Avenues, à Lausanne, et a été coachée en vue du concours par Jacques Ballois.

pu porter les couleurs de la Romandie et montrer que nous étions non seulement présents et à la hauteur, mais aussi capables de réaliser des choses ensemble.

Qu'est-ce qui, selon vous, a fait pencher la balance?

J'ai eu un coach super, on a fait beaucoup d'entraînements et on y a consacré beaucoup de temps. Par conséquent, le jour J, j'ai vraiment réussi à mettre la pression de côté et à savourer le moment.

Comment vous êtes-vous préparée à la compétition?

Je me suis entraînée durant quatre mois de manière intensive. J'ai terminé mon CFC au mois de juillet, on est venu me chercher à mes promotions. J'ai pris des vacances durant l'été et j'ai enchaîné avec la préparation dès mi-août.

Dans quelle(s) discipline(s) vous êtes-vous le plus amusée?

La mixologie et le travail de barista. J'ai apprécié ces épreuves individuelles, car elles m'ont permis de parler au public en sachant qu'il était attentif à mon travail. Le fait d'avoir eu cet espace à ma disposition a été une formidable expérience, ce qui m'a permis de prendre beaucoup de plaisir.

PROPOS RECUEILLIS PAR ROMAN HELFER



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

ANNONCE

Une mousse de rêve ...

Le nouvel appareil professionnel en acier inoxydable pour les applications chaudes et froides! Des desserts, des sauces et autres créations sont facilement et rapidement préparés. Facile à nettoyer dans lave-vaisselle. Disponible en grandeur 0.5 et 1 litre.

Un conseil du top chef Rolf Caviezel:

Espuma mangue-gingembre
Préparer directement dans l'émulsioneur et servir avec des petits fruits rouges:

150 g de mangue
135 g de yogurt nature
5 g de gingembre frais
100 g de lait
130 g de crème entière
(pour 4 personnes)



Kisag
Switzerland

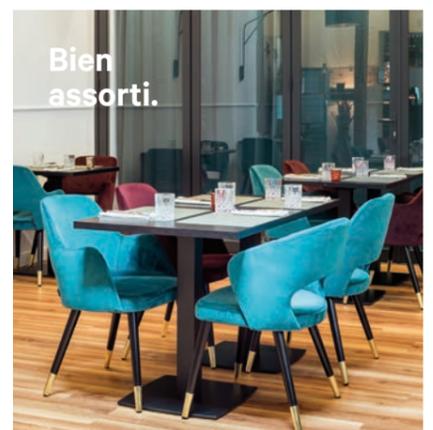
Kisag AG • 4512 Bellach • Tel. 032 617 32 60
Plus de recettes et d'informations sous: www.kisag.ch

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

Bien assorti.



www.go.in.ch

Successful since 1972

GO IN