

Des équipes qui illustrent avec brio la créativité de la restauration collective

Six équipes se sont qualifiées pour la finale du Swiss SVG Trophy. Celle qui s'imposera pourra être considérée comme la meilleure brigade suisse de restauration hospitalière et collective.

S'adressant aux équipes finalistes lors du briefing qui s'est tenu à Rothenburg (LU), Beat Jenni, responsable des Ventes Boulangerie-Confiserie et Restauration chez Pistor, leur a dit: «Vous êtes les meilleurs ambassadeurs de la restauration collective. Malgré le manque de personnel qualifié, vous avez choisi de faire le grand écart entre la préparation du concours SVG Swiss Trophy et les défis du quotidien. Je vous tire mon chapeau.» Patrick A. Reiter, vice-président de l'Association suisse pour la restauration collective SVG a abondé en ce sens: «Votre engagement est un modèle pour la branche. Il montre que le métier de cuisinier n'est pas qu'une profession: c'est une vocation.»

Six équipes regroupant trois pros de la cuisine et travaillant aux quatre coins de la Suisse se sont qualifiées pour la finale, qui se déroulera sur six jours dans les

Les dates de la finale

Mardi 28 février

«Swissness trifft Coolness»
Senevita Obstgarten,
Affoltern (ZH)
(Sponsor: Ben's Original)

Mercredi 1^{er} mars

«Pibo's Best»
Wohn- und Pflegezentrum
Blumenrain, Zollikon (ZH)
(Sponsor: Hug)

Jeudi 2 mars

«Mathysweg»
Gesundheitszentrum für das
Alter Mathysweg, Zurich
(Sponsor: Hero)

Mardi 7 mars

«Suisse romande .by ZFV.»
ZFV-Unternehmungen,
Siège romand, Lausanne (VD)
(Sponsor: Diversey)

Mercredi 8 mars

«Les Mistinguettes»
SV Group,
La Tour-de-Peilz (VD)
(Sponsor: Nectafloor)

Jeudi 9 mars

«3-Brücken»
Puntreis Center Da Sanadad,
Disentis (GR)
(Sponsor: Wiberger)



La team du Wohn- und Pflegezentrum Blumenrain à Zollikon (ZH): Claudio Perucchi, Claudia Ziltener et Sascha Schneider.



La team de Senevita Obstgarten à Affoltern (ZH) et de Senevita Dorfmat à Münsingen (BE): Jasmin Ritter, Sandro Koch et Nathalie Hänni-Stupf.



La team du Gesundheitszentrum für das Alter Mathysweg à Zurich: Peter Fritzsche, Clemens Daniel et Tenzin Dekang.



La team de SV-Group à La Tour-de-Peilz (VD): Valérie Serain, Primaelle Schwab et Sara Brunner.



De plus d'informations:
svg-trophy.ch



La team du Puntreis Center Da Sanadad à Disentis (GR): Riana Schmid, Fatmir Spescha et Telma Nunes.



La team de la coopérative ZFV-Unternehmungen, Siège Suisse romande, à Lausanne (VD): Matthieu Gamaire, Driss Laamari et Pauline Gimmi. PHOTOS DR

établissements où elles officient. Ces teams auront trois heures et demie pour préparer un menu de trois plats pour 60 convives.

Dix francs par personne

En entrée, les finalistes devront servir une salade végétarienne composée de cinq ingrédients au maximum. Pour le plat, ils cuisineront de la volaille d'élevage à chair claire ou foncée, une garniture à base de féculent et des légumes de saison. Le dessert comprendra pour sa part trois ingrédients principaux respectivement

«cuit au four, fruité et crémeux». Pour compliquer un peu l'affaire, le menu devra peser entre 450 et 500 grammes par convive et ses ingrédients ne pourront pas coûter plus de dix francs par personne.

Le goût n'est pas l'unique critère

Les créations seront évaluées par un jury de spécialistes présidé par Sascha Heimann. Lors du briefing, ce dernier a donné quelques précieuses indications aux participants, leur précisant qu'ils n'ont désormais plus le droit de modifier

le menu déposé lors de leur candidature et les incitant à opter pour un buffet: «Vous pouvez servir vos menus comme vous le souhaitez. Mais le buffet est une solution plus simple que le recours à des bons qui peuvent être utilisés par vos convives quand ils le souhaitent. Par ailleurs, je vous rappelle que, lors de la mise en place, les ingrédients devront être bruts, crus et déjà pesés. Et n'oubliez pas que le jury s'intéressera non seulement au goût des plats, mais aussi à la mise en place, aux techniques utilisées, à l'efficacité en termes économiques, à l'hygiène, à

l'organisation ou encore au dressage des assiettes.»

Organisé par Pistor, le Swiss SVG Trophy est soutenu par la SVG et par la Société suisse des cuisiniers. La remise des prix aura lieu le 24 mars au Musée des Transports de Lucerne. Les équipes qui se hisseront sur le podium remporteront chacune un repas et une nuit d'hôtel, les gagnants chez Tobias Funke, chef étoilé du Zur Fernsicht à Heiden (AR), les deuxièmes à l'hôtel Hof Weissbad à Weissbad (AI) et les troisièmes au Bürgenstock Resort à Obbürgen (NW). (AHU/BDE)