

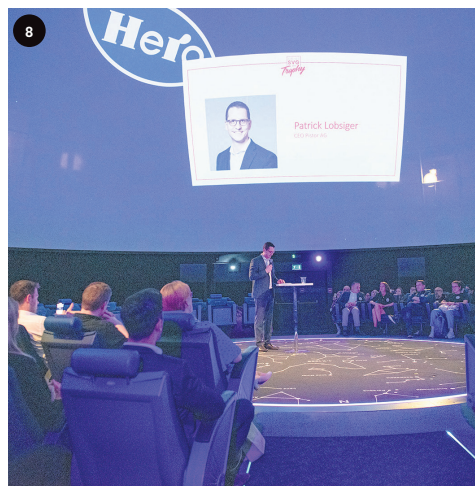
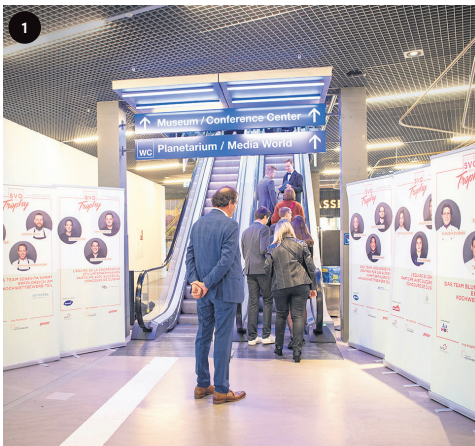
Sacre de la créativité et du raffinement

Le Swiss SVG-Trophy le prouve une fois de plus: la restauration collective suisse est au top.

Difficile de ne pas être impressionné par ce que l'équipe gagnante du Swiss SVG-Trophy a créé en trois heures et demie pour seulement dix francs par personne. En guise d'entrée, asperges et lentilles sous forme de mousse et de terrine, préparées par le spécialiste de la *smooth food* Sandro Koch pour les patients souffrant de problèmes de déglutition; en plat principal, magret de canard de l'Alpstein avec poitrine de poulet suisse farcie et côtes de bœuf, le tout accompagné d'une tranche de maïs gratinée avec de la semoule de maïs bio d'Obfelder, séchée à la ferme par le vent et le froid; et en dessert, la rencontre

entre l'acidité de la pomme et les arômes du fenouil avec une touche d'herbes et de fleurs. «Les équipes ont montré qu'elles étaient en mesure de livrer une performance impressionnante en dépit de la pression extrême causée par la pénurie de main-d'œuvre qualifiée», a déclaré Patrick Lobsiger, CEO de Pistor, saluant la performance des six équipes finalistes lors de la remise des prix. Toutes les équipes, d'ailleurs, ressortent de l'épreuve grandies, pour ne pas dire gagnantes. «C'était une expérience géniale pour nous», a déclaré Valérie Serain de l'équipe de SV-Group à La Tour-de-Peilz (VD). «Nous avons reçu un grand soutien de toute l'équipe de cuisine et nous avons partagé nos soucis, mais surtout notre joie.» Nathalie Hänni-Stupf, de l'équipe gagnante, était presque sans voix après l'annonce des résultats: «Je ne m'attendais pas du tout à ça!»

(AHÜ/PCL)



- 1 La cérémonie de remise des prix s'est déroulée au Musée des transports de Lucerne.
- 2 Les troisièmes: Sara Brunner, Valérie Serain et Primaelle Schwab de SV-Group à La Tour-de-Peilz (VD).
- 3 Les deuxièmes: Telma Nunes, Fatmir Spescha et Riana Schmid du Puntreis Center da sanadad à Disentis (GR).
- 4 Les radieux vainqueurs: l'équipe de Senevita avec Sandro Koch, Nathalie Hänni-Stupf et Jasmin Ritter.
- 5 Le plat des gagnants: quand le poulet rencontre le canard.
- 6 Le dessert: pomme et fenouil.
- 7 Le jury (Sascha Heimann, Lorenz Wegelin, Thomas Brunner et Reinhold Karl) a voyagé dans toute la Suisse en vertu du concept du concours.
- 8 Un cadre solennel pour la remise des prix: le planétarium du Musée des transports à Lucerne.

PHOTOS PATRIK WALKER

Partenaire média
SWISS
SVG
Trophy



Downage de photos à découvrir
avec la version digitale de l'article:
hotellerie-gastronomie.ch