

HÔTELLERIE GASTRONOMIE HEBDO

Le journal professionnel de Hotel & Gastro Union depuis 1886

Lausanne, le 29 mars 2023

CXXXVIII^e année

Édition romande

hotellerie-gastronomie.ch

Suisse Tourisme annonce des chiffres réjouissants pour la saison d'hiver

Page 2

Gastronomie

Poésie culinaire à Bulle

Page 7

Hotel & Gastro Union



Emilie Oberson

La Vaudoise vient d'être élue au comité de Hotel & Gastro Union Romandie. Technologue en agro-alimentaire de formation, elle nourrit une passion pour l'univers du café.

Page 11

Œnologie

Sur les traces du «prince noir»

Page 9

Les Disciples d'Escoffier ont élu un nouveau président pour la Suisse

Page 5



Nathalie Hänni-Stupf et Sandro Koch de l'équipe gagnante lors de la finale culinaire de trois heures et demie à Senevita Obstgarten à Affoltern (ZH).

PATRIK WALKER

SENEVITA REMPORTE LE SVG-TROPHY

Organisé sous la forme d'un concours par équipe, le Swiss SVG-Trophy met l'accent sur les défis spécifiques de la restauration hospitalière et collective, et, à chaque nouvelle édition, il donne à voir les merveilles qui peuvent être réalisées avec un budget de seulement dix francs par personne. Cette année encore, l'organisateur Pistor a convié six équipes à participer à la finale dans

leur propre établissement en collaboration avec l'Association suisse pour la restauration collective SVG et la Société suisse des cuisiniers. Le jury, réuni autour de son président Sascha Heimann, a parcouru toute la Suisse pour déguster les six menus à trois plats. «Nous avons pu voir comment, partout, l'ensemble de l'établissement tirait à la même corde. C'est cette joie et

cette passion qui nous ont le plus impressionnés», confie Sascha Heimann. Pour chaque équipe, il s'agissait de cuisiner, par team de trois, un menu de trois plats pour 60 personnes. «De nos jours, préparer un menu de qualité pour seulement dix francs par personne est un véritable défi», relève Fatmir Spescha du Puntreis Center da sanadad à Disentis (GR), dont l'équipe

composée également des apprentis Riana Schmid et Telma Nunes est montée sur la deuxième marche du podium, devant l'équipe de SV-Group à La Tour-de-Peilz (VD), laquelle était constituée de Valérie Serain, Primaëlle Schwab et Sara Brunner. Quant à l'équipe de Senevita, dont les membres (Jasmin Ritter, Sandro Koch et Nathalie Hänni-Stupf) travaillent dans différents

établissements de l'enseigne, elle a décroché la timbale. «Nous avons travaillé à la perfection», s'est réjoui Sandro Koch lors de la remise des prix. Son équipe, la meilleure de Suisse dans le segment de la restauration hospitalière et collective, ira chez Tobias Funke au Gasthaus zur Fernsicht à Heiden (AR).

Suite en page 6 →

AZA 6002 LUZERN

Adligenswilerstr. 22, 6006 Lucerne

Parait le mercredi

Illy BIO Milano

ROTOR Lips

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

LEHRGANG
BERUFSPRÜFUNG
BEREICHSLEITUNG
HOTELLERIE-
HAUSWIRTSCHAFT

KURSSTART AM 27.04.2023
IN WEGGIS.

KOSTENLOS
DANK DES L-GAV!

WETTERBLÜNDUNG-
INKLUSIVE.CH

Les pâtes Suisses pour la gastronomie depuis 1858

Monsieur Cornette recommande...

3-œufs résistant à la cuisson

Ernst

100% PRODUIT SUISSE