

Swiss Culinary Cup: les finalistes sont connus



La finale se déroulera le 27 septembre prochain au Centre de formation professionnelle de Baden (AG).

CHRISTOPH LÄSER

La Société suisse des cuisiniers a évalué tous les dossiers de candidature et choisi les finalistes de l'édition 2017.

A chaque nouvelle édition, la dramaturgie du concours organisé par la Société suisse des cuisiniers change. Ainsi, cette année, la question est de savoir si le trophée reviendra à un cuisinier qui l'a déjà remporté, ou alors à l'un ou l'une de ses homologues certes

moins connu(e), mais qui aura alors su déjouer tous les pronostics. Pour y répondre, il faudra attendre la finale de la Swiss Culinary Cup prévue le 27 septembre prochain au Centre de formation professionnelle de Baden (AG), et dont le déroulement s'annonce

d'ores et déjà palpitant eu égard au profil des différents candidats. S'il fallait nommer un favori, ce serait sans conteste Thomas Bissegger, âgé de 30 ans, et qui travaille auprès de Hotel & Gastro formation à Weggis. Son nom est bien connu sur la scène culinaire

helvétique, puisqu'il a non seulement remporté la Swiss Culinary Cup en 2009, mais qu'il a aussi été membre de l'Equipe nationale des cuisiniers et terminé au deuxième rang de la sélection suisse du Boccuse d'Or en 2012. De son côté, Pasquale Altomonte (38 ans) fait lui aussi figure de favori. Il faut dire que ce chef de partie qui travaille auprès de la banque privée genevoise Pictet a participé l'an dernier à la demi-finale du Cuisinier d'Or, ainsi qu'au Grande Concorso Pasta de Buitoni. Néanmoins, il conviendra de surveiller aussi Marcel Schori (23 ans), actuellement en poste chez Swiss Pastry Design, l'entreprise de Rolf Mürner: il a d'une part remporté le concours La Cuisine des Jeunes en 2015, et, d'autre part, fait partie de la Kochnati qui a décroché la troisième place aux Olympiades d'Erfurt l'an dernier. La liste des prétendants au titre ne s'arrête toutefois pas ici; elle comprend encore David Richards (28 ans), cuisinier au Deltapark Resort sur les bords du lac de Thoune, dont l'avantage est d'avoir déjà disputé la finale de la Swiss Culinary Cup l'an dernier. Son objectif? Terminer cette année sur le podium. *Last but not least:* Nathalie Mettraux (24 ans), chef de partie au Victoria-Jungfrau à Interlaken (BE), affiche également ses ambitions, tout comme d'ailleurs Henrik Hertel (25 ans), sous-chef au sein du prestigieux Baur au Lac à Zurich. Tous deux seront pour la première fois sur la grande scène, mais, comme chacun le sait, il arrive parfois que les challengers raflent la mise. JÖRG RUPPELT ADAPTATION PATRICK CLAUDET



Davantage d'informations:
www.swissculinarycup.ch

ENVIE D'UN RETOUR
À LA NATURE?
BUVEZ RAMSEIER.

100% naturel
0% d'additifs artificiels
Avec des fruits de Suisse

HÔTELLERIE
GASTRONOMIE HEBDO

UN POSTE
INTÉRESSANT
À POURVOIR?

Vous pourriez placer votre annonce ici!

Passez dès à présent vos offres d'emploi et vos annonces de formation et immobilières dans Hôtellerie Gastronomie Hebdo.

Notre équipe des ventes vous conseillera volontiers:
T 041 418 24 44

150'000 hôtes recherchent votre hôtel
Hotelcard, le portail suisse des hôtels
sans commission

- Une meilleure occupation des chambres.
- Hausse des ventes dans le domaine des produits alimentaires et des boissons et dans d'autres services.
- Haute présence au niveau publicitaire et médiatique.
- Aucun coût fixe et aucune commission.

Gratuit et
sans commissions :
www.hotelcard.ch/hotels

Une mousse de rêve ...

Votre émulsionneur Kisag transforme des ingrédients frais en une mousse légère, tout en intensifiant les arômes naturels. Vivez la différence!

Un conseil du chef
Ralph Schelling:
Mousse au mascarpone
Préparer directement dans
l'émulsionneur et servir avec
des petits fruits rouges:

200 g mascarpone
50 g sucre glace
200 ml crème
100 ml lait
(pour 6 pers.)

Since 1945

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