

Hotel & Gastro Union sera présent lors du Poivrier d'argent 2012 qui se déroulera pour la première fois à La Chaux-de-Fonds

Depuis son lancement en 1997, le Poivrier d'argent a toujours été organisé dans les locaux de l'Ecole professionnelle de Montreux (EPM). En accord avec les responsables de la formation des cantons latins, le comité du concours a décidé qu'il serait organisé selon un tournoi par les différents cantons.

Le canton de Neuchâtel est le premier à avoir la chance de relever le défi de l'organisation du Poivrier d'argent, le 17 mars prochain. Reconnu par les professionnels de l'hôtellerie-restauration et largement médiatisé, ce concours sera ouvert cette année au public. Une volonté des responsables de l'Ecole des arts et métiers du CPLN, en charge de l'organisation, qui ont voulu valoriser le travail de la relève en permettant aux proches et gastronomes de tous horizons de suivre le travail des jeunes talents de la cuisine. C'est pourquoi la manifestation se tiendra à La Chaux-

de-Fonds, dans les locaux de l'ancienne usine électrique. L'immense volume de ce lieu magique offrira un cadre exceptionnel à toute la manifestation. Parallèlement au Poivrier d'argent seront organisées différentes activités de mise en valeur des métiers de bouche, comme un concours de cuisine pour personnalités (avec notamment l'ancien footballeur Stéphane Henchoz et le journaliste Jean-Charles Simon), des ateliers gourmands, des démonstrations de cuisine moléculaire et des concours destinés aux apprentis de 1^{er}, 2^e et 3^e années dans les domaines de la boulangerie-pâtisserie-confiserie et de la gestion du commerce de détail. Autre nouveauté: le vendredi 16 mars se tiendra le tout premier Papillon d'argent, à savoir le Concours du meilleur apprenti spécialiste en restauration de Suisse romande et du Tessin. Une manière de donner un coup de projecteur sur les métiers du ser-

vice, et de susciter – pourquoi pas – de nouvelles vocations au sein de la relève.

A noter enfin que durant la manifestation prévue du 15 au 18 mars, Hotel & Gastro Union et son comité romand seront présents du jeudi au samedi à La Chaux-de-Fonds.

<http://lesateliers.cpln.ch>

Horaires spéciaux

Durant tout le mois de mars, le standard téléphonique du secrétariat romand de Hotel & Gastro Union sera fermé les mardis après-midi et les jeudis matin.

Formation

Hotel & Gastro Union
Tél. 021 616 27 07
info.vd@hotelgastrounion.ch
www.hotelgastrounion.ch



SERVICE DANS LE MÉDICAL: «J'ACCUEILLE LES PATIENTS AVEC PROFESSIONNALISME!»

Nombreuses sont les personnes qui ont déjà séjourné à l'hôpital ou en clinique. Quand nous sommes malades, nous ne prétons pas que peu d'attention au service hôtelier, mais, après quelques jours, nous commençons à réaliser qu'un bon repas est important pour notre rétablissement. Le serveur ou la serveuse est le lien entre la cuisine et le secteur diététique. Dans ce cours vous allez découvrir et acquérir toutes ces petites astuces qui contribuent au plaisir et au bonheur des patients.

OBJECTIFS

A la fin du cours, le participant doit être capable de préparer la mise en place d'un service parfait dans le cadre médical, argumenter les consignes des régimes face aux patients, maîtriser l'accueil et offrir un service de qualité aux patients, en tenant compte de leur sécurité et de leur confort.

CONTENU

- ◆ Apports théoriques et exercices pratiques
- ◆ Les outils indispensables
- ◆ Hygiène et sécurité
- ◆ Organisation de l'accueil, techniques et exercices d'accueil
- ◆ Les régimes (avec support)
- ◆ La mise en place de base dans les hôpitaux
- ◆ Détecter les besoins des clients
- ◆ Analyser le début et la fin des activités
- ◆ Service à la table et en chambre

PRIX

- ◆ non-membres: CHF 85.-
- ◆ membres: CHF 40.-
- ◆ support de cours et repas de midi compris

LIEUX ET DATES

Delémont, 29.3, 12.6, 3.10
Bienne, 29.5, 4.9
Neuchâtel, 15.5, 14.11
Lieu exact à définir
Horaire: 9h-17h

INSCRIPTIONS

Hotel & Gastro Union,
Secrétariat romand, avenue des Acacias 16,
1006 Lausanne, 021 616 27 07
info.vd@hotelgastrounion.ch



LE LANGAGE DE L'IMAGE DANS L'ENTRETIEN D'EMBAUCHE

OBJECTIFS

Reconnaître ses couleurs et son style de vêtements, de manière à ce qu'ils soient en cohérence avec sa personnalité, sa morphologie et sa vie professionnelle.

CONTENU

- ◆ La communication et l'image
- ◆ Analyse de styles et de couleurs
- ◆ Optimiser sa communication par l'image

FORMATRICE

- ◆ Laurence Emery-Mabillard, formatrice d'adultes

PRIX

- ◆ non-membres: CHF 410.-
- ◆ membres: CHF 350.-

LIEUX ET DATES

Sion, 23.4
SCIV
20, rue de la Porte Neuve
1950 Sion
Horaire: 9h-17h

INSCRIPTIONS

ARC Valais - 027 329 60 60
www.arc-formation.ch
Délai d'inscription: 26.3



Prêt en un clin d'œil

M. DEBART, CH

Penne all'Arrabbiata, surgelés



Macaroni du montagnard, surgelés



Spätzli végétariens, surgelés



ENFIN

Plats cuisinés
de Pastinella –
simple à préparer!

Swiss + Quality

Plus d'information chez
votre partenaire Pastinella!

Pastinella Orior Menu SA
CH-5036 Oberentfelden · Téléphone 062 737 28 28
info@pastinella.ch · www.pastinella.ch





Elisabeth Albrecht: «J'ai eu beaucoup de plaisir et appris plein de choses!»

Elisabeth Albrecht remporte le Gusto édition 2012

Apprentie de deuxième année au Marriott de Zurich, la jeune Allemande a remporté vendredi 9 mars la finale du concours organisé par Howeg Transgourmet SA sous le patronage de la Société suisse des cuisiniers. Elle devance Yannick Hollenstein, du Restaurant Römerhof à Arbon (TG), deuxième, et Sandro Dubach, du Lenkerhof Alpine Resort à la Lenk (BE), troisième. Elisabeth Albrecht est rentrée chez elle avec en poche un billet pour deux semaines de stage chez le chef suisse Silvio Bernasconi à Larache au Chili.

Mille participants au total

Le jour de l'épreuve, les neuf finalistes disposaient de trois heures seulement pour préparer, puis servir leurs recettes – un plat principal de poisson accompagné de ses garnitures, et un dessert au chocolat, café et fruits – au jury, qui les évalue en fonction du goût, de l'harmonie, de la présentation et de la créativité. Mais avant cela, méthode de travail, techniques de cuisson, rentabilité et hygiène sur le poste de travail étaient scrutés par un jury «cuisine».

Actuellement en apprentissage de cuisine au Marriott, la jeune Allemande (elle est originaire de Burglengenfeld, au nord-est de la Bavière, où ses parents tiennent une boulangerie-pâtisserie) a opté pour la cuisine après avoir complété une formation de spécialiste en hôtellerie dans son pays natal. «J'ai cherché l'inspiration partout où je pouvais la trouver et demandé conseil aux trois chefs de cuisine du Marriott et à la cheffe pâtissière, raconte Elisabeth. Je leur ai présenté mes idées, et eux m'ont dit ce qui était possible et ce qui ne l'était pas.» Satisfaite de sa prestation d'ensemble, la jeune fille avoue toutefois que son dessert au chocolat n'est pas sorti comme elle le voulait...

En neuf éditions, quelque mille apprentis ont au total participé au concours Gusto; cette année, pour la première fois, la finale accueillait un participant romand, Valentin Leuba, apprenti de deuxième année au Grand Hôtel Les Endroits, sur les hauts de la Chaux-de-Fonds (voir Hôtellerie et Gastronomie Hebdo n° 5); le jeune homme termine 4^e ex aequo.

Marc Benedetti / Blaise Guignard

AU NEZ ET AU PALAIS



LA RUBRIQUE
DE
DANIEL DUFAUX

Les concours: une garantie et une responsabilité

Les Vinalies Internationales (18^e édition en 2012) restent, en France, l'unique concours des vins du monde à respecter sans équivoque toutes les normes et règles imposées par les instances internationales: VinoFed (Fédération mondiale des grands concours internationaux et organisme indépendant de la filière vitivinicole mondiale), OIV (Organisation internationale de la vigne et du vin) et UICE (Union internationale des œnologues). La grand-messe professionnelle annuelle de dégustation a accueilli au Marriott Paris Rive Gauche Hôtel quelque 134 experts, œnologues, acheteurs, sommeliers et journalistes étrangers. En tant que Président des œnologues suisses, j'ai le privilège de faire partie du jury international – comme dans une quinzaine de concours nationaux et internationaux; la présence de la Suisse participe d'ailleurs à notre intégration dans le monde de l'œnologie internationale.

Lors de cette édition, le ton a été donné d'entrée: organisatrice du concours depuis près de 20 ans, l'Union des œnologues de France entend désormais dire haut et fort que l'on ne badine plus avec le terme concours. «Trop de concours tue, non pas les concours, mais la crédibilité des résultats auprès du public» précise son président Cyril Payon. «Quand on sait qu'un consommateur ne passe pas plus de 30 secondes devant un linéaire pour faire son choix, on comprend qu'un vin affichant un macaron de médaille a une rotation 4 à 20 fois supérieure à celle d'un vin non récompensé.»

Le premier œnologue de l'hexagone souligne le professionnalisme de ses pairs. «L'exercice de notre métier a évolué depuis de nombreuses années. Nous sommes fiers de revendiquer un "savoir-déguster" reposant sur d'indéniables compétences en analyse sensorielle. A travers nos concours, notre démarche vise d'abord à mettre en exergue la qualité et la quintessence des vins des régions de production

du monde. Notre responsabilité dépasse celles d'engagements commerciaux: on signe un véritable label de qualité.»

A l'heure où mondialisation et standardisation tendent à réduire les expressions des terroirs, les concours permettent aux producteurs de faire reconnaître la qualité de leur production. Une médaille aux Vinalies est une garantie pour le consommateur; c'est aussi un tremplin pour la commercialisation: la notoriété, l'image de rigueur et de précision que les œnologues, par leur savoir-faire, s'attachent à préserver, fournit des arguments supplémentaires pour la promotion.

Cette édition 2012 des Vinalies internationales a réuni 3353 échantillons de toutes les régions du monde. La mission de chaque jury (5 à 7 professionnels) est d'accorder à chaque échantillon une note et un commentaire. Après les dégustations individuelles à l'aveugle, le président de table (toujours un œnologue français aux Vinalies) relève les notes et les commentaires par un système de palm pockets) et, si besoin en est, un débat s'instaure pour aboutir au consensus. Il arrive en effet que certains palais divergent radicalement dans leur appréciation... A chacun des cinq jours programmés, chaque jury note une trentaine de vins. Les sessions se déroulent toujours le matin et des pauses sensorielles sont imposées tous les dix vins.

C'est notre passion qui nous incite, œnologues – et sommeliers! – à participer aux concours de dégustation. Mais il en va de la mise en valeur de notre profession, de la défense des producteurs ainsi que des consommateurs; et finalement, tout ceci s'inscrit dans un cadre très réjouissant: la recherche permanente d'excellence dans les vins.

Président de l'Union suisse des œnologues, Daniel Dufaux nous livre chaque mois, au gré de son agenda et du calendrier des événements vinicoles, quelques réflexions sur sa profession et l'univers du vin en général.

ANNONCE

Emmi Food Service



ACTION FANTASTIQUE
19. – 30. MARS 2012

20%

CHF 19.12
au lieu de
CHF 23.90



Sorbetto Citron 4L

CHF 17.52
au lieu de
CHF 21.90



Favorito Vanille 4L

Maintenant disponible chez votre grossiste

Valable pour la commande et la livraison du 19.3. jusqu'au 30.3.2012.
Selon disponibilité des stocks. Prix hors TVA.

Emmi Glace – le délice suisse