

Editorial du Président

Editorial des Präsidenten

Que les années passent vite !
Les années filent, mais l'Académie avance !

Voilà 22 ans déjà que Dario Ranza représentait la Suisse au Bocuse d'Or avec pour la première fois Philippe Rochat en tant que président.
16 ans déjà que pour la première fois un candidat Suisse montait sur le podium du Bocuse d'Or.
10 ans déjà que je reprenais la présidence de l'Académie Suisse Bocuse d'Or.

Les années passent. Et l'Académie avance.
Le Bocuse d'Or, c'est des hauts et des bas, de la joie et de la déception, de l'espoir et des remises en cause. Et la photo de Philippe Rochat, prise en 2005 (voir page 25) reflète à elle seule tous ces états d'esprit. Sur cette image, il semble à la fois se dire: «mais dans quelle aventure s'est-on embarqué?» et en même temps: «Pfiou! Franck a gagné le Bocuse de Bronze!
Quelle aventure!»

Philippe Rochat, l'un de mes maîtres avec Claude Joseph, Frédéric Girardet, Grey Kunz et Benoît Violier, m'a motivé à vivre cette aventure unique et extraordinaire qu'est le Bocuse d'Or, et je lui en suis extrêmement reconnaissant.

L'inauguration de la cuisine d'entraînement de l'Académie, qui porte son nom, et offerte par Peter R. Geiser au début juillet 2022, est le symbole de l'esprit Bocuse d'Or en Suisse: la Cuisine Philippe Rochat est un lieu de transmission du savoir culinaire et de partage des techniques de concours aux jeunes candidats motivés. Pour que cet esprit, qui était le sien, perdure longtemps encore, et permette de faire rayonner la gastronomie Suisse dans le monde entier.

Ce magazine qui s'ouvre, je vous souhaite bien du plaisir à le lire. Il y regroupe nos activités de ces deux dernières années et bien plus encore.
Cordialement

Franck Giovannini
Président



Wie die Jahre doch so schnell vergehen!
Sie verfliegen, doch die Akademie entwickelt sich immer weiter!

Sieh mal einer an, bereits 22 Jahre ist es her, seit Dario Ranza die Schweiz beim Bocuse d'Or unter dem Präsidium von Philippe Rochat vertrat.
Bereits 16 Jahre ist es her, als zum ersten Mal ein Schweizer Kandidat einen Podestplatz belegte.
Bereits 10 Jahre ist es her, seit ich die Leitung der Schweizer Akademie Bocuse d'Or übernommen habe.

Die Jahre vergehen. Und die Akademie entwickelt sich stetig weiter. Der Bocuse d'Or ist für alle Teilnehmer und Fan eine Gradwanderung aus Höhen und Tiefen, aus Freude und Enttäuschung, aus Hoffnung und Infragestellung. Und das Foto von Philippe Rochat, das im Jahr 2005 entstand, (siehe Seite 25) widerspiegelt dieses Gefühlskarussell optimal. Auf diesem Bild scheint er zu sagen: «In welches Abenteuer haben wir uns da begeben?» Und gleichzeitig: «Wow! Franck gewann den Bocuse de Bronze! Was für ein Abenteuer, was für eine Freude!»

Philippe Rochat, einer meiner Lehrmeister, mit Claude Joseph, Frédéric Girardet, Grey Kunz und Benoît Violier, motivierte mich zu diesem einzigartigen und aussergewöhnlichen Abenteuer, das der Bocuse d'Or ist. Ich bin ihm für die in mir entgegen gebrachte Vertrauen sehr dankbar.

Die Übungsküche der Akademie, ein Geschenk von Peter R. Geiser, die Anfang Juli 2022 in Betrieb genommen wurde und den Namen Philippe Rochat trägt, ist ein Symbol für die Werte von Bocuse d'Or Schweiz: In der Küche Philippe Rochat wird kulinarisches Wissen weitergegeben und Wettbewerbstechniken mit jungen, motivierten Kandidaten auf anschauliche Weise geteilt. Damit diese Werte, welche auch die seinen waren, der heutigen, wie auch den folgenden Generationen, als Beispiel und Grundlage im Beruf, in Fleisch und Blut übergehen und somit lange, die Schweizer Gastronomie zum Erstrahlen bringen!

Das Magazin, das Sie in den Händen halten, umfasst unsere Aktivitäten der letzten beiden Jahre und noch viel mehr. Ich wünsche Ihnen viel Spass beim Lesen und den kulinarischen Gedanken die dabei aufkommen.
Herzlichst

Franck Giovannini
Präsident



16.



36.

Sommaire Inhalt

- | | |
|---|---|
| 5. Le Bocuse d'Or | 35. Un artiste culinaire passionné
Kochkunst mit Leidenschaft |
| 7. L'Académie Suisse Bocuse d'Or
Schweizer Akademie Bocuse d'Or | 36. Finale mondiale du Bocuse d'Or Lyon 2021
Bocuse d'Or Weltfinale 2021 |
| 9. Nos membres honoraires
Unsere Ehrenmitglieder | 38. Manuel Hofer |
| 11. La Cuisine Philippe Rochat | 40. La sélection Suisse 2021:
quatre candidats et un nombreux public
Die Schweizer Sélection 2021:
Vier Kandidaten und ein breites Publikum |
| 14. Dominic Bucher | 47. Ruocco |
| 16. Dîner de gala
Gala Dîner | 48. Fredrik Jud |
| 20. Anna Pernet | 50. Le parcours acrobatique de la patate hongroise
Der Hürdenlauf der ungarischen Kartoffel |
| 22. Merci Lucien !
Danke Lucien! | 52. Christoph Hunziker |
| 24. Bocuse d'Or :
Les limites du système de milice
Die Grenzen des Milizsystems | 57. Extraordinaire Top 10
pour Christoph Hunziker au Bocuse d'Or 2023
Ausgezeichneter 10. Platz
für Christoph Hunziker beim Bocuse d'Or 2023 |
| 26. Christian Nickel | 62. Swiss Finger Food Trophy 2022 |
| 30. Anton Mosimann | |



52.



57.



40.



40.



36.

64. Nos partenaires / Unserer Partner	82. Ecobion Limiter les erreurs humaines pour maximiser la qualité Menschliche Fehler einschränken, um die Qualität zu steigern
66. Chanoyu Tea	
70. Villars Des prés de Suisse aux desserts des restaurants Von der Schweizer Weide zum Restaurant-Dessert	86. Stéphane Gros Quel rôle joue le Bocuse d'Or Welche Rolle spielt der Bocuse d'Or
72. Narimpex: l'honnêteté de la tradition familiale Die Lauterkeit der Familientradition	88. Gastro Suisse Quel rôle joue le Bocuse d'Or dans la branche de la restauration? Welche Rolle spielt der Bocuse d'Or Suisse im Schweizer Gastgewerbe?
75. Proviande «Ce n'est pas n'importe quel concours, c'est le plus important au monde!» «Es ist ja nicht irgendein Wettbewerb, sondern der Wichtigste der Welt.»	90. Hugentobler «Nous voulons rendre les cuisiniers plus heureux» «Wir wollen Köche glücklicher machen»
79. Gruyère «Si le lait est de qualité, 80% du travail est déjà fait!» «Wenn die Milch von bester Qualität ist, ist 80% der Arbeit bereits getan»	94. Chef Gourmet présente: Maison Amarella

Académie Suisse du Bocuse d'Or Restaurant de l'Hôtel de Ville Rue d'Yverdon 1 - 1023 Crissier info@bocusedorsuisse.ch www.bocusedorsuisse.ch	Rédacteurs : Lucien Mosimann Romeo Brodmann Romain Wanner / www.numer-ink.ch Iris Wettstein	Anaïs Couvert Hinsky Crédits photos : Bocuse d'Or Fotoplus Schweiz GL Events Jonas Weibel Studio Julien Bouvier Kadi AG Lauri Laan	McFreddy Pierre-André Fragnière Tina Sturzenegger Maria Berezkina @berezkina.photo (Instagram) Marcel Gilleron Photo couverture : Fotoplus Schweiz
Edition & Régie publicitaire : REGIECOM SA Rue des Eaux-Vives 15 - Genève www.regiecom.ch	Avec l'aide de : Monika Raeber Avec la participation de : Dieter Beyerle Anna Pernet		



CHEF Gourmet

Une équipe au service du goût.
Ein Team im Dienste des Geschmacks.

Certified



Corporation



LE PARTENAIRE PREMIUM DES CHEFS SUISSES

PASSIONNÉ
PASSIONIERT

AUTHENTIQUE
AUTHENTIK

ENGAGÉ
ENGAGIERT

PREMIUM PARTNER DER SCHWEIZER KÜCHENCHEFS

www.chefgourmet.ch



Le Bocuse d'Or

Le Bocuse d'Or

Créé en 1987 par Paul Bocuse, «Le Bocuse d'Or» est le plus grand, le plus important, le plus prestigieux et le plus médiatisé des concours de cuisine individuels au monde. Dès la première édition, l'événement s'est imposé comme la référence à atteindre. Un tiers de siècle après sa création, cela n'a pas changé.

Depuis 1987, 19 éditions ont eu lieu et plus de 70 pays participent aux éliminatoires continentales pour tenter de décrocher une place parmi les 24 finalistes.

La Suisse a participé à 15 finales, représentée par:

Hans-Peter Soltermann : 1987 BE

Louis Bischofberger : 1989 SO

Bruno Keist : 1991 SZ

Bruno Hurter : 1997 ZH

Dario Ranza : 2001 TI

Dominic Bucher : 2005 BE

Franck Giovannini : 2007 VD

Stéphane Décotterd : 2009 VD

Franck Giovannini : 2011 VD

Teo Chiaravalloti : 2013 TI

Christoph Hunziker : 2015 BE

Filipe Fonseca Pinheiro : 2017 VD

Mario Garcia : 2019 LU

Ale Mordasini : 2021 ZH

Christoph Hunziker : 2023 BE

La Suisse a obtenu les classements suivants lors des finales mondiales:

- 10 fois dans le top 10, dont
- 8 fois dans le top 6, dont
- 1 fois sur le podium (bronze, Franck Giovannini, 2007)

Der 1987 von Paul Bocuse ins Leben gerufene «Bocuse d'Or» ist der grösste, wichtigste, renommierteste, medienwirksamste und prestigeträchtigste Einzelkochwettbewerb der Welt. Von der ersten Ausgabe an etablierte sich die Veranstaltung als das Mass aller Dinge, das es zu erreichen gilt. Auch ein Drittel Jahrhundert nach der Gründung hat sich daran nichts geändert.

Seit 1987 fanden 19 Austragungen statt und mehr als 70 Länder nehmen an den kontinentalen Ausscheidungen teil, um einen Platz unter den 24 Finalisten zu ergattern.

Die bisherigen Teilnehmer für die Schweiz am Bocuse d'Or :

Soltermann : 1987 BE

Louis Bischofberger : 1989 SO

Bruno Keist : 1991 SZ

Bruno Hurter : 1997 ZH

Dario Ranza : 2001 TI

Dominic Bucher : 2005 BE

Franck Giovannini : 2007 VD

Stéphane Décotterd : 2009 VD

Franck Giovannini : 2011 VD

Teo Chiaravalloti : 2013 TI

Christoph Hunziker : 2015 BE

Filipe Fonseca Pinheiro : 2017 VD

Mario Garcia : 2019 LU

Ale Mordasini : 2021 ZH

Christoph Hunziker : 2023 BE

Bei den bisherigen 14 Weltfinalen hat die Schweiz folgende Platzierungen erreicht:

- 10 x in den Top 10, davon
- 8 x in den Top 6, davon
- 1 x auf dem Podium (Bronze, Franck Giovannini, 2007)



Galápagos

Der neue Kaffee Exclusive Selection Galápagos entführt Ihre Gäste mit jedem Schluck in eine ganz besondere Gegend, 200 Meter über Meer, im kühlen Klima der Galapagosinseln. Der Anbau im Naturschutzpark mit unvergleichbarer Biodiversität und besonders nährstoffreichen Böden sind für den Kaffeeanbau äußerst zuträglich. So entsteht einer der seltensten Arabicas der Welt. Das Exclusive Selection Kaffeesortiment umfasst zwei seltene Kaffeesorten. Auch die zweite Sorte gedeiht in einer aussergewöhnlichen Umgebung. Exclusive Selection Nepal Lamjung ist eine seltene, handgepflückte Arabica-Bohne, die an den Ausläufern des Himalayas in Nepal wächst.

Le nouveau café Exclusive Selection Galápagos transporte vos hôtes à chaque gorgée dans une région très particulière, à 200 mètres d'altitude, dans le climat frais des îles Galápagos. Le statut de parc naturel préservé offre davantage de biodiversité, ce qui se traduit par des sols riches, dans lesquels le café peut pousser. C'est ainsi que naît l'un des arabicas les plus rares du monde. La gamme Exclusive Selection comprend deux cafés rares. La deuxième variété est cultivée elle aussi dans un environnement exceptionnel. Exclusive Selection Nepal Lamjung est un arabica rare, cueilli à la main, qui pousse sur les contreforts de l'Himalaya au Népal.

#NespressoGourmet
www.nespresso.com/pro/ch

NESPRESSO
PROFESSIONAL

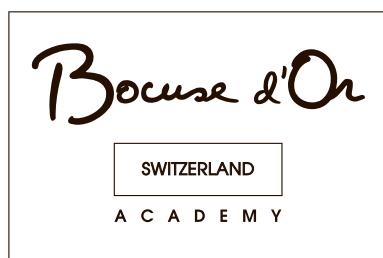
L'Académie Suisse Bocuse d'Or

Die Académie Suisse Bocuse d'Or

C'est l'un de ces petits miracles qui se produisent grâce à une combinaison de hasard, de travail et de persévérence. Au début des années 2000, Philippe Rochat a pris la présidence du Bocuse d'Or en succédant à Horst Petermann. Déçu et frustré par le fait que personne ne soutenait le projet, il s'est adressé à un journal pour en témoigner. Lucien Mosimann l'a lu et a contacté Philippe Rochat: une collaboration est née En 2005, sous l'égide de l'Académie, ils se sont rendus pour la première fois ensemble au Bocuse d'Or à Lyon, avec le candidat Dominic Bucher. En 2007, le fantastique Bocuse de Bronze a été remporté par Franck Giovannini et la même année, l'Académie Suisse Bocuse d'Or a été créée, permettant à l'organisation de se développer, de se professionnaliser et de s'étendre.

Nouveau Logo

En raison des nouvelles stratégies et dispositions de SIRH/+ Bocuse d'Or en matière de droit des marques, l'Académie Suisse Bocuse d'Or ne pouvait plus utiliser son logo historique. L'association de l'Académie Suisse Bocuse d'Or a alors adapté son identification visuelle (logo) en changeant le mot «Bocuse d'Or» par «culinaire».



Ancien logo / Altes Logo



Nouveau logo / Neues Logo

Le comité / Komitee

Franck Giovannini

Président / Präsident

Dario Ranza

Vice-président / Vize-Präsident

Jean-Michel Martin

Responsable technique du Bocuse d'Or Suisse

Technischer Leiter des Bocuse d'Or Schweiz

Ivo Adam

Conseiller créativité et activité / Berater Kreativität und Aktivität

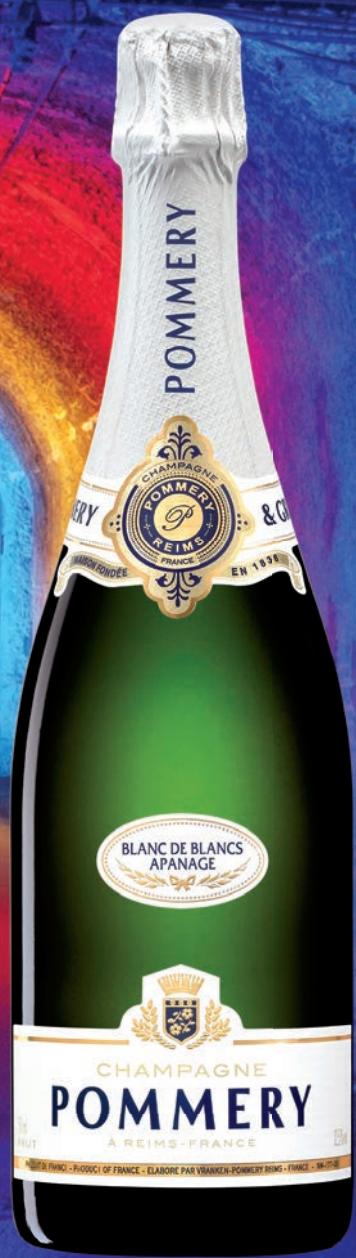
Lucien Mosimann

Coordinateur, responsable partenaires et finances
Koordinator, Verantwortlicher für Partnerschaften und Finanzen

Anna Pernet

Chef de projet Bocuse d'Or Suisse, administration et communication
Projektleiterin Bocuse d'Or Schweiz, Administration und Kommunikation

CHAMPAGNE POMMERY



BLANC DE BLANCS

EXPERIENCE POMMERY #15, Introspection, Jacqueline DAURIAC, Vertigo

VRANKEN POMMERY SUISSE SA

Avenue de la Gare - 10 - CH - 1003 Lausanne

Tél. 021 643 13 13 - E-mail : info@vrankenpommery.ch

Nos membres honoraires

Unsere Ehrenmitglieder

Présidents d'Honneur / Ehrenpräsidenten

Paul Bocuse †

Président fondateur Bocuse d'Or / Gründungspräsident Bocuse d'Or

Frédy Girardet

Président fondateur Sélection Suisse / Gründungspräsident Selection Schweiz

Nos membres honoraires / Unsere Ehrenmitglieder

Dieter Beyerle

Ambassadeur émérite, Bâle
Botschafter Emeritus, Basel

Stéphane Décotterd

Candidat Suisse 2009, Brent
Schweizer Kandidat 2009, Brent

Alain Delamuraz

Gastronome et ami de l'Académie, Pully
Gastronom und Freund der Akademie, Pully

Jean Fleury

Membre fondateur Bocuse d'Or, France
Gründungsmitglied Bocuse d'Or, Frankreich

Armin Fuchs

Membre fondateur et Président du Team, Meinißberg
Gründungsmitglied und Präsident des Teams, Meinißberg

Peter R. Geiser

Gastronome et ami de l'Académie
Gastronom und Freund der Akademie

Franck Giovannini

Bocuse de Bronze 2007, Yvonand
Bronze Bocuse 2007, Yvonand

André Jaeger

Président Sélection Suisse, Stein am Rhein
Präsident Schweizer Selektion, Stein am Rhein

Léa Linster

Bocuse d'Or 1989, Luxembourg
Bocuse d'Or 1989, Luxemburg

Dominique Lucas

Gastronome et ami de l'Académie, Genève
Gastronom und Freund der Akademie, Genf

Anton Mosimann

Ambassadeur international, Londres & Teritet
Internationaler Botschafter, London & Teritet

Horst Petermann

Président Sélection Suisse, Küsnacht
Präsident Schweizer Auswahl, Küsnacht

Roland Pierroz †

Directeur du CO Suisse du Bocuse Europe
Direktor des Schweizer CO von Bocuse Europa

Dario Ranza

Candidat Suisse 2001, Membre fondateur, Melano
Schweizer Kandidat 2001, Gründungsmitglied, Melano

Joël Robuchon †

Cuisinier du siècle, France
Koch des Jahrhunderts, Frankreich

Philippe Rochat †

Président fondateur, Crissier
Gründungspräsident, Crissier

Michel Roth

Bocuse d'Or 1991, France
Bocuse d'Or 1991, Frankreich

Florent Suplisson

Directeur du Bocuse d'Or, France
Direktor des Bocuse d'Or, Frankreich

Gérard Rabaey

Président Sélection Suisse, Blonay
Präsident Selektion Schweiz, Blonay

Serge Vieira

Bocuse d'Or 2005, France
Bocuse d'Or 2005, Frankreich

Anton Wandeler †

Ambassadeur émérite, Bâle
Botschafter Emeritus, Basel

Otto Weibel

Ambassadeur pour l'Asie, Singapour
Botschafter Asia, Singapur

Eckart Witzigmann

Cuisinier du siècle, Allemagne
Koch des Jahrhunderts, Deutschland



La Cuisine

Philippe Rochat

En 2007, Philippe Rochat, en collaboration avec Peter R. Geiser, lance l'idée de mettre en place une cuisine d'entraînement pour les candidats suisses, comme ce fut le cas dans les pays nordiques.

En 2018, la première cuisine d'entraînement suisse a été construite et mise en fonction par Mario Garcia et son équipe. Mario l'a aménagée et s'est préparé pour le concours dans des conditions optimales. Cette cuisine a été transportée et reconstruite en 2022, grâce au généreux soutien de Peter Geiser, à 3 kilomètres du domicile de l'actuel candidat au Bocuse d'Or, Christoph Hunziker. Le point fort de la cuisine est d'être modulable. Elle peut être adaptée avec précision aux conditions du concours, pour permettre au candidat participant de s'entraîner dans un environnement réaliste. Elle pourra également être déplacée tous les deux ans vers le lieu de résidence du nouveau candidat au Bocuse d'Or.

En cherchant un nom pour la cuisine d'entraînement, les personnes impliquées ont spontanément proposé le nom du fondateur de l'Académie Suisse: La Cuisine Philippe Rochat.



Im Jahr 2007 lancierte Philippe Rochat zusammen mit Peter R. Geiser die Idee, eine Trainingsküche für Schweizer Kandidaten einzurichten, wie es in den nordischen Ländern der Fall war.

2018 wurde die erste Schweizer Trainingsküche eingeweiht. Mario Garcia und sein Team richteten sie optimal ein und bereitete sich für den Wettbewerb vor. Diese Küche wurde 2022 dank der grosszügigen Unterstützung von Peter Geiser, 3 Kilometer vom Wohnort des aktuellen Bocuse d'Or-Kandidaten, Christoph Hunziker, neu aufgebaut. Der Clou der Küche – sie ist modular und kann den Wettbewerbsvoraussetzungen präzise angepasst werden, um in einer realistischen Umgebung trainieren zu können. Und sie kann und wird alle zwei Jahre an den jeweiligen Wohnort der Kandidatin oder des Kandidaten für den Bocuse d'Or verlegt.

Nach der Suche eines Namens für die Trainingsküche war für die Beteiligten sofort klar, dass sie nach dem Gründer der Académie in der Schweiz benannt werden musste: La cuisine Philippe Rochat.





Mont Catogne 2598 m : source de www.sembrancher.com



Philippe Rochat



Peter R. Geiser

Philippe Rochat

Originaire de la Vallée de Joux, Philippe Rochat a passé 25 ans à l'Hôtel de Ville de Crissier, d'abord comme cuisinier, puis comme chef de cuisine chez Frédy Girardet, qui a reçu le titre de cuisinier du siècle. En 1995, il a repris le restaurant de Frédy Girardet. En 1999, Philippe Rochat a été élu Cuisinier de l'année.

En 2007, il a cofondé l'Académie suisse du Bocuse d'Or et en a été le premier président. Il a présidé l'Académie pendant six ans.

En 2012, il a transmis son restaurant à son successeur.

Peter R. Geiser

Peter R. Geiser, entrepreneur à Langenthal et passionné de gastronomie, est à l'origine, avec Philippe Rochat et Lucien Mosimann, des 10 ans de collaboration entre le Bocuse d'Or Suisse et le Cuisinier d'Or.

C'est le début d'une belle histoire, dont les points forts sont le Bocuse d'Or bronze de Franck Giovannini en 2007, l'organisation du Bocuse d'Or Europe à Genève, en 2010 et les contacts réguliers avec Philippe Rochat.

En hommage à Philippe Rochat et par amitié pour l'Académie suisse Bocuse d'Or, dont il est membre d'honneur depuis plus de dix ans, Peter R. Geiser a financé la cuisine d'entraînement dans l'espoir que l'esprit fondamental initié par Paul Bocuse et vécu avec passion par Philippe Rochat se perpétue encore longtemps.

Philippe Rochat

Philippe Rochat stammt aus dem Vallée de Joux und verbrachte 25 Jahre im Hôtel de Ville in Crissier, zuerst als Koch und später als Küchenchef bei Frédy Girardet, dem der Titel Koch des Jahrhunderts verliehen wurde. 1995 übernahm Rochat das Restaurant von Girardet und 1999 wurde er als Koch des Jahres erkoren.

Philippe Rochat Gründungsmitglied der Schweizer Akademie Bocuse d'Or mit und wurde zum ersten Präsidenten ernannt. Er stand der Académie sechs Jahre als Präsident vor.

2012 gab er sein Restaurant seinem Nachfolger weiter.

Peter R. Geiser

Peter R. Geiser, Unternehmer in Langenthal und leidenschaftlicher Anhänger der Gastronomie, ist zusammen mit Philippe Rochat und Lucien Mosimann der Initiator der 10-jährigen Zusammenarbeit von Bocuse d'Or Suisse mit dem Goldenen Koch.

Dies ist der Beginn einer wunderbaren Geschichte, zu deren Höhepunkten die Bocuse d'Or Bronze-Auszeichnung von Franck Giovannini im Jahr 2007, die Organisation des Bocuse d'Or Europe in Genf im Jahr 2010 und die regelmässigen Kontakte mit Philippe Rochat gehören.

Zu Ehren von Philippe Rochat und aus Freundschaft zur Schweizer Akademie Bocuse d'Or, deren Ehrenmitglied er seit über zehn Jahren ist, finanzierte Peter R. Geiser die Lehrküche in der Hoffnung, dass der von Paul Bocuse initiierte und von Philippe Rochat mit Leidenschaft gelebte Grundgeist, noch lange fortbesteht.



Dominic Bucher

«Le respect de la performance
m'a durablement marqué».

«Der Respekt von Leistungen
hat mich nachhaltig geprägt.»

Dominic Bucher cuisinait à la Couronne d'Aarberg lorsqu'il a remporté le Bocuse d'Or suisse en 2004 et qu'il s'est qualifié pour la finale de Lyon en 2005. Pour la finale de 2023, il a coaché Christoph Hunziker. «Aujourd'hui, je vois aussi ce que j'ai réellement accompli», déclare-t-il.

Romeo Brodmann: La première sélection suisse vraiment importante pour le Bocuse d'Or a eu lieu en 2004, au Montreux Palace. Ta victoire à l'époque a été surprise pour beaucoup...

Dominic Bucher: Il y avait des favoris. Urs Messerli était le grand favori, tout comme Ambros Notz. Je ne me suis pas considéré moi-même comme un favori, ni personne d'autre d'ailleurs.

Dominic Bucher kochte in der Krone Aarberg als er 2004 den Schweizer Bocuse d'Or gewann und sich für das Finale in Lyon 2005 qualifizierte. Für den nächsten Final in Lyon 2023 coacht er Christoph Hunziker. «Ich sehe heute auch, was ich tatsächlich geleistet habe», sagt Bucher.

Romeo Brodmann: Die erste wirklich grosse Schweizer Ausscheidung für den Bocuse d'Or fand 2004 im Montreux Palace statt. Dein Sieg damals war für viele recht überraschend...

Dominic Bucher: Es hat Favoriten gegeben. Urs Messerli war der Top-Favorit, auch Ambros Notz. Ich habe mich selber nicht als Favoriten gesehen, und auch sonst niemand.

RB: Cette préparation méticuleuse, que l'on retrouve aujourd'hui en finale, n'existe pas encore à l'époque, n'est-ce pas?

DB: C'est vrai, c'était différent à l'époque. Personne ou presque ne faisait ça auparavant. C'est probablement pour cela que j'ai réussi à créer la surprise, parce que je me suis préparé de manière très méticuleuse. Déjà à l'époque, je misais sur des garnitures à la pièce, en partant du principe que le plat est différent de l'assiette. Cela m'a permis de travailler différemment, de manière plus précise et plus rapide. Deux autres candidats ont vu mes assiettes et m'ont dit qu'ils voyaient maintenant ce qu'ils n'avaient pas fait correctement. Ils avaient essayé de transférer leurs assiettes sur le plat de présentation.

RB: Cette année, tu as accompagné Christoph Hunziker en tant que coach. Comment tu t'y es pris?

DB: En tant que cuisinier, je n'ai pas la légitimité de lui dire de faire comme ci ou comme ça. Mais je peux lui indiquer ce qui manque : s'il y a trop ou pas suffisamment d'acidité, si la croustillance ou la consistance n'est pas idéale, etc. Christoph n'a pas besoin du meilleur cuisinier à ses côtés. Il a des collègues bien plus compétents et surtout, il a le soutien de Crissier. C'est là qu'il peut aller chercher les choses techniques. Il a besoin d'un coach qui le connaisse, qui le comprenne et qui puisse l'accompagner quand la tempête fait rage. Dans ce registre, nous nous complétons bien. Ne serait-ce que parce que je suis un compétiteur. Christoph, lui, est bien meilleur sur le plan technique.

A Budapest, lors de la sélection européenne, les choses ne se sont pas déroulées comme prévu au début. A ce moment-là, il avait besoin d'un ami comme coach et non d'une sommité professionnelle.

RB: En quoi le Bocuse d'Or t'a-t-il marqué et comment t'a-t-il fait évoluer depuis 2004?

DB: Le respect de la performance m'a durablement marqué. Aujourd'hui, je vois ce que j'ai réellement accompli. C'était autant de travail à l'époque qu'aujourd'hui. Je me levais à trois heures du matin et j'étais en cuisine de quatre heures à huit heures. Je suis aussi allé à Crissier pour apprendre quelques astuces. En somme, pendant un an, je n'ai pas eu de jour de congé. Je savais que tout le monde devait faire ça pour Lyon et que, il n'y serait jamais allé le cas échéant. En fin de compte, cela m'a influencé dans mon travail de manager. J'ai un grand respect pour tout type de performance.

RB: Diese akribische Vorbereitung auf ein Finale, so wie heute, die gab es damals noch nicht, oder?

DB: Stimmt, das war der Zeit geschuldet. Das hat damals kaum einer gemacht. Deswegen habe ich vermutlich die Überraschung geschafft, weil ich mich sehr punktuell vorbereitet habe. Schon damals habe ich auf Stückgarnituren gesetzt und dabei den Ansatz verfolgt, dass die Platte etwas anderes ist als der Teller. So konnte ich differenzierter, präziser und schneller arbeiten. Zwei meiner Kandidatenkollegen sahen meine Platten und sagten, jetzt erkennen sie, was sie nicht richtig gemacht hätten. Sie hatten versucht, die Teller auf die Platte zu übertragen.

RB: Jetzt berätst du als Coach Christoph Hunziker. Wie gehst du da ran?

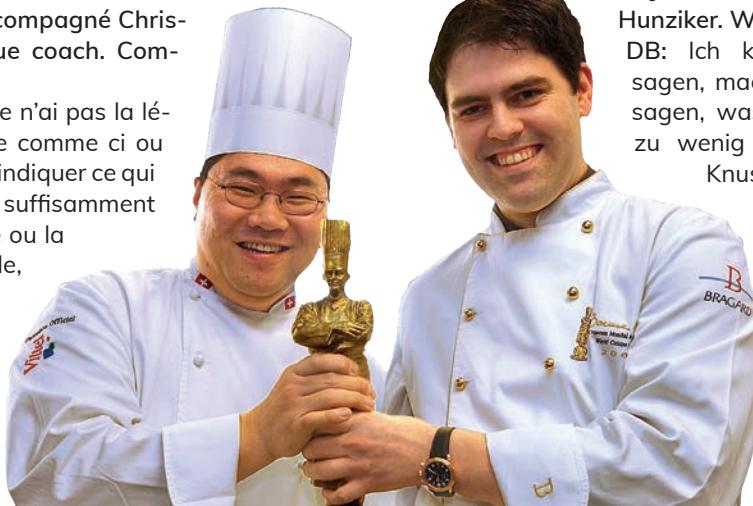
DB: Ich kann ihm nicht als Koch sagen, mach das so und so. Ich kann sagen, was fehlt, hat es zu viel oder zu wenig Säure, ist etwas mit der

Knusperkomponente oder die Konsistenz nicht ideal etc. Christoph braucht nicht den besten Koch an seiner Seite. Dafür hat er viel kompetentere Kollegen und vor allem die Unterstützung aus Crissier. Dort kann er sich die fachtechnischen Feinheiten abholen. Er braucht jemanden als Coach, der ihn kennt, der

ihn versteht und durch schwierige Gewässer begleiten kann. Wir ergänzen uns gut. Schon deshalb, weil ich ein Wettbewerbstopf bin. Christoph ist fachlich viel besser. In Budapest an der europäischen Ausscheidung lief es anfangs nicht wie geplant. Dort brauchte er einen Freund als Coach und nicht eine fachliche Koryphäe.

RB: Was hat diese ganze Bocuse d'Or-Geschichte seit 2004 mit dir gemacht, wie hat es dich geprägt und verändert?

DB: Der Respekt vor Leistung hat mich nachhaltig geprägt. Ich sehe heute auch, was ich tatsächlich geleistet habe. Das war damals genauso viel wie heute. Ich bin morgens um drei Uhr aufgestanden, stand um vier in der Küche bis um acht. Dann bin ich nach Crissier gefahren und wieder zurück. Ein Jahr lang hatte ich keinen freien Tag. Ich habe gewusst, für Lyon musste das jeder machen, sonst wäre er gar nicht dort hingekommen. Letztendlich hat mich das in meiner Führungsarbeit geprägt. Ich habe vor jeder Art von Leistung grossen Respekt.





Dîner de gala

Gala Dîner

Le 6 décembre 2021, s'est déroulé, à l'Hôtel de Ville Crissier, un mémorable repas de soutien au nouveau candidat Suisse au Bocuse d'Or. 6 chefs, tous anciens candidats à la finale mondiale, se sont retrouvés pour concocter un menu extraordinaire et unique: Dario Ranza du Restaurant Ciani à Lugano, Teo Chiaravoletti de l'Ospedale Regionale Bellinzona, Ale Mordasini de l'Hotel Krone Regensberg, Mario Garcia du Kantonsspital Luzern, ainsi que Filipe Fonseca Pinheiro et le chef Franck Giovannini de l'Hôtel de Ville à Crissier.

Am 6. Dezember 2021 fand im Hôtel de Ville in Crissier ein denkwürdiges Essen zur Unterstützung des neuen Schweizer Kandidaten für den Bocuse d'Or statt. 6 Köche, allesamt ehemalige Kandidaten für das Weltfinale, trafen sich, um ein aussergewöhnliches sowie einzigartiges Menü zusammenzustellen: Dario Ranza, Restaurant Ciani in Lugano, Teo Chiaravoletti, Ospedale Regionale Bellinzona, Ale Mordasini, Hotel Krone Regensberg, Mario Garcia, Kantonsspital Luzern, wie auch Filipe Fonseca Pinheiro und der Chef Franck Giovannini vom Hôtel de Ville à Crissier.



CE QUI NOUS
RESSEMBLE,
NOUS
RASSEMBLE.

WWW.SWISSWINE.CH



Suisse. Naturellement.



SWISS WINE | SANS
HÉSITER

Diner de soutien du Bocuse d'Or Suisse

Mercredi 7 juillet 202



Menu

Amuse-Bouche des 5 Chefs

Elégante pressée de Foie Gras au Grain Noble
chutney de fruit légèrement acidulé

Filipe Fonseca Pinheiro
candidat 2017

Restaurant Hôtel de Ville, Crissier

Filet de Sandre au naturel

Tartelette croustillante au petits pois et chanterelles

Ale Mordasini
candidat 2021

Relais & Château Hotel Krone, Regensberg

Crème légère au Champagne Apanage Brut et le Caviar des Alpes suisses Oona

Oignons caramélisés aux herbes fraîches

Mario Garcia
candidat 2019

Das Morgen, Neuro Culinary Center, Vitznau

Risotto onctueux de Langoustine parfumée à la chair d'agrumes

Dario Ranza
candidat 2001

Restaurant Giani, Lugano

Carré de Veau des Trois Lacs frotté au basilic et moutarde ancienne haricots de Vinzel au pesto

Franck Giovannini
candidat 2007 et 2011

Alliance givrée de Fruits Rouges et pistaches éclats de meringue aux zestes de citron vert

Friandises

Vins, eaux et café

Champagne Apanage Brut

Pommery

Dezaley Sous-Marsens

Pierre Henchoz
millésime 2019

Chardonnay

Domaine La Colombe, Laura Paccot
millésime 2018

Viognier AOC Genève

Stéphane Gros
millésime 2018

Castello Luigi Merlot del Ticino, Magnum

Luigi Zanini
millésime 2016

Pinot Gris vendange tardive

Lettres de Noblesse, Chablais AOC
millésime 2018

San Pellegrino

Acqua Panna

Nespresso Sélection Franck Giovannini

Anna Pernet, le grand cœur de l'Académie das Herz der Akademie

Si vous avez assisté à un événement de l'Académie Suisse Bocuse d'Or, vous l'avez sûrement vue passer en coup de vent à toute vitesse d'un bout à l'autre de l'endroit. Anna est l'un des visages, toujours souriant, du comité de l'Académie Suisse Bocuse d'Or.

C'est en 2009 qu'Anna a rejoint l'Académie initialement pour aider Lucien Mosimann en vue du Bocuse d'Or Europe Genève 2010.

Après un bref entretien, Lucien l'invite à venir voir la sélection suisse du Bocuse d'Or, qui se tenait lors de la finale du Cuisinier d'Or 2009, à Berne: «Il m'a dit: «viens voir!», finalement, j'ai couru toute la journée!» Mais l'expérience a dû lui plaire car, depuis, Anna n'a plus quitté la grande famille du Bocuse d'Or Suisse.

Responsable administrative de l'Académie, elle gère un nombre considérable de choses: la relation avec l'organisation du Bocuse d'Or, le rappel des délais à respecter, la liaison avec les différents partenaires pour l'organisation de la sélection suisse, la relation presse avec les différents médias, etc. Sans oublier les commandes des produits les plus improbables pour les entraînements des candidats. Elle se rappelle encore, par exemple, des poissons estoniens requis pour la sélection européenne de 2020: Anna a elle-même contacté de petits éleveurs

Wer je an einer Veranstaltung der Schweizer Akademie Bocuse d'Or teilgenommen hat, wird sie bestimmt schon gesichtet haben, wie sie in Windeseile von einem Ort zum anderen saust. Anna ist eine der Personen des Komitees der Schweizer Akademie Bocuse d'Or, die stets ein Lächeln im Gesicht hat.

Anna stiess 2009 zur Akademie, ursprünglich mit der Idee, Lucien Mosimann beim kommenden Bocuse d'Or Europe in Genf zu unterstützen.

Nach einem kurzen Vorstellungsgespräch lud Lucien sie ein, der Schweizer Selektion Bocuse d'Or beizuwohnen, die anlässlich des Finales des Goldenen Kochs 2009 in Bern stattfand: «Er sagte zu mir: 'Komm vorbei'. Und schliesslich rannte ich den ganzen Tag umher!» Doch die Arbeit und das damit verbundene Engagement scheint für beide einen bleibenden Eindruck hinterlassen zu haben, denn seither ist Anna der grossen Familie des Bocuse d'Or Schweiz treu geblieben.

Als Verwaltungsdirektorin der Akademie ist sie für eine beträchtliche Anzahl an Aufgaben verantwortlich: vom Kontakt zur Organisation Bocuse d'Or über das Einhalten von Ablauffristen, bis hin zu den Beziehungen verschiedenster Partner der Organisation Schweizer Selektion und, nicht zu vergessen, der Pressekontakt zu diversen



d'esturgeons en Estonie, organisé le transport et le passage de la douane... Ce fut une aventure!

Et malgré tout cela, elle trouve toujours le temps de chouchouter le jury des sélections suisses, d'aller rassurer les proches des candidats ou de s'assurer que les partenaires de l'Académie ont bien tout ce qu'il leur faut lors des différents événements.

Si elle estime que ça n'occupe qu'environ 20% de son temps sur l'année, le Bocuse d'Or a pris une grande place dans son cœur. Les souvenirs, forgés au fil des voyages, des sélections continentales et des finales du Bocuse d'Or sont légion. On ne peut que saluer son dévouement, qui va même parfois l'emmener au bout de la nuit lors des sorties «obligatoires» post-compétition. On n'en dira pas plus!

Medien. Hinzu kommen Bestellungen sonderbarer Produkte, welche die Kandidaten für ihre Vorbereitungen benötigen. So erinnert sie sich beispielsweise noch sehr gut an die Bestellung estländischer Fische, die für die europäische Selektion 2020 gefordert wurden: Anna kontaktierte direkt die kleinen Stör-Zuchten in Estland, organisierte den Transport und den Zollübergang... ein Abenteuer, das alle Kandidaten in Erstaunen versetzt!

Und trotz allem findet sie bei Schweizer Ausscheidungen immer Zeit, die Jurymitglieder zu hegen und zu pflegen, die Angehörigen der Kandidaten zu beruhigen und sicher zu stellen, dass es den Partnern der Akademie an nichts fehlt, was sie bei den verschiedenen Veranstaltungen benötigen.

Auch wenn sie die Arbeit für die Akademie auf ungefähr 20% ihrer Zeit pro Jahr schätzt, nimmt der Bocuse d'Or nun einen grossen Platz in ihrem Herzen ein. Die Erinnerungen, die sich im Verlaufe der Reisen und der Teilnahmen an kontinentalen Ausscheidungen und an Finalen des Bocuse d'Or ansammelten, sind zahlreich. Ihre Hingabe und hochwertige Arbeit zur Akademie ist bewundernswert und kann nur gewürdigt werden. Ein Eifer, der sie sogar manchmal am Ende eines Wettbewerbs zu «obligatorischen» nächtlichen Ausflügen zwingt. Doch dazu wird nicht mehr verraten!



Merci Lucien !

Danke Lucien!

Que serait l'Académie Suisse Bocuse d'Or sans lui? Depuis des années, Lucien Mosimann marque la gastronomie suisse de son empreinte. Au point où il fallait lui consacrer un article dans ce magazine.

Si on lui avait parlé de la création de cet article, Lucien aurait sans doute refusé qu'on gaspille des pages pour le mettre en avant. Il faut dire que c'est un personnage de l'ombre, toujours discret, qui agit dans la douceur, que pourtant tout le monde connaît!

«Il a un grand sens de l'organisation et de la diplomatie, déclare Dominique Lucas, patron de Lucas Poissons, un partenaire fidèle de l'Académie. Il a toujours su gérer les égos des chefs, se mettre en retrait quand il faut, tout en étant ferme. C'est aussi quelqu'un qui sait soigner les détails et qui n'oublie personne, s'il sait qu'il peut faire plaisir à quelqu'un, il le fera. Il a une grande générosité. Et puis, il a un moral d'acier. Il est vraiment extraordinaire!»

Was wäre die Schweizer Akademie Bocuse d'Or ohne ihn? Seit Jahren prägt Lucien Mosimann durch seinen Einsatz die Schweizer Gastronomie. So sehr, dass wir ihm einen Text in diesem Magazin widmen möchten.

Hätten wir ihm von dem geplanten Artikel erzählt, hätte er die Idee zweifelsohne mit der Begründung abgelehnt, ihn in den Vordergrund zu stellen, bedeute Seiten zu vergeudeten. Lucien Mosimann ist ein Mann, der im Hintergrund agiert, immer zurückhaltend ist und ohne viel Aufhebens handelt, den jedoch alle kennen!

«Er verfügt über ein grosses Organisationstalent und viel Diplomatie», sagt Dominique Lucas, Leiter des Fischgeschäfts Lucas Poissons. «Er verstand es stets, mit dem Ego der Küchenchefs umzugehen, sich, falls nötig in den Hintergrund zu stellen und trotzdem standhaft zu bleiben. Er ist auch jemand, der detailgetreu arbeitet und niemanden vergisst. Wenn er jemandem eine Freude machen kann, tut er es auch. Er ist sehr grosszügig.

Si l'Académie Suisse Bocuse d'Or a vu le jour, c'est en partie grâce à Lucien Mosimann. Depuis le début des années 2000 et suite au coup de gueule de Philippe Rochat face au manque de soutien des acteurs de la branche pour la promotion de la cuisine suisse au Bocuse d'Or, Lucien a œuvré pour que la Suisse ait les moyens de ses ambitions dans la compétition.

Depuis maintenant une vingtaine d'années, Lucien sillonne le pays au nom de l'Académie Suisse Bocuse d'Or. Il est l'âme de cette belle association. Il a des contacts partout. Il connaît les chefs de tout le pays ou presque. Et s'il n'a pas de lien direct avec un interlocuteur, il lui faudra peut-être deux minutes pour trouver une connaissance commune avec la personne.

«Je n'ai qu'un truc à lui dire: Merci Papa», déclare Franck Giovannini. «Sans lui, tout ça, ça ne serait pas là!»

Malgré les années et ses problèmes de vue, Lucien a su rester avant-gardiste. En 2015 déjà, il parlait de créer une cuisine d'entraînement pour les candidats suisses au Bocuse d'Or.

«Il a toujours des idées impressionnantes et une énergie contagieuse», confie Anna Pernet. Et il faut dire qu'il sait convaincre. «On ne peut pas lui dire non», confirme Franck Giovannini.

À Lyon, lors d'une finale de Bocuse d'Or, Lucien ne raterait pour rien au monde l'envoi des plats. Malgré sa maladie qui l'a rendu presque non-voyant, il arrive à forger un classement des pays qui est souvent, à une place près, l'exact classement des jurés.

Enfin, il sait rester humble face aux résultats et attentes de chacun, tout en allant après-coup analyser et débriefer en détail chaque prestation. Sans manquer de célébrer tous les bons moments. Même parfois avec un peu trop d'enthousiasme, en tirant un canon à confettis dans un car, par exemple!

Bref, merci Lucien!



Zudem verfügt er über einen unerschütterlichen Optimismus. Er ist wirklich einzigartig!»

Dass es die Schweizer Akademie Bocuse d'Or gibt, ist zum Teil Lucien Mosimann zu verdanken. Seit Anfangs 2000 und der lautstarken Kritik Philippe Rochats bezüglich der fehlenden Unterstützung der Branchenakteure zur Förderung der Schweizer Küche beim Bocuse d'Or, setzte Lucien alles daran, den Schweizer Mannschaften die nötigen Mittel zu ihren Wettbewerbs-Ambitionen zu verschaffen.

Seit rund zwanzig Jahren durchpflügt Lucien das Land im Namen der Schweizer Akademie Bocuse d'Or. Er ist die Seele dieses wunderbaren Verbandes. Er besitzt überall Kontakte. Er kennt sozusagen jeden Küchenchef des Landes. Und falls er mal jemanden nicht kennt, dauert es wohl keine zwei Minuten, um einen gemeinsamen Bekannten auszumachen.

«Ich möchte ihm nur eines sagen: Danke Papa», sagt Franck Giovannini, Chef im Hôtel de Ville in Crissier. «Ohne ihn gäbe es dies alles nicht!»

Trotz den Jahren, die vergangen und seiner Sehschwäche, blieb Lucien ein Avantgardist. Bereits 2015 sprach er davon, eine Übungsküche für die Schweizer Kandidaten beim Bocuse d'Or zu schaffen.

«Er hat immer beeindruckende Ideen und verfügt über eine ansteckende Energie», sagt Anna Pernet. Und er weiss einen zu überzeugen. «Man kann ihm nichts abschlagen», bestätigt Franck Giovannini. Um nichts auf der Welt würde Lucien Mosimann den Moment bei einem Finale Bocuse d'Or in Lyon verpassen, wenn die Gerichte der Jury präsentiert werden. Trotz seiner Krankheit, die ihn beinahe erblindet lässt, kann er jeweils eine Länderklassifikation erstellen, die oftmals, um einen Platz genau, der Rangliste der Jury entspricht.

Kurzum, er tritt den Resultaten und Erwartungen eines jeden mit Bescheidenheit gegenüber und verfehlt auch nicht, im Nachhinein die Leistungen im Detail zu analysieren und zu besprechen. Dabei vergisst er nicht, alle guten Momente zu feiern. Vielleicht manchmal mit einer etwas zu grossen Begeisterung, wie beim Zünden einer Konfetti-Kanone in einem Reisecar zum Beispiel.

Kurz gesagt: Danke Lucien!

Bocuse d'Or :

Les limites du système de milice

Die Grenzen des Milzsystems

Après la finale à Lyon, en 2023, qui s'est caractérisée par une professionnalisation croissante des équipes, l'Académie Suisse Bocuse d'Or réfléchit à la meilleure manière d'accompagner ses finalistes.

Depuis vingt ans, les podiums du concours de cuisine, créé par Paul Bocuse, sont trustés par les pays scandinaves. Cette année, le Danemark a une nouvelle fois décroché la timbale, suivi par la Norvège et il s'en est fallu de peu pour que la Suède ne remporte la médaille de bronze. Cette réussite s'explique, on le sait, par les moyens financiers considérables mis à disposition par les Etats et par les partenaires de l'industrie agroalimentaire, notamment la coopérative denoise Arla D'autres nations ont également réussi à professionnaliser leur préparation au concours et l'encadrement de leurs candidats ces dernières années. C'est notamment le cas de la France, représentée cette année par Naïs Pirollet, âgée de 25 ans, première femme à défendre les couleurs de son pays en finale et déjà très impliquée dans l'équipe du vainqueur de l'édition 2021, Davy Tissot.

Commission technique et cuisine d'entraînement

Dans ce contexte de plus en plus concurrentiel, il est toujours plus difficile pour les équipes de milice, dont la Suisse fait partie, de continuer à briller au niveau international. L'Académie Suisse Bocuse d'Or, présidée par Franck Giovannini, a parfaitement conscience du problème. Depuis l'an dernier, elle a mis en place une commission technique réunissant tous les participants suisses au Bocuse d'Or. Ce groupe de professionnels, parmi lesquels figurent entre autres Ale Mordasini, Mario Garcia, Stéphane Décotterd et Filipe Fonseca Pinheiro, a notamment contribué à l'élaboration du plat de poisson de Christoph Hunziker.

Nach dem Finale in Lyon, das von einer wachsenden Professionalisierung der Equipoen gezeichnet war, nimmt die Schweizer Akademie Bocuse d'Or Überlegungen auf, wie sie ihre Finalisten am besten unterstützen kann.

Seit zwanzig Jahren werden die Podiumsplätze des Kochwettbewerbs, der von Paul Bocuse gegründet wurde, von den Skandinavischen Ländern in Beschlagnahmen. Dieses Jahr gewann Dänemark erneut den ersten Platz, gefolgt von Norwegen und Schweden verfehlte die Bronze-Medaille nur knapp. Dieser Erfolg lässt sich - wir wissen es - durch stattliche finanzielle Mittel erklären, die einerseits vom Staat und andererseits von Partnern der Lebensmittelindustrie, insbesondere der dänischen Genossenschaft Arla, zur Verfügung gestellt werden. Auch andere Nationen verstanden es in den letzten Jahren ihre Wettbewerbsvorbereitungen und die Betreuung ihrer Kandidaten zu professionalisieren. So beispielsweise Frankreich. Das Land schickte dieses Jahr die 25-jährige Naïs Pirollet ins Rennen, die als erste Frau bei einem Finale die Farben ihres Landes vertrat und die bereits 2021 stark in das Gewinnerteam Davy Tissot involviert war.

Technische Kommission und Übungsküche

In einem Umfeld, wo die Konkurrenz je länger desto mehr spürbar ist, wird es für die Milizteams, zu denen auch die Schweiz gehört, selbstverständlich immer schwieriger, weiterhin auf internationalem Niveau zu glänzen. Die Schweizer Akademie Bocuse d'Or, präsidiert von Franck Giovannini, ist sich dieses Problems bestens bewusst. Deshalb berief sie letztes Jahr eine technische Kommission, die alle Schweizer Teilnehmer des Bocuse d'Or vereinte. Diese professionelle Gruppe, bestehend unter anderen aus Ale Mordasini, Mario Garcia, Stéphane Décotterd und Filipe Fonseca Pinheiro, unterstützte namentlich Christoph Hunziker bei der Ausarbeitung seines Fischgerichts.

Par ailleurs, depuis 2020, l'Académie dispose d'une cuisine d'entraînement qui est la réplique exacte de celle du concours et qui porte officiellement le nom de Philippe Rochat depuis l'an dernier. «Ces mesures vont dans le bon sens, car elles nous permettent de moderniser notre organisation. Toutefois, il nous faudra davantage d'argent si on veut la professionnaliser», résume Lucien Mosimann, coordinateur. Une réunion à ce sujet s'est tenue en janvier à Crissier (VD). Si rien n'a filtré des discussions, il apparaît assez clairement que le modèle économique de l'Académie, basé sur le soutien fidèle d'une vingtaine de partenaires, ne suffit plus pour garantir à l'avenir le maintien de la Suisse parmi les nations les plus compétitives. Christoph Hunziker reconnaît lui-même que «le système de milice ne permettra jamais à aucune équipe de monter sur le podium».

La gastronomie, un outil de promotion

Quelles sont alors les options? Sachant que les pays scandinaves ont très vite compris que le Bocuse d'Or est un moyen de dynamiser leur image et leur industrie touristique.

La question de savoir si des opérateurs suisses de l'industrie alimentaire pourraient eux aussi contribuer au budget de l'Académie reste ouverte. «Nous avons évoqué plusieurs pistes, tout reste à faire», conclut Lucien Mosimann.

Patrick Claudet

Article Hôtellerie Gastronomie Hebdo | 25 janvier 2023



Zudem verfügt die Akademie seit 2020 über eine Übungsküche, ein exakter Nachbau der Wettbewerbsküche, die seit letztem Jahr offiziell den Namen von Philippe Rochat trägt. «Diese Massnahmen gehen in die richtige Richtung, denn sie helfen, unsere Organisation zu modernisieren. Trotz allem benötigen wir mehr Geld, um sie zu professionalisieren», erklärt Koordinator Lucien Mosimann. Eine Sitzung zu diesem Thema fand übrigens im Januar in Crissier (VD) statt. Auch wenn über die Diskussionen nichts durchdrang, zeigte sich klar, dass das Wirtschaftsmodell der Akademie, gestützt auf die Beteiligung rund zwanzig treuer Partner, nicht mehr ausreicht, um die Schweiz zukünftig unter den besten Wettbewerbsnationen zu halten. Christoph Hunziker sagt selbst, dass «das Milizsystem niemals ein Team auf das Podium bringen kann».

Die Gastronomie, ein Werbeinstrument

Welche Möglichkeiten gibt es? Die Skandinavischen Länder verstanden sehr schnell, dass der Bocuse d'Or ein Mittel ist, um ihr Image und ihre touristische Industrie zu dynamisieren.

Die Frage, ob Schweizer Operateure der Nahrungsmittel-industrie zum Budget der Akademie beitragen könnten, bleibt offen. «Wir verfolgen verschiedene Spuren, doch noch gibt es nichts Konkretes», sagt Lucien Mosimann abschliessend.

Patrick Claudet

Artikel Hôtellerie Gastronomie Wochenzeitschrift,
25. Januar 2023



Christian Nickel

« C'est notre responsabilité
et une question d'honneur. »

« Es ist unsere Verantwortung
und eine Ehrensache. »

Christian Nickel est chef exécutif chez Hospitality Visions lake Lucerne AG. Cette entreprise comprend entre autres le Park Hotel Vitznau, le Campus Hotel Hertenstein ainsi que le Neuro Campus Hotel. Le restaurant focus ATELIER, dans lequel Patrick Mahler exerce son art, est situé au sein du Park Hotel Vitznau. Patrick Mahler a aidé Christoph Hunziker à se préparer pour la finale du Bocuse d'Or à Lyon. Entretien avec Christian Nickel sur la relève et le Bocuse d'Or.

Christian Nickel, que représente le Bocuse d'Or pour vous? Quelle est l'importance de ce concours?

CN: J'ai un grand respect pour les participants et leur engagement. La plupart d'entre eux réalisent déjà des choses extraordinaires dans leur travail quotidien. Et ensuite, ils consacrent leur temps libre à la compétition. Ceci, à une époque où les jeunes accordent de plus en plus d'importance aux loisirs et où l'équilibre entre vie professionnelle et vie privée est une priorité absolue. Pour moi, ce sont des collègues qui sont sur le point de faire de grandes choses. Beaucoup le font aussi au bon moment. J'ai deux enfants à la maison. Je ne saurais pas comment faire pour pouvoir m'entraîner autant.

RB: Outre les sponsors, il y a aussi ceux qui apportent leur soutien. Patrick Mahler, le chef de cuisine du restaurant focus ATELIER du Parkhotel Vitznau, aide Christoph Hunziker dans ses préparatifs. Cela a-t-il une signification marquante pour vous et pour le Parkhotel Vitznau?

CN: Le principe de notre entreprise est de préserver le passé et de construire l'avenir. Il n'y a guère de concours répondant aussi bien à cette devise que le Bocuse d'Or. Celui-ci préserve l'art culinaire et l'histoire, tout en les inscrivant dans la modernité. Les cuisinières et cuisiniers

Christian Nickel ist Executive Chef bei der Hospitality Visions lake Lucerne AG. Dazu gehören unter anderem das Park Hotel Vitznau, das Campus Hotel Hertenstein sowie das Neuro Campus Hotel. Im Park Hotel Vitznau befindet sich das Restaurant focus ATELIER, in dem Patrick Mahler seine Kunst ausübt. Mahler hilft Christoph Hunziker bei den Vorbereitungen auf das Finale des Bocuse d'Or in Lyon. Wir haben mit Christian Nickel über Nachwuchs und Bocuse d'Or ein Gespräch geführt.

RB: Christian Nickel, was bedeutet der Bocuse d'Or für Sie, was hat der Wettbewerb für einen Stellenwert?

CN: Ich habe den grössten Respekt vor den Teilnehmenden und ihrem Engagement. Die meisten leisten ja schon im Berufsalltag wirklich aussergewöhnliches. Und dann geben sie ihre Freizeit hierfür her. Das in einer Zeit, in der die Freizeit den jungen Menschen immer wichtiger wird und die Work Life Balance absolut im Vordergrund steht. Das sind für mich Berufskolleginnen und -kollegen, die auf dem Sprung zu Grossem sind. Viele machen das auch zur richtigen Zeit. Ich habe zwei Kinder zuhause. Ich wüsste gar nicht, wie ich das machen sollte, um so viel trainieren zu können.

RB: Neben den Sponsoren gibt es auch noch solche, die mit Hilfestellung unterstützen. Patrick Mahler, der Küchenchef des Restaurant focus ATELIER vom Parkhotel Vitznau, hilft Christoph Hunziker in den Vorbereitungen. Hat das für Sie und für das Parkhotel Vitznau eine prägnante Bedeutung?

CN: Unser Firmengrundsatz heisst Vergangenheit bewahren und Zukunft gestalten. Es gibt wohl kaum passendere Wettbewerbe als den Bocuse d'Or. Dieser bewahrt die Kochkunst und die Geschichte und trägt sie gleichzeitig in die Moderne. Die Köchinnen und Köche, die Wettbewerbs-



qui participent au concours se réinventent à chaque fois et brisent sans cesse les codes établis.

En tant qu'entreprise gastronomique, nous avons une responsabilité et donc une fonction. Nous mettons un point d'honneur à soutenir Christoph Hunziker autant que possible.

RB : Cela ne vous pose donc aucun problème que Patrick Mahler soit absent de temps en temps?

CN : Pas du tout, au contraire. Nous encourageons et soutenons nous-mêmes de tels engagements. Raúl Garcia vient de remporter la sélection suisse de la St. Pellegrino Young Chef Academy Competition. Il va maintenant en finale mondiale. C'est formidable pour nous de développer et d'encourager de jeunes talents et de leur donner la possibilité de participer à de tels concours.

RB : Vous pratiquez un style de communication très ouvert entre les restaurants du Park Hotel Vitznau. Est-ce un endroit où tout le monde peut récupérer les connaissances de tout le monde?

CN : Pourquoi devrais-je garder des secrets? Pourquoi devrais-je garder mes recettes pour moi, alors que nous

teilnehmenden, erfinden sich Mal für Mal neu und brechen auch Strukturen immer wieder auf.

Als Genussunternehmen haben wir da eine Verantwortung und damit eine Funktion. Es ist für uns Ehrensache, dass wir Christoph Hunziker maximal unterstützen mit allem, was irgendwie möglich ist.

RB: Es ist für Sie also kein Problem, dass Patrick Mahler hin und wieder weg ist?

CN: Überhaupt nicht, im Gegenteil. Wir fördern und unterstützen ja selber solche Engagements. Raúl Garcia hat jetzt gerade die Schweizer Auswahl gewonnen beim St. Pellegrino Young Chef Academy Competition. Er geht jetzt weiter ins Weltfinale. Das ist doch toll für uns, solche jungen Talente zu entwickeln und fördern und ihnen die Möglichkeit zu geben, an solchen Wettbewerben mitzumachen.

RB: Sie pflegen im Park Hotel Vitznau unter den Restaurants einen offenen Kommunikationsstil. Können alle alles Wissen von allen abholen?

CN: Warum soll ich irgendwelche Geheimnisse wahren? Wieso soll ich meine Rezepte zurück behalten, wenn wir



voulons nous développer et développer l'avenir et que nous évoluons de toute façon?

RB : Est-ce que les entreprises cherchent toujours à être plus performantes? L'extraordinaire succès culinaire du Parkhotel Vitznau est-il lié à cela?

CN : Je pense que c'est lié à la constance et l'ouverture aux talents. En 2012, Nenad Mlinarevic nous a rejoints au focus ATELIER. Au cours de ses cinq années passées ici, il a reçu le prix de «Cuisinier de l'année». Lorsqu'il est parti, en 2017, nous avions besoin d'un successeur. Avec Patrick Mahler, nous avions déjà le nouveau talent issu de nos propres rangs pour relever ce défi culinaire. Préserver le passé, façonnner l'avenir et encourager les talents. C'est cela, l'entrepreneuriat. Et ça fait du bien.

RB : En bref, vous offrez un terrain fertile pour faire pousser les jeunes graines?

CN : Je veux toujours que mes collaborateurs sachent quel est leur objectif. Si je connais les objectifs de mes collaborateurs, je peux les aider à les atteindre. Et ainsi, tous donneront le meilleur d'eux-mêmes. J'en suis convaincu à 100%.

uns und die Zukunft entwickeln wollen und uns damit sowieso verändern?

RB: Wiegeln sich die Betriebe gegenseitig auch immer zu mehr Leistung auf? Hat der ausserordentliche kulinari-sche Erfolg des Parkhotel Vitznau damit zu tun?

CN: Ich glaube, es hat mit der Konstante der Offenheit gegenüber Talenten zu tun. 2012 kam Nenad Mlinarevic zu uns ins fous ATELIER. In seinen fünf Jahren hier erhielt er die Auszeichnung «Koch des Jahres». Als er 2017 ging, benötigten wir eine Nachfolge. Mit Patrick Mahler hatten wir aus den eigenen Reihen bereits das neue Talent, das diese kulinarische Herausforderung übernehmen konnte. Vergangenheit bewahren, Zukunft gestalten und Talente fördern. Das ist Entrepreneurship. Und es fühlt sich toll an.

RB: Sie bieten fruchtbaren Boden. Da geht die Saat auf.

CN: Ich möchte von meinen Mitarbeitenden immer wissen, was ihr Ziel ist. Wenn ich die Ziele meiner Mitarbeitenden kenne, kann ich ihnen helfen diese zu erreichen. Und so werden alle ihr Bestes geben. Davon bin ich zu hundert Prozent überzeugt.



M

MOSIMANN'S
London

Anton Mosimann

un ami de l'Académie

ein Freund der Akademie

C'est au cœur de la superbe collection de son musée, qu'Anton Mosimann nous accueille. Habillé de son traditionnel nœud papillon (dont toute l'histoire vous sera contée plus loin), Anton Mosimann est désormais presque à la retraite. Oui, presque, car il avoue lui-même ne pas pouvoir rester en place et ne pas connaître la signification exacte du mot «retraite».

Après 45 années à Londres, il ne passe, certes, plus en cuisine tous les jours, mais ça lui arrive encore souvent d'y retourner. Il enseigne aussi régulièrement aux étudiants de l'école hôtelière César Ritz. Mais ce qui lui prend beaucoup de temps, c'est de trier ses affaires afin d'étoffer son musée. «J'ai encore des tonnes de choses», déclare-t-il! «Toute ma carrière, j'ai tout gardé!»

La carrière d'Anton Mosimann, il faut dire qu'elle est impressionnante! Après des débuts en Suisse, un passage à Montréal et au Japon, il est nommé, à seulement 28 ans, à la tête des cuisines de l'Hôtel Dorchester, à Londres. «Pour me faire accepter par les équipes, qui comptaient des gens bien plus âgés que moi, je passais tous les jours une heure à saluer chacun des collaborateurs. Ainsi, je n'étais plus «juste un chef», mais quelqu'un qui s'intéressait à eux et en qui ils avaient confiance.» L'établissement et la cuisine d'Anton Mosimann seront même récompensés de deux étoiles au Guide Michelin, une première pour un hôtel!

Ce qui lui aura ouvert les portes de Londres? Ce n'est autre qu'un concours de cuisine: la Toque d'Or! C'est Anton Mosimann qui a remporté la première édition du concours. Cela lui a permis de faire des rencontres qui l'ont finalement amenées à Londres.

Anton Mosimann empfängt uns in seinem Museum, inmitten seiner prächtigen Sammlung. Gekleidet mit seinem Markenzeichen, der Fliege (die ganze Geschichte hierzu weiter unten im Text), ist Anton Mosimann nun beinahe in Rente. Doch nur beinahe, denn er gibt selbst zu, nicht stillsitzen zu können und die genaue Bedeutung des Wortes «Rente» nicht richtig zu kennen.

Nach 45 Jahren in London verbringt er selbstverständlich nicht mehr jeden Tag in der Küche, auch wenn dies noch sehr oft vorkommt. Regelmässig unterrichtet er auch Studierende an der Hotelfachschule César Ritz. Doch was viel Zeit in Anspruch nimmt ist das Sortieren seiner Gegenstände um sein Museum zu erweitern. «Ich habe noch tonnenweise Sachen», sagt er. «Während meiner gesamten Karriere habe ich alles aufbewahrt!»

Zugegeben, die Karriere von Anton Mosimann ist höchst beachtlich! Nach seinen Anfängen in der Schweiz, einem Aufenthalt in Montreal und in Japan, wird er mit gerade mal 28 Jahren an die Spitze der Küchen im Hotel Dorchester in London berufen. Um von den Kochequipen, die aus Leuten, die viel älter als ich waren, akzeptiert zu werden, verbrachte ich jeden Tag eine Stunde, um jeden einzelnen Mitarbeiter zu begrüssen. So war ich nicht mehr «nur ein Chef» sondern jemand, der sich für sie interessierte und dem sie vertrauten. Der Betrieb und die Küche von Anton Mosimann wurden sogar mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet, was damals, für ein Hotel, eine Premiere war.

Was ihm in London die Türen öffnete? Nichts anderes als ein Kochwettbewerb: der Toque d'Or! Anton Mosimann gewann die allererste Ausgabe dieses Wettbewerbs. Und von da an kam er mit Menschen in Kontakt, die ihn nach London brachten.

DES MOMENTS DE PLAISIR
ÉMOTIONNELS.



VÉRITABLE CAVIAR DES ALPES SUISSES

Offre de lecture Bocuse d'Or
Oona Caviar N°103 - traditionnel CHF 99
au lieu de CHF 135. Valable jusqu'au 31.10.2023

Tropenhaus Frutigen
CH-3714 Frutigen
Tel: +41 33 672 11 47
info@oona-caviar.ch
www.oona-caviar.ch



Cinquante médailles d'Or et 1000 apprentis

Les concours, cela restera une part importante de la carrière d'Anton Mosimann. Au total, il compte une cinquantaine de médailles d'or, glanées lors de diverses compétitions culinaires, notamment en équipe. «Les concours, c'est un bon moyen de motiver les jeunes», déclare-t-il. Dans ma carrière, j'ai formé plus de 1000 apprentis. C'est une grande fierté!»

Le Mosimann's

La cage d'escalier de son musée impressionne: les murs y sont couverts de photos que le chef a prises, au fil des années, avec toutes les stars et grandes personnalités de ce monde! Présidents, acteurs, sportifs: tous s'affichent aux côtés du chef au noeud papillon.

Il faut dire qu'il a su se faire un nom parmi les personnes connues. Son club privé, le Mosimann's, qu'il a ouvert en quittant le Dorchester, y a contribué. «Les gens venaient manger chez nous car ils savaient que nous étions discrets.»

Ami de Paul Bocuse, il a participé en tant que membre du jury à une des premières éditions du Bocuse d'Or. «Je suis admiratif de ce que le concours est devenu! Paul a fait énormément de choses pour le métier de cuisinier!»

Depuis l'an 2000, Anton Mosimann est et restera le traiteur de la famille Royale, pour laquelle il a notamment cuisiné au mariage de Kate et William. Il a écrit un total de 15 livres de cuisine, et il a participé à des rallyes en voiture aux quatres coins du monde. Bref, vous l'aurez compris, pour tout citer, on devrait lui consacrer au moins un magazine entier!

Comment se fait-il qu'il porte toujours un noeud papillon? «Quand j'avais six ans, ma mère m'a donné un noeud papillon pour que cela m'amène vers une carrière de médecin. À l'époque, il était de coutume que les médecins portent un noeud papillon. Je ne suis pas devenu médecin, mais j'ai gardé le noeud papillon!»

50 Goldmedaillen und 1000 Lernende

Die Wettbewerbe sind wichtiger Bestandteil der Karriere von Anton Mosimann. Insgesamt gewann er rund fünfzig Goldmedaillen, zusammengetragen an verschiedenen Kochwettbewerben, nicht zuletzt zusammen mit seinem Team. «Die Wettbewerbe sind ein gutes Mittel, um die jungen Leute zu motivieren», sagt er. «Während meiner Karriere bildete ich über 1000 Lernende aus. Darüber bin ich sehr stolz!»

Le Mosimann's

Das Treppenhaus seines Museums ist beeindruckend: Jede Mauer ist mit Fotos bestückt, die der Chef während all den Jahren mit Stars und Persönlichkeiten der Welt aufgenommen hat. Präsidenten, Schauspieler, Sportler: Alle posieren an der Seite des Chefs mit der Fliege.

Anton Mosimann verstand es, sich unter all diesen Persönlichkeiten einen Namen zu machen. Sein Privatclub «le Mosimann's», den er nach seiner Rückkehr aus Dorchester eröffnete, trug dazu bei. «Die Leute kamen bei uns zum Essen, da sie wussten, dass sie auf unsere Diskretion zählen konnten.»

Als Freund von Paul Bocuse nahm er als Jurymitglied an einer der ersten Ausgaben des Bocuse d'Or teil. «Ich bewundere, was aus diesem Kochwettbewerb geworden ist! Der Kochberuf hat Paul Bocuse vieles zu verdanken!»

Anton Mosimann ist und bleibt, und dies bereits seit dem Jahr 2000, Caterer der Königsfamilie und kochte zur Hochzeit von Kate und William. Insgesamt schrieb er 15 Kochbücher und nahm an Autorennen auf der ganzen Welt teil. Kurz gesagt, es dürfte verständlich sein, dass wir ihm eigentlich eine gesamte Zeitschrift widmen müssten!

Wie kommt es nun, dass er immer eine Fliege trägt? «Als ich sechs Jahre alt war gab mir meine Mutter eine Fliege, in der Hoffnung, dass ich eine Karriere als Arzt einschlagen werde. Damals war es Sitte, dass Ärzte eine Fliege trugen. Ich wurde zwar nicht Arzt, aber die Fliege behielt ich bei!»

**Derrière
un bon
restaurateur
se cachent
toujours de
bons produits.**



Hinter einem
guten Gastronomen
verbergen sich immer
gute Produkte.

ALIGRO
Mehr Qualität für Ihr Geld.



ALIGRO
Plus de qualité pour votre argent.

Un artiste culinaire passionné

Kochkunst mit Leidenschaft

En quête constante d'innovation, le chef Pasquale Altomonte se dépasse et cultive aussi son art dans les compétitions.

Présent à la 5e édition du Swiss Finger Food Show, organisé par l'Académie Suisse Bocuse d'Or le chef Altomonte, soutenu par Genève Tourisme, s'est imposé aux côtés de son commis Dao Nguyen. L'enjeu de cet événement, qui s'est tenu lors du Cook'n>Show à Genève Palexpo en novembre 2022, visait à créer en deux heures, avec des produits imposés, divers amuse-bouches chauds, froids, sucrés-salés, jugés par de dignes représentants de la profession. Outre le fait de pouvoir se mesurer à la fleur de la gastronomie, cette manifestation gourmande réservée aux professionnels constituait pour le chef l'occasion de se dépasser une nouvelle fois: un défi supplémentaire très formateur, surtout dans les métiers de bouche. Poussant à une remise en question constante, cette quête de l'excellence, tant au niveau visuel que gustatif, représente un travail de longue haleine - nécessitant plusieurs mois de recherches et de préparation - récompensé par le Grand Prix spécial de l'Académie Suisse Bocuse d'or au Swiss Finger Food Show.

Stetig auf der Suche nach Innovationen wächst der Chef Pasquale Altomonte über sich hinaus und entwickelt seine Kochkunst auch während den Kochwettbewerben weiter.

An der 5. Ausgabe der Swiss Finger Food Show, organisiert von der Schweizer Akademie Bocuse d'Or, behauptete sich der Chef Pasquale Altomonte, mit der Unterstützung von Genf Tourismus, zusammen mit seinem Commis Dao Nguyen. Beim Event, der im November 2022 anlässlich der Cook'n>Show im Genfer Ausstellungszentrum Palexpo stattfand, mussten innerhalb von zwei Stunden mit vorgeschriebenen Produkten verschiedene warme und kalte sowie süß-saure Amuse-Bouche-Häppchen zubereitet werden, die anschliessend von wichtigen Vertretern der Branche bewertet wurden. Nebst der Gelegenheit, sich mit den Besten der Gastronomie zu messen, gab der kulinarische Branchenanlass dem Chef

einmal mehr die Möglichkeit, sich selbst zu übertreffen; eine zusätzliche, äusserst weiterbringende Herausforderung, insbesondere im Bereich der Gastronomie und der Ernährungsberufe. Die Suche nach hervorragender Qualität, auf visueller wie auch auf geschmacklicher Ebene, erfordert ein sich ständiges Hinterfragen und viel Durchhaltewillen – mehrere Monate Arbeit und Vorbereitungen stecken dahinter – belohnt mit dem speziellen Grand Prix der Schweizer Akademie Bocuse d'Or an der Swiss Finger Food Show.



Finale mondiale du Bocuse d'Or Lyon 2021

Bocuse d'Or Weltfinale 2021

Huitième place pour Ale Mordasini au Bocuse d'Or et
prix du meilleur commis pour Manuel Hofer

Ale Mordasini confirme l'excellente huitième place obtenue lors du Bocuse d'Or Europe à Tallin, en 2020. Le travail présenté prouve que la Suisse peut défier les toutes meilleures nations du monde.

Avec cette 8ème place, Ale Mordasini et son équipe, composée de son commis, Manuel Hofer, et du coach, Rasmus Springbrunn ont placé, à nouveau, la Suisse parmi l'élite mondiale.

Achter Platz für Ale Mordasini beim Bocuse d'Or und
Preis des besten Commis für Manuel Hofer

Ale Mordasini erzielte einen hervorragenden achten Platz, erreichte jedoch seine gesetzten Zielvorgaben nicht. Doch beweist diese Leistung, dass sich die Schweiz beim Wettbewerb mit den besten Nationen messen kann.

Mit diesem 8. Rang platzierten Ale Mordasini und sein Team um Commis Manuel Hofer und Coach Rasmus Springbrunn die Schweiz beim Wettbewerb erneut im Kreise der Gewinner-Nationen.





Le menu d'Ale Mordasini

Pour le thème du menu à l'emporter
(entrée, plat, dessert) Ale Mordasini a proposé:

Tomates Roses «Bocuse d'Or 2021»
tendres et croustillantes, vinaigrette à la moutarde
Tomates «Sweet baby» – céleri – salade,
crème de céleri, herbes des montagnes
et ail des ours des forêts suisses

Crevette royale «Black Tiger» et tomates cerises,
gelée de tomates et fromage au lait de foin des Alpes,
concombre et brocoli sauvage, caviar d'ail fermenté

Tomates «Sweet baby» – sorbet verveine-citron,
mousse et cake au chocolat suisse, noisettes rôties
et chocolat blanc au lait du terroir caramélisé

Ale Mordasini a ensuite imaginé son plat (une aiguillette de boeuf charolais braisée entière, comme exigé) sur le thème de la cuisine des Alpes (Alpine Cuisine - Altitude 1800). Il a présenté le plat sur un plateau dont la taille et la forme étaient imposées par le concours.

Aiguillettes de bœuf charolais braisées
et échalotes caramélisées,
crème d'oignon au bois de genévrier alpin,
jus de cuisson fumé au vin rouge,
moutarde et thym des montagnes
Tartelette de bolets à l'ail des ours - fleur de ciboulette –
Salsa au citron confit
Chou-rave et crème de ciboulette, caviar d'ail fermenté
fromage crémeux fait maison au lait des Alpes
Ragoût de gnocchi de pommes de terre des montagnes
et perles de sauce hollandaise au vieux Gruyère des
Alpes – légumes et morilles flambées

Das Menü von Ale Mordasini

Für das Take away-Gericht (Vorspeise, Hauptgang,
Dessert) bereitete Ale Mordasini Folgendes zu:

Zarte und knusprige Tomaten Berner Rose
«Bocuse d'Or 202», Senf-Vinaigrette
Tomaten «Sweet Baby» - Sellerie – Salat, - Sellerie-Creme,
Bergkräuter und Bärlauch aus den Schweizer Wältern

Königsgarnelen «Black Tiger» und Kirschtomaten,
Tomatengelee und Käse aus Heumilch von den Alpen,
wilde Gurken und wilder Brokkoli,
Kaviar aus fermentiertem Knoblauch

Tomaten «Sweet Baby» - Eisenkraut-Zitronen-Sorbet,
Mousse und Cake aus Schweizer Schokolade, geröstete
Haselnüsse und weisse Schokolade mit Milch aus der
Region karamellisiert.

Ale Mordasini setzte anschliessend sein Gericht
(die vorgeschriebenen ganz geschmorten Rindfleischstreifen Charolais) rund um das Thema Alpküche um
(Alpine Cuisine - Altitude 1800).

Das Gericht präsentierte er auf einer Platte, deren
Grösse und Form vom Wettbewerb vorgegeben wurden.

Geschmorte Rindfleischstreifen Charolais
und karamellisierte Schalotten, Zwiebelcreme mit
alpinem Wacholderholz, Bratenjus mit Raucharoma
und Rotwein, Senf und Thymian aus den Bergen.
Steinpilz-Törtchen mit Bärlauch - Schnittlauchblüte –
kandierte Zitronen-Salsa
Kohlrabi und Schnittlauchcreme,
Kaviar aus fermentiertem Knoblauch
Hausgemachter, cremiger Käse aus Alpmilch
Gnocchi Ragout aus Kartoffeln von den Bergen und
Sauce Hollandaise-Perlen auf Gruyere aus den
Alpen - flambeiertes Gemüse und Morcheln



Manuel Hofer

Porte-drapeau de tous les commis de cuisine suisses.

Fackelträger der Schweizer commis de cuisine.

Il est facile de l'oublier, c'est pourquoi il convient de le rappeler: Manuel Hofer a reçu le prix du Meilleur commis de cuisine lors de la finale du Bocuse d'Or à Lyon, en septembre 2021. énore Ceci est une grosse affaire! «C'était bien sûr méga cool et c'est une énorme marque d'estime envers mon travail et mes performances. Nous nous sommes beaucoup entraînés», explique Manuel Hofer.

Lors des entraînements, le plus grand apprentissage aura été de s'organiser de manière irréprochable, de travailler proprement et de manière impeccable et d'avoir un timing parfait. La collaboration entre Ale Mordasini et Manuel Hofer était manifestement parfaite et a impressionné le jury. «Mais ce n'est pas vraiment applicable au quotidien», dit Manuel Hofer en riant. Il faut compter deux jours de préparatifs, entre la mise en place et les réflexions, pour commencer un entraînement au concours de 5 heures 30 minutes! Mais cette expérience unique lui a bien sûr appris beaucoup de choses pour sa vie future: comment s'organiser soi-même et réaliser un travail clair, distinct et propre. «C'est exactement ce que j'utilise au quotidien».

Es ist einfach zu übersehen und soll deshalb auch in Erinnerung gerufen werden. Manuel Hofer wurde am Bocuse d'Or-Finale in Lyon im September 2021 als bester commis de cuisine ausgezeichnet. Das ist ein grosses Ding. «Das war natürlich mega cool und es ist eine riesige Wertschätzung gegenüber meiner Arbeit und Leistung. Wir haben ja sehr viel trainiert», sagt Manuel Hofer.

Der grosse Lernprozess der Vorbereitung war, sich einwandfrei zu organisieren, das makellose, saubere Arbeiten sowie das perfekte Timing. Die Zusammenarbeit zwischen Ale Mordasini und Manuel Hofer, war offensichtlich perfekt und beeindruckte die Jury. «Eins zu eins anwendbar im Alltag sei das aber kaum», sagt Hofer lachend. Ein Probelauf begann zwei Tage vorher mit Abwägen und anderen Vorbereitungen, bevor man überhaupt zu dem 5,5-stündigen Testlauf ansetzen konnte. Und selbstverständlich habe er viele Dinge gelernt und fürs Leben mitgenommen. Wie man sich selber organisiere, wie etwas am besten hergestellt werde und wie man geschmacklich klar, deutlich und sauber arbeite. «Genau das wende ich im Alltag auch an.»



La sélection Suisse 2021: quatre candidats et un nombreux public

Die Schweizer Sélektion 2021: Vier Kandidaten und ein breites Publikum

Le Bocuse d'Or Suisse s'est déroulé le 15 novembre 2021 lors du Cook n>Show au Palexpo à Genève devant un jury composé d'anciens candidats suisse au Bocuse d'Or.

Les candidats avaient 5 heures 35 minutes pour réaliser les deux mets suivants pour 14 personnes.

- Un mets sur assiette à base de coquilles St-Jacques et sole, garniture végétale libre
- Une nouvelle interprétation du plat de viande «Tournedos Rossini», à base de l'Originale viande chevaline suisse, avec trois garnitures différentes, dont deux à base de légumes.

Der Bocuse d'Or Schweiz 2021 wurde am 15. November 2021 im Rahmen der Cook'nShow im Palexpo Genf vor einer Jury aus ehemaligen Schweizer Bocuse d'Or Kandidaten ausgetragen.

Die Kandidaten hatten 5 Stunden und 35 Minuten Zeit, um folgende Gerichte für 14 Personen zuzubereiten:

- Ein Tellergericht mit Jakobsmuscheln und Seezunge mit vegetaler Garnitur nach freier Wahl.
- Eine, auf Platte servierte Neuinterpretation des Fleischgerichts «Tournedos Rossini» aus Schweizer Pferdefleisch, und drei verschiedenen Beilagen, wovon zwei aus Gemüse.





Pasquale Altomonte

42 ans

Chef de cuisine au Kitchen Lab, ancien chef de partie et collaborateur au sein de l'équipe «services et logistique» à la Banque Pictet (GE)

Qu'est-ce qui motive ta participation?

Le Bocuse d'Or représente l'apothéose de tous les concours culinaires dans le monde et ce serait la concrétisation de mon parcours. Le travail paie toujours à la fin, comme le prouve mon parcours professionnel atypique.

Millefeuille de Sole et Saint-Jacques avec évocation de safran et d'agrumes
Ceviche de Saint-Jacques posé sur une lamelle de betterave confite

Filet de poulain et foie gras truffé en double texture (biscuit et mi-cuit)

Christoph Hunziker

39 ans

Chef de cuisine et patron du Restaurant Schüpbärg-Beizli, Schüpfen (BE)

Qu'est-ce qui motive ta participation?

Parce que j'aimerais bien retourner une fois en finale, à Lyon pour montrer ce dont je suis capable.

Sole et coquille St-Jacques dans une farce de persil et mie de pain croquante
Crazy Roll de coquille St-Jacques et aspic, garni de caviar d'Oona

Filet de poulain Rossini – style 2021 à l'essence de truffe noire (Chutney de pommes, terrine de foie gras, truffe blanche)

Pasquale Altomonte

42-Jährig

Küchenchef im Kitchen Lab, ehemaliger Chef de Partie und Mitglied des Teams «Dienstleistungen und Logistik» bei der Banque Pictet.

Was motivierte dich zur Teilnahme?

Der Bocuse d'Or ist die Krönung aller Kochwettbewerbe weltweit und wäre die Konkretisierung meiner Laufbahn. Die Arbeit zahlt sich letztendlich immer aus, wie dies mein untypischer beruflicher Werdegang verdeutlicht.

Mille feuille aus Seezunge und Sankt-Jakobsmuschel harmonisch verfeinert mit Safran und Zitrusfrüchten
Ceviche von der Sankt-Jakobsmuschel auf einer hauchdünnen Scheibe von eingelegter roter Beete

Fohlenfilet mit geträffelter Gänsestopfleber in zwei Konsistenzen (Biskuit und halb gegart)

Christoph Hunziker

41-Jährig

Küchenchef und Geschäftsführer im Restaurant Schüpbärg-Beizli in Schüpfen (BE)“

Was motivierte dich zur Teilnahme?

Ich möchte gerne einmal ans Finale in Lyon zurückkehren, um zu zeigen, was ich kann.

Seezungen-Jakobsmuschel mit Petersilien-Farce und mie de pain Knusper
Crazy Roll aus Jakobsmuschel und Aspik, dazu Oona-Kaviar

Fohlenfilet Rossini – 2021 Style mit der Essenz des schwarzen Trüffels (Apfel-Chutney, Gänsestopfleber-Terrine, weißer Trüffel)



Frederik Jud

35 ans

Chef de cuisine à l'hôpital Linth, Uznach (SG)

Qu'est-ce qui motive ta participation?

J'aime me mesurer à d'autres participants dans des concours de cuisine et voir où je me situe.

Filet de sole et coquille St-Jacques tempérés,
chapeau de sole

Filet de poulain grillé et chip de brioches croustillantes
Foie gras poché en forme de truffe

Benjamin Le Maguet

31 ans

Chef de cuisine au restaurant Le Maguet,
Les Evouettes (VS)

Qu'est-ce qui motive ta participation?

Un besoin de stimuler ma créativité! Si je participe à cette aventure Bocuse d'Or, c'est par défi. Avec un ami sommelier, on s'est demandé, en plein confinement «que va-t-on faire après?». Chacun dans nos domaines, on était à la recherche de stimulus pour notre créativité et on s'est donc lancé le défi mutuel de préparer, moi le Bocuse d'Or et lui le concours de Meilleur Sommelier de Suisse.

Saint Jacques snackées

Soles basse température
carpaccio de Saint Jacques et poutargue de sole
et cire d'abeilles

Tournedos Rossini de Poulain farcis crémeux chanterelles
Foie gras brûlé

Frederik Jud

31-Jährig

Küchenchef im Spital Linth in Uznach (SG)

Was motivierte dich zur Teilnahme?

Ich messe mich bei Kochwettbewerben gerne mit anderen Teilnehmern, um zu sehen, wo ich stehe.

Temperierte Seezungenfilet mit Jakobsmuschel,
Seezungenhaube

Grilliertes Fohlenfilet mit Briocheknusperchip
Pochierte Gänsestopfleber in Trüffelform

Benjamin Le Maguet

31-Jährig

Küchenchef im Restaurant Le Maguet
in Les Evouettes (VS)

Was motivierte dich zur Teilnahme?

Das Bedürfnis, meine Kreativität anzuregen. Ich nehme am Abenteuer Bocuse d'Or teil, um eine Herausforderung anzunehmen. Mit einem Sommelier-Freund fragten wir uns während des Lockdowns: «Was machen wir dann?» Beide wollten wir unsere Kreativität stimulieren und so haben wir eine Herausforderung angenommen: Für mich der Bocuse d'Or und für meinen Freund der Wettbewerb zum Besten Sommelier der Schweiz.

Sankt-Jakobsmuschel Schnäckerei

Carpaccio von der Jakobsmuschel mit gesalzenem,
getrocknetem Seezungenrogen und Bienenwachs

Gefüllte Fohlen Tournedos Rossini mit sahnigen
Pfifferlingen und heiß sautierter Gänsestopfleber

SIRHA BOCUS SWITZERLAND 2022



Bocuse d'Or
Genève

25

27

SE D'OR

1



Suisse 2021
/ Genf



Christoph Hunziker

remporte la Sélection Suisse Bocuse d'Or 2021

gewinnt die Schweizer Selektion Bocuse d'Or 2021

Christoph Hunziker s'est imposé lors de la sélection suisse du Bocuse d'Or et c'est lui qui partira à Budapest, en mars 2022, pour représenter la Suisse au Bocuse d'Or Europe.

Christoph Hunziker setzte sich bei der Schweizer Selektion des Bocuse d'Or durch und er ist es, der im März 2022 nach Budapest reisen wird, um die Schweiz beim Bocuse d'Or Europe zu vertreten.



www.ruocco.ch

Bestellungen
bis 11.00 Uhr
für Folgetag

Seit 1986

C'est nous...

Ein Familienbetrieb voller Leidenschaft für Antipasti. 1986 kreierte unser Vater die ersten Spezialitäten für seine Kunden. Entstanden sind unvergessliche mediterrane Rezepte, denen wir bis heute treu bleiben. Die enge Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten ist uns wichtig und ermöglicht uns, mit den besten Rohmaterialen zu arbeiten. Von Hand veredelt und getunkt in hauseigene Marinaden sind unsere Antipasti absolut gesunde Gaumenfreuden, die bei uns wöchentlich frisch produziert werden. Auf Zusatzstoffe verzichten wir bewusst. Auf neue Ideen nie.

Lust auf ein bisschen Süden?

Das sind wir

Ein Familienbetrieb voller Leidenschaft für Antipasti. 1986 kreierte unser Vater die ersten Spezialitäten für seine Kunden. Entstanden sind unvergessliche mediterrane Rezepte, denen wir bis heute treu bleiben. Die enge Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten ist uns wichtig und ermöglicht uns, mit den besten Rohmaterialen zu arbeiten. Von Hand veredelt und getunkt in hauseigene Marinaden sind unsere Antipasti absolut gesunde Gaumenfreuden, die bei uns wöchentlich frisch produziert werden. Auf Zusatzstoffe verzichten wir bewusst. Auf neue Ideen nie.

Lust auf ein bisschen Süden?

P. Ruocco

Paolo Ruocco

Nino Ruocco





Fredrik Jud

«Avec le recul, je ferais appel à un entraîneur pour la préparation»

«Rückblickend würde ich für die Vorbereitung einen Trainer einbeziehen.»

Fredrik Jud est chef de cuisine à l'hôpital Linth d'Uznach. Les concours de cuisine professionnels sont manifestement son genre de loisir. Fin 2021, il s'est présenté au Bocuse d'Or Suisse, entre autres contre Christoph Hunziker.

Pour Fredrik Jud, il est clair que, dans sa cuisine d'hôpital, tout soit si possible préparé sur place et de A à Z. Des fonds de sauces, en passant par les garnitures. On comprend vite que l'estime et le sens du devoir envers

Fredrik Jud ist Küchenchef im Spital Linth in Uznach. Professionelle Kochwettbewerbe sind offensichtlich seine Art von Freizeitvergnügen. Ende 2021 trat er am Bocuse d'Or Suisse unter anderem gegen Christoph Hunziker an.

Dass in seiner Spitälküche möglichst alles im Haus und von Grund auf zubereitet wird, ist für ihn klar wie eine Kraftbrühe. Grundbrühen, Bouillons oder brauner Fond werden frisch angesetzt, wie alles andere auch.



le métier constituent la base de sa joie professionnelle. Et pour lui, cela va bien au-delà de son temps de travail. Comment le chef de cuisine d'un hôpital se prépare-t-il à un concours comme celui de la sélection suisse du Bocuse d'Or? «C'est très simple», dit Jud en riant. «J'utilise mes vacances et mon temps libre, et tout se met en place». La cuisine d'entraînement dans laquelle il s'est entraîné avec son commis pour le Bocuse d'Or, il l'a construite lui-même, à Nafels. Impressionnant.

Pour Frederik Jud, l'expérience de la compétition n'est pas nouvelle. Pendant quatre ans, il a fait partie de l'équipe nationale de cuisine et, fin novembre 2022, il a participé à la Culinary World Cup au Luxembourg. «5 ½ heures, 12 personnes et 1 plat, 1 assiette - cette focalisation sur la chose et le moment est fascinante», dit-il. Une expérience marquante qui a transmis le virus autour de lui. En effet, dans sa cuisine, plusieurs cuisiniers ont déjà été «contaminés». C'est ainsi que son sous-chef a participé avec lui à la Culinary World Cup.

Ce que Frederik Jud retient de sa sélection Suisse du Bocuse d'Or, c'est la préparation et le besoin de recourir à un coach ou à un entraîneur et d'impliquer davantage son entourage afin d'obtenir des retours. Car de nos jours, se préparer seul ne suffit plus.

Bei Jud wird auch ohne viele Worte schnell deutlich, dass Wertschätzung und Pflichtgefühl gegenüber dem Handwerk die Basis der Berufsfreude bilden. Und die geht bei ihm weit über die Arbeitszeit hinaus. Wie bewerkstelligt der Küchenchef eines Spitals die Vorbereitung auf einen Wettbewerb wie die Ausscheidung der Schweizer Selektion des Bocuse d'Or? «Das ist ganz einfach», lacht Jud. «Ich investiere meine Ferien und meine Freizeit, dann passt das schon.» Die Trainingsküche, in der er mit seinem Commis für den Bocuse d'Or trainierte, hat er notabene in Nafels selber aufgebaut.

Für Frederik Jud ist die Wettbewerbserfahrung nichts Neues. Vier Jahre war er in der Kochnationalmannschaft und Ende November 2022 nahm er am Culinary World Cup in Luxemburg teil. «5 ½ Stunden, 12 Personen und 1 Platte, 1 Teller - diese Fokussierung auf die Sache und den Moment ist faszinierend», sagt Jud. Eine wichtige Erfahrung ist das Ansteckungspotential. In seiner Küche haben sich offenbar schon einige Köche «infiziert». Sein Sous-Chef nahm mit ihm am Culinary Cup teil.

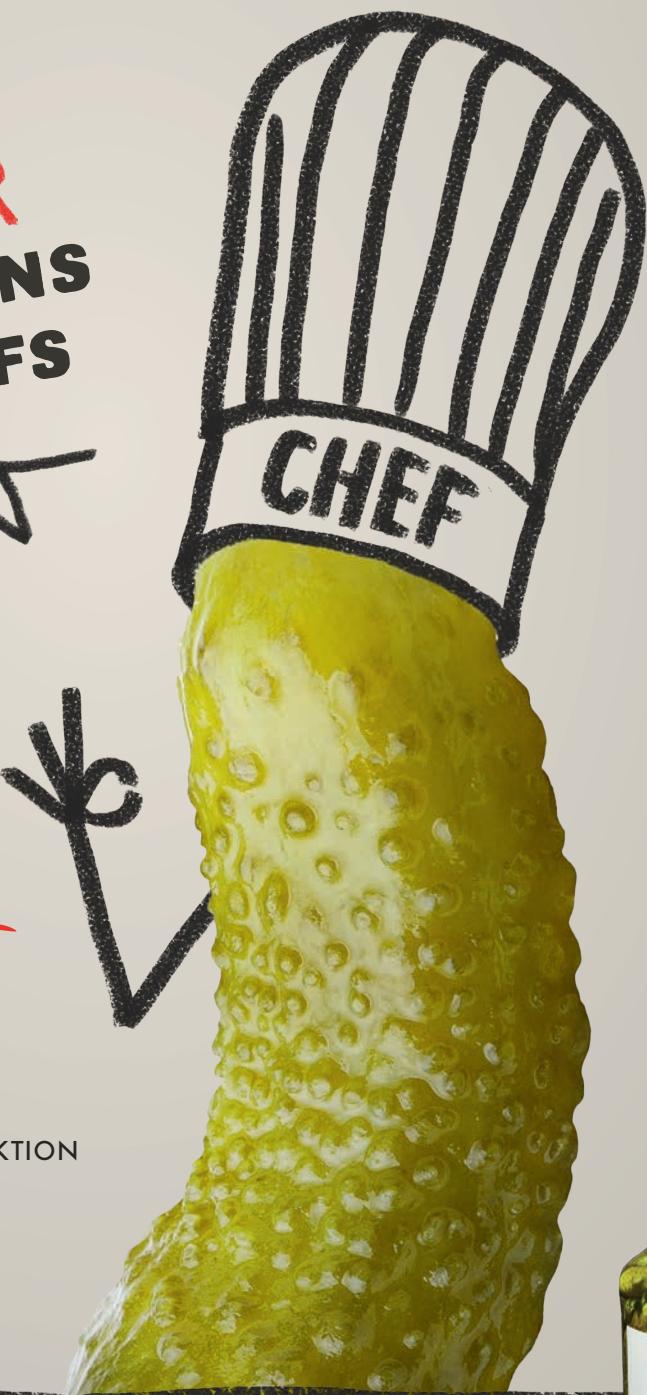
Die grosse Lehre in Bezug auf den Bocuse d'Or ist für Jud die Vorbereitung, einen Coach oder einen Trainer hinzuziehen und auch das Umfeld mehr einzubeziehen, um Rückmeldungen zu erhalten. Das könnte man heutzutage einfach nicht mehr alleine machen.

HUGO



LE CORNICHON SUISSE DES CHEFS

SCHWEIZER
CORNICHONS
FÜR CHEFS



DU LOCAL DANS LE BOCAL
TOTAL LOKAL



HUGOREITZEL.CH



Le parcours acrobatique de la patate hongroise

Der Hürdenlauf der ungarischen Kartoffel

Trois mois! C'est le temps qu'il aura fallu à Johann Favre pour trouver les variétés de pommes de terres qui étaient programmée au Bocuse d'Or Europe 2022. Récit d'une histoire rocambolesque.

«C'était un sacré défi» commente le Meilleur Ouvrier de France Primeur, Johann Favre en repensant à l'aventure.

Au programme de la sélection continentale européenne du Bocuse d'Or 2022, figuraient trois variétés de pommes de terre made in Hongrie: la Coronada, l'Anuschka et la Madison. Trois variétés qui n'évoquaient rien à Johann Favre, malgré sa longue expérience au sein de Brasier Primeurs et son titre de MOF.

Même après plusieurs appels téléphoniques avec les spécialistes du domaine, Johann Favre restait dans le flou. Démarrer alors un parcours acrobatique: «Je devais trouver l'identité de ces pommes de terre», commente le primeur.

Au fil de ses recherches, il découvre qu'un autre primeur cherchait les même pommes de terre pour la candidate française. Les deux collègues s'associent alors dans cette quête. «Nous sommes finalement tombés sur un vendeur de légumes hongrois qui, coup de pot, avait justement ces variétés en production.» La commande a alors pu se faire. Enfin!

«Quand j'ai reçu la marchandise, je n'ai pas lâché les patates des yeux, conclut Johann.» Ainsi, Christoph Hunziker aura pu s'entraîner, les trois dernières semaines avant la compétition, avec les tubercules hongrois. Un atout qui lui aura permis de mieux connaître le produit, et ainsi, de passer les sélections.

Merci Johann pour ton engagement!

Drei Monate! So lange musste Johann Favre nach Kartoffelsorten suchen, die beim Bocuse d'Or Europe 2022 auf dem Programm standen. Eine unglaubliche Geschichte.

«Es war eine gewaltige Herausforderung», sagt Johann Favre, Meilleur Ouvrier de France (M.O.F) Primeur, wenn er an das Abenteuer zurückdenkt.

Auf dem Programm der kontinentalen, europäischen Ausscheidung des Bocuse d'Or standen drei Kartoffelvarianten made in Ungarn: Coronada, Anuschka und Madison. Drei Sorten, die Johann Favre, trotz seiner langjährigen Erfahrung beim Obst- und Gemüsehändler Brasier Primeurs und seinem M.O.F-Titel, nichts sagten.

Auch nach mehreren Telefonaten mit Spezialisten in diesem Bereich, blieb Johann Favre ohne Neuigkeiten. Und der Hürdenlauf begann: «Ich musste unbedingt diese Kartoffeln finden!», sagt der Gemüse- und Obsthändler.

Er setzte also seine Nachforschungen fort und erfuhr, dass ein anderer Gemüse- und Obsthändler, in Frankreich, auf der Suche nach den selben Kartoffeln war, für den französischen Kandidaten. Die beiden Kollegen taten sich also zusammen, um die begehrte Wurzelknolle aufzustöbern. «Wir kamen auf die Spur eines ungarischen Gemüseverkäufers, der - ein Glückstreffer - gerade diese Varianten in seinem Sortiment hatte.» Die Bestellung konnte also erfolgen. Endlich!

«Als ich die bestellte Ware erhielt, liess ich die Kartoffeln nicht mehr aus den Augen. So konnte Christoph Hunziker zumindest noch die letzten drei Wochen vor dem Wettbewerb mit den ungarischen Knollen üben», sagt Johann Favre abschliessend.

Ein Vorteil, der Christoph Hunziker dazu verhalf, das Produkt besser kennenzulernen und sich so auf die Ausscheidungen vorzubereiten.

Danke Johann für deinen Einsatz!

D'OR



Christoph Hunziker qualifie la Suisse pour la finale du Bocuse d'Or! qualifiziert die Schweiz für das Weltfinale Bocuse d'Or!

Le candidat Suisse au Bocuse d'Or, Christoph Hunziker s'est placé à la 9ème place de la sélection continentale européenne du Bocuse d'Or et s'est ainsi qualifié pour la finale mondiale de la compétition, qui se déroulera en janvier 2023 à Lyon.

Après 5 heures et 35 minutes de concours, le chef bernois s'est qualifié pour la finale mondiale du Bocuse d'Or. Le concours aura été la conclusion d'une intense préparation: depuis sa sélection, à Genève, Christoph Hunziker n'aura eu que 4 mois pour s'entraîner, ceci tout en gardant son restaurant, le Schüpberg-Beizli, ouvert et souvent plein.

Der Schweizer Bocuse d'Or Kandidat, Christoph Hunziker, erzielte bei der kontinentalen europäischen Selektion Bocuse d'Or den 9. Platz und qualifizierte sich somit für das Weltfinale, das im Januar 2023 in Lyon stattfinden wird.

Nach 5 Stunden und 35 Minuten in der Wettbewerbsküche qualifizierte sich der Berner Chef für das Weltfinale Bocuse d'Or. Der Wettbewerb bildete den Schlusspunkt einer intensiven Vorbereitung: Seit seiner Selektion in Genf hatte Christoph Hunziker gerade mal vier Monate Zeit, um sich auf den Wettbewerb vorzubereiten. Zudem war sein Restaurant, das Schüpberg-Beizli, während dieser Zeit geöffnet und oftmals ausgebucht.



Le lundi 21 mars, le candidat et son team sont arrivés à Budapest et se sont rendus dans un appartement loué tout spécialement pour pouvoir y effectuer les préparations et mises en places en vue du concours. Christoph Hunziker voulait encore tester en Hongrie les 3 variétés de pommes de terre locales, sélectionnées pour son entrée. Un produit ma foi très difficile à importer en Suisse... Seuls quelques kilos sont arrivée à Schüpberg - après des mois de bataille d'un primeur - et ceci seulement une semaine avant le départ pour Budapest.

C'est plutôt confiant que le candidat Suisse s'est présenté mercredi 23 mars de bonne heure sur l'espace Bocuse d'Or Europe au Centre Ungexpo de Budapest, avec Céline Maier, sa jeune et talentueuse commis, Dominic Bucher, lui-même candidat Suisse en 2005, qui officie en tant que coach du Team Suisse.

Le concours s'est bien déroulé. Christoph et Céline ont présenté à l'heure leurs plats. Mais la tension était à son comble, tant le niveau de la compétition était élevé, une fois encore.

Le jury, au sein duquel avait pris place le président de la délégation Suisse, Mario Garcia, (5ème à la finale mondiale 2019) a apprécié le travail des Suisses. Christoph et Céline repartent donc avec une magnifique 10ème place et pourront ainsi représenter à nouveau la Suisse face à 23 autres nations lors de la grande finale mondiale du Bocuse d'Or, à Lyon, fin janvier 2023 où ils tenteront de décrocher une place au firmament de la cuisine.

Un grand bravo à tout le team et merci à tous les personnes qui les ont soutenus durant ces 4 derniers mois. Chacun à sa façon a participé à cet excellent résultat.

Am Montag, 21. März trafen der Kandidat und sein Team in Budapest ein, wo sie sich in einer Wohnung, die eigens zur Wettbewerbsvorbereitung gebucht wurde, einquartierten, um dort letzte Vorbereitungen zu treffen und die Mise en Place zuzubereiten. Christoph Hunziker wollte vor Ort noch die drei lokalen Kartoffelvarianten, die er für seine Vorspeise ausgesucht hatte, ausprobieren. Ein Produkt, das offenbar nur schwerlich in die Schweiz zu importieren ist... Nur ein paar wenige Kilos sind in Schüpberg angekommen - trotz mehrmonatigen Bemühungen eines Gemüsehändlers und nur eine Woche vor der Abfahrt nach Budapest.

Ziemlich zuversichtlich präsentierte sich der Schweizer Kandidat am Mittwoch, 23. März zur frühen Stunde am Standort Bocuse d'Or Europe im Kongress- und Ausstellungszentrum Hungexo in Budapest, zusammen mit Céline Maier, seine talentierte Jungköchin und Dominic Bucher, Schweizer Kandidat 2005 und Coach des Schweizer Teams.

Der Wettbewerb verlief gut. Christoph und Céline lieferten ihre Gerichte pünktlich ab. Doch gross war die Spannung, zeugte der Kochwettbewerb einmal mehr von ausserordentlich hohem Niveau.

Die Jury, darunter der Präsident der Schweizer Delegation Mario Garcia (5. Platz beim Weltfinale 2019) schätzte die Arbeit der Schweizer. Christoph und Céline kehren mit einem ausgezeichneten 9. Platz nach Hause und können somit die Schweiz Ende Januar 2023 vertreten, wenn sie beim Weltfinale Bouche d'Or in Lyon versuchen werden, sich gegen 23 andere Nationen zu behaupten, um sich einen Platz am Firmament der Spitzköche zu sichern.

Herzliche Gratulation an das ganze Team und vielen Dank allen, die sie in den letzten vier Monaten unterstützt haben. Jeder trug auf seine Weise zum Erfolg dieses Resultats bei.

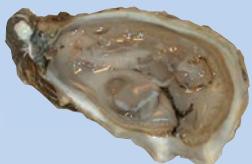


le meilleur de la mer

expérience - fraîcheur - qualité

poissons frais et congelés, coquillages et crustacés, king crabe, produits traiteurs, caviar d'Aquitaine, saumon fumé ou mariné, production de sushis

www.lucas.ch



Lucas Genève SA
Rue Blavignac 9-11
1227 Carouge-GE
Tél. 022 309 40 40
Fax 022 309 40 41
www.lucas.ch
contact@lucas.ch



Le classement de tête du Bocuse d'Or Europe 2022:

- 1: Danemark
- 2: Hongrie
- 3: Norvège

Sont aussi qualifiés pour la finale:

- 4: Suède, 5: Islande, 6: Finlande, 7: France,
- 8: Royaume-Uni, 9: Suisse, 10: Belgique.

Le Team Switzerland au Bocuse d'Or Europe 2022 et à la finale mondiale 2923

Christoph Hunziker, 40 ans

Propriétaire du Restaurant Schüpbärg-Beizli à Schüpfen

Céline Maier, commis, 20 ans

Dominic Bucher, coach, 50 ans

Directeur du Seniorenzentrum à Schüpfen

Mario Garcia, président et membre du jury, 30 ans

Sous-chef exécutif à l'Hôpital Cantonal Lucerne

Die Rangliste der Bestplatzierten beim Bocuse d'Or Europe 2022:

- 1.: Dänemark
- 2.: Ungarn
- 3.: Norwegen

Ebenfalls qualifiziert für das Finale haben sich:

- 4.: Schweden, 5.: Island, 6.: Finnland, 7.: Frankreich,
- 8.: Grossbritannien, 9.: Schweiz, 10.: Belgien

Das Schweizer Team beim Bocuse d'Or Europe 2022

Christoph Hunziker, 40-jährig

Inhaber Restaurant Schüpbärg-Beizli in Schüpfen

Céline Maier, Commis, 20-jährig

Dominic Bucher, Coach, 50-jährig

Leiter Seniorenzentrum in Schüpfen

Mario Garcia, Präsident und Jurymitglied, 30-jährig

Sous-Chef im Luzerner Kantonsspital

Le menu:

Variation de pommes de terre hongroises
«aux saveurs de Schüpberg»

Ragoût de morilles et pois gourmands,
asperges et élégante réduction de vin suisse

Selle de chevreuil rôtie aromatisée à la liqueur
de cerise suisse de Schüpberg

Cuisse confite au foie de canard et aux épices
des Alpes bernoises

Tartelette croustillante aux cinq oignons

Salsifis crémeux au lota, citron et noisette grillée

Cassolette de légumes de printemps au fromage
blanc et à la crème acidulée

Das Menü:

Frühlingskomposition aus ungarischen Kartoffeln
«nach Schüpberger Geschmack»

Morelragout mit Zuckererbsen,
Spargeln und eleganter Schweizerweinreduktion

Gebratener Rehrücken aromatisiert
mit Schweizer Kirschlikör von Schüpberg

Glasierte Keule mit Entenleber

und Berner Alpenkräutern

Knuspriges Tartelette mit fünf Zwiebeln

Cremige Schwarzwurzel mit Quappe,

Zitrone und gerösteten Haselnüssen

Frühlingsgemüse-Pfännchen

mit Quark und Sauerrahm



VILLARS

PUR CHOCOLAT SUISSE



VILLARS, C'EST 120 ANS
DE SAVOIR-FAIRE CHOCOLATIER,
MAINTENANT AU SERVICE DES PROFESSIONNELS
DE LA GASTRONOMIE.

DÉCOUVREZ DÈS À PRÉSENT LE MEILLEUR
DE VILLARS, À TRAVERS NOS NOUVEAUX
CHOCOLATS DE COUVERTURE.

VILLARS STEHT FÜR 120 JAHRE
SCHOKOLADEN-KNOW-HOW,
JETZT AUCH IM DIENSTE
DER PROFESSIONELLEN GASTRONOMIE.
ENTDECKEN SIE JETZT DAS BESTE
VON VILLARS,
MIT UNSEREN NEUEN KUVERTÜREN.

Extraordinaire Top 10 pour Christoph Hunziker au Bocuse d'Or 2023

Ausgezeichneter 10. Platz für Christoph Hunziker beim Bocuse d'Or 2023

Christoph Hunziker confirme l'excellente neuvième place obtenue lors du Bocuse d'Or Europe, l'an passé à Budapest, et atteint l'objectif qu'il s'était fixé. Le travail présenté prouve que la Suisse peut rivaliser avec les meilleures nations du monde.

Le Team helvétique n'a rien à se reprocher. Au cours des 5 heures 35 passées en cuisine, toute l'équipe, encouragée par la délégation Suisse de plus de 150 personnes a livré une performance irréprochable.

«Christoph et Céline ont effectué leur meilleure prestation durant cette finale, ils peuvent vraiment être fiers d'eux», commente le coach Dominic Bucher. Christoph et Dominic étaient extrêmement satisfaits des mets envoyés et du déroulé de la compétition à l'issue du concours.

Avec cette 10ème place, Christoph Hunziker et son équipe, composée de sa commis, Céline Maier et du coach Dominique Bucher, lui-même 11ème lors du Bocuse d'Or 2005, et présidée par Mario Garcia, membre du grand jury international, ont placé, à nouveau, la Suisse parmi l'élite mondiale.

Cette année, à nouveau, le niveau des candidats a été incroyable. La cuisine d'entraînement, que Philippe Rochat et Peter Geiser avaient initiée, s'est avérée être un élément important et a contribué à cet excellent résultat. La cuisine d'entraînement est en tous points semblable au box du concours. Elle fait partie intégrante du concept grâce à l'engagement de P.Geiser.

Résultats de la finale

- 1ère place Danemark
- 2ème place Norvège
- 3ème Hongrie
- Meilleur mets enfant: France
- Meilleur poisson: Suède
- Meilleur commis: Leon Haarberg, Norvège
- Social Commitment Award: Mexique

Christoph Hunziker erreichte das sich gesetzte Ziel und zeigte, wie bereits beim Bocuse d'Or Europe in Budapest, wo er sich auf den hervorragenden neunten Platz kochte, eine aussergewöhnliche Leistung. Das Resultat beweist, dass die Schweiz mit den besten Nationen der Welt konkurrieren kann.

Das helvetische Team hat sich hervorragend geschlagen. Während 5 Stunden und 35 Minuten in der Wettbewerbsküche verrichtete die gesamte Mannschaft eine tadellose Arbeit, angefeuert durch die Schweizer Delegation, bestehend aus über 150 Personen.

«Christoph und Céline zeigten während dem Finale ihre beste Leistung; sie können wirklich stolz auf sich sein», sagte Coach Dominic Bucher. Christoph wie auch Dominic waren äusserst zufrieden mit den Gerichten und dem Ausgang des Wettbewerbs.

Mit diesem 10. Platz platzierten Christoph Hunziker und sein Team, Commis Céline Maier, Coach Dominic Bucher (11. Platz beim Bocuse d'Or 2005) und Mario Garcia, internationales Jurymitglied, die Schweiz erneut unter den Weltbesten.

Auch dieses Jahr war das Niveau der Kandidaten aussergewöhnlich hoch. Die Übungsküche, die von Philippe Rochat und Peter Geiser initiiert wurde, erwies sich als wichtiges Element und trug zum grossartigen Resultat bei. Die Küche entspricht in allen Punkten der Wettbewerbs-Box und gehört dank dem grosszügigen Engagement von Peter Geiser zum festen Bestandteil der Wettbewerbs-Vorbereitungen.

Wettbewerbsresultate

- 1. Platz: Dänemark
- 2. Platz: Norwegen
- 3. Platz: Ungarn
- Bestes Kindermenü: Frankreich
- Bestes Fischgericht: Schweden
- Bester Commis: Leon Haarberg, Norwegen
- Social Commitment Award: Mexiko







Les mets présentés par Christoph Hunziker:

Le menu enfant consistait à servir 15 plateaux-repas comprenant une entrée froide, un plat principal chaud et un dessert. La courge devait être présente visuellement et gustativement dans les trois assiettes. Sans oublier un œuf obligatoire sur l'assiette chaude.

Ellipse d'endive et de panais
à la saveur d'orange et safran

Rondo: duo de courge et dés de concombre acidulés
Jus de concombre velours

Œuf frit sur variation de courge,
lentille et champignons,
servi sur une mousse de courge
jus de courge en 2 consistances

Tartelette de courge accompagnée de ganache
à la courge,
compote de poire «Schüpbärg»
et sorbet de poire «pétant»
Jus de poire vanillé

Die Gerichte von Christoph Hunziker:

Das Kindermenü beinhaltete 15 Plattengerichte, bestehend aus einer kalten Vorspeise, einem warmen Hauptgang sowie einem Dessert. Alle drei Teller mussten zwingend Kürbis enthalten, der geschmacklich wie auch optisch wahrnehmbar sein musste. Zudem war für den warmen Teller die Zutat Ei vorgeschrieben.

Ellipse aus Chicorée und Pastinaken mit Orangen- und Safran-Geschmack

Rondo: Duo aus Kürbis und gewürfelter, saurer Gurke
Samtiger Gurkensaft

Frittiertes Ei auf einer Variation aus Kürbis,
Linsen und Pilzen
serviert mit einem Kürbis-Mousse
Kürbis-Saft in zwei Konsistenzen

Kürbis-Tartelette an einer Kürbis-Ganache,
Birnenkompott «Schüpbärg»
und «knalliges» Birnensorbet
Birnensaft mit Vanille



Le mets servi sur plat pour 15 personnes se composait de 2 lottes, 5 coquilles St-Jacques et 2 garnitures végétales, accompagné d'une casserole (service à l'anglaise) qui devait contenir moules, légumineuses, légumes et croûtons.

Filets de lotte et coquilles St-Jacques en écailles de champignons, cuits et servis en croûte de foin
Dashi de poisson aux pommes et graine de moutarde ****

Variation d'oignons en quatre consistances
Duo de panais et d'endive sur un fond de chourave ****

Side Dish servi à part à l'anglaise
Raviole de moules avec un beurre blanc au fenouil et petit ragoût de légumes et lentilles, aux petits croûtons

Das Plattengericht für 15 Personen bestand aus 2 Seeteufeln, 5 Jakobsmuscheln, 2 veganen Beilagen und einem Topf (nach englischer Art) mit Muscheln, Hülsenfrüchten, Gemüse und Croûtons.

Seeteufel-Filet und Jakobsmuscheln mit fein geschnittenen, schuppenförmig angerichteten Pilzen gegart, in einer Heukruste
Dashi aus Fischen, Äpfeln und Senfkörnern ****

Zwiebel-Variation in vier Konsistenzen ****

Duo aus Pastinaken und Chicorée abgerundet mit Kohlrabi ****

Side Dish nach englischer Art
Muschel-Ravioli an weißer Fenchel-Butter und kleines Gemüseragout, mit Linsen und kleinen Croûtons

Swiss Finger Food Trophy

2022

Le Swiss Finger Food Show s'est déroulé lors du Cook'n>Show le 18 novembre à Palexpo Genève.

Six équipes de professionnels ont présenté au public des Automnales, des créations de Finger Food sur le thème des bouchées apéritives. Un show gourmand organisé par l'Académie Suisse Bocuse d'Or.

Avec l'explosion des apéritifs riches et apéritifs dînatoires qui sont totalement tendance, les Finger Food (petites bouchées à manger avec les doigts) se sont implantés dans tous les secteurs des métiers de bouche.

Quel boucher, boulanger, pâtissier, hôtel, restaurant ou party-service n'a jamais proposé à sa clientèle de Finger Food chauds ou froids ?

Les Finger Food sont présents partout, dans tous les segments de prix et dans une multitude de variations.

Le Swiss Finger Food Show a réuni les professionnels de différents métiers de bouche. Un événement innovant, organisé dans le cadre du Cook'n>Show lors des Automnales à Palexpo Genève, le vendredi 18 novembre 2022 par l'Académie Suisse Bocuse d'Or.

Les 6 équipes de professionnels (un patron/chef et un/une apprenti(e) ou un chef et une commis) ont rivalisé de créativité pour présenter au public un festival de savoureux amuses-bouches chauds et froids. Salés ou sucrés, ceux-ci devaient pouvoir être dégustés sans couverts, d'une seule main.

Une fois l'ensemble des pièces de ce cocktail dinatoire confectionnées, Les amuse-bouche sophistiqués et d'une créativité exceptionnelle ont été dégustés et jugés par un jury de professionnels, représentatif des trois métiers de bouche impliqués et partenaires du Swiss Finger Food Show, composé de :

- Jean-Michel Martin, Chef de concours
- Pierre Koch, Chef Exécutif Bridor
- Pataclette Arthur Brault, Directeur Chef Gourmet Suisse
- Valérie Peyre Managing Director Chanoyu Tea
- Cloé Mazzarino Food Service Manager Villars Maître Chocolatier

Le jury a décerné les prix spéciaux suivants :

- Prix spécial Chanoyu Tea
- Prix spécial Chef Gourmet (Bridor): Christophe Ackermann, Artisan Boulangerie-Confiserie, Grandson
- Prix spécial Chef Gourmet (Pataclette): Team Beat Weibel, Burgerspitel, Bern
- Prix spécial Chanoyu Tea & Blancpain: Christian Boillat. Confiserie, St-Prez
- Prix spécial Villars Maître Chocolatier: Nicolas Noz, Chocolatier, Lausanne
- Prix spécial Ceco /sknife: Olivier Hofmann, Boulangerie-Confiserie, Reconvilier
- Grand Prix spécial Académie Suisse Bocuse d'Or: Pasquale Altomonte, Kitchen Lab, Meyrin

L'équipe gagnante : Thierry Martinez, Quentin Michelin, Nicolas Henry et leur coach Marius Kirsch de la Boulangerie Marius.
Félicitations !



Un immense MERCI pour votre soutien à l'Académie Suisse Bocuse d'Or.

Partenaires premium / Premium-Partner



Partenaires / Partner



Ein grosses DANKESCHÖN für die Unterstützung der Académie Suisse Bocuse d'Or.

Sponsors / Sponsoren



BRAGARD



Partenaires médias / Medienpartner





Chanoyu Tea



Accompagner les Chefs et les responsables hôteliers pour améliorer l'expérience du thé à tous les niveaux, c'est un des buts de Chanoyu. «Un bon thé permet de prolonger l'expérience d'un bon repas pour qu'il dure jusqu'à la toute dernière minute de l'expérience client», commente Valérie Peyre, Tea Master de Chanoyu.

Tous les thés de Chanoyu sont issus de la sélection et de la création de cette experte en thés qui a consacré

Eines der Ziele von Chanoyu ist es, die Chefs und Hoteliers zu unterstützen, um die Tee-Erfahrung ihrer Gäste auf allen Ebenen zu verbessern. «Ein guter Tee verlängert das Erlebnis eines guten Essens bis zur letzten Minute», sagt Valérie Peyre, Tea Master bei Chanoyu.

Alle Chanoyu-Tees stammen aus der Auswahl und Kreation der Tee-Expertin, die mehr als 20 Jahre Erfahrung

plus de 20 années au monde du thé, des classiques (Earl Grey, Jasmin, etc.) aux Grands Crus (Darjeeling, Gyokuro, etc) en passant par les infusions (suisses ou du monde) et les mélanges originaux.

Valérie est, comme les chefs, une passionnée des arômes, des goûts et élabore ses thés un peu comme les chefs imaginent un plat: «Cela part d'une idée, d'une envie, d'une saveur», commente-t-elle.

Car le thé, cela peut être beaucoup plus que juste un sachet qu'on laisse tremper dans une tasse d'eau chaude. Que ce soit la tasse de thé après un soin au SPA, ou lors d'un Tea Time, ou encore en accompagnant un cigare: «avec Chanoyu, nous souhaitons transcender une tasse de thé en un merveilleux voyage gustatif et olfactif. Une véritable expérience sensorielle!»

Chanoyu, déjà présent dans de nombreux établissements de renom, se place comme la référence en matière de thé en feuille de qualité en Suisse. Et Valérie Peyre, en sa qualité de Tea Master, s'engage auprès des maîtres d'hôtel et des chefs pour leur faire adopter de bons thés et améliorer ainsi l'expérience client de leurs hôtes. Cela va de la réalisation d'une carte de thé pour l'établissement jusqu'à la formation du personnel de service.

Valérie Peyre sélectionne également des thés pour des accords avec les cartes de mets afin de pouvoir proposer une expérience sensorielle complète au clients qui ne boivent pas d'alcool. Mais elle va également encore plus loin en offrant pour certains établissements des thés «signature»: des créations uniques, qui ne seront alors servies que dans cet établissement que la Tea Master élabore un peu comme un peintre ferait un portrait d'un lieu.

Chanoyu est une marque suisse qui dispose aujourd'hui d'environ 60 références de thés et tisanes, 100% bio. Les thés sont sélectionnés directement auprès de producteurs et vendus dans des emballages recyclables. L'entreprise applique une politique éco-responsable.

www.chanoyu-tea.ch

in der Teewelt hat. Das reichhaltige Sortiment umfasst Klassiker (Earl Grey, Jasmin, etc.), Grands Crus (Darjeeling, Gyokuro, etc.), Kräutertees (aus der Schweiz oder der ganzen Welt) sowie originelle Mischungen.

Valérie ist, wie Küchenchefs auch, von Aromen und Geschmäcken fasziniert und erarbeitet ihre Tees etwa so, wie die Chefs ein Gericht kreieren: «Es beginnt mit einer Idee, einem Bedürfnis, einem Geschmack», verrät sie.

Denn ein Tee kann viel mehr sein als ein Beutelchen, das mit heißem Wasser aufgegossen wird. Ob es sich nun um eine Tasse Tee bei einem SPA-Besuch, zum Tea Time oder in Begleitung zu einer Zigarette handelt, die Bestrebungen bleiben die selben: «Bei Chanoyu wollen wir eine Tasse Tee in eine wunderbare Reise voller Geschmack und Geruch verwandeln. Eine regelrechte Sinneserfahrung!»

Chanoyu gehört bereits bei zahlreichen bekannten Häusern zum Sortiment und ist eine Referenz für qualitativen Tee in der Schweiz. Tea Master Valérie Peyre arbeitet mit Maîtres d'Hôtels und Chefs zusammen, um ihnen die guten Tees bekannt zu machen, um so das Restaurant Erlebnis ihrer Gäste zu verbessern. Dazu gehören die Erstellung einer Teekarte und die Ausbildung des Servicepersonals.

Valérie Peyre empfiehlt ebenfalls eine Auswahl an Tees, die mit den Gerichten auf der Speisekarte harmonisieren, um auch den Gästen, die keinen Alkohol trinken, eine umfassende Sinneserfahrung zu ermöglichen. Und darüber hinaus bietet sie sogar sogenannte Tees «Signature» an: einmalige Kreationen, die nur im Betrieb erhältlich sind, für den sie vom Tea Master kreiert wurden, fast so, als ob ein Maler ein Porträt des Ortes malte.

Chanoyu ist eine Schweizer Marke, die heute aus ungefähr 60 Produktsorten von Tees und Kräutertees besteht, alle 100% biologisch. Die Tees werden direkt beim Produzenten ausgewählt und in wiederverwertbaren Verpackungen verkauft. Das Unternehmen basiert auf einer umweltbewussten Firmenpolitik.

www.chanoyu-tea.ch



Parfait glacé aux framboises et éclats de meringue parfumés au chanoyu berry red

Parfait Glacé mit Himbeeren und Meringue-Splitter parfümiert mit Chanoyu Berry Red

INGRÉDIENTS

4 personnes

Parfait glacé framboise

- 140 g de jus de framboises
- 90 g de sucre semoule
- 90 g de jaunes d'œuf
- 180 g de crème double
- 100 g d'eau de vie de framboises
- 17 g de thé Berry Red de Chanoyu

Meringue

- 110 g de blancs d'œuf
- 50 g de sucre semoule
- 50 g de sucre glace
- 20 g de thé Berry Red

Coulis de framboises

- 470 g de framboises
- 50 g de sucre glace
- 60 g de liqueur de framboise
- 30 g de jus de citron
- 10 g de thé Berry Red

Finition

- 120 g de framboises

ZUTATEN

12 Personen

Parfait Glacé Himbeere

- 140g Himbeersaft
- 90g Streuzucker
- 90g Eigelb
- 180g Doppelcrème
- 100g Himbeer-Schnaps
- 17g Chanoyu Berry Red Tee

Meringue

- 110g Eiweiss
- 50g Streuzucker
- 50g Puderzucker
- 20g Berry Red Tee

Himbeer-Coulis

- 470g Himbeeren
- 50g Puderzucker
- 60g Himbeer-Likör
- 30g Zitronensaft
- 10g Berry Red Tee

Fertigstellung

- 120g Himbeeren

PROGRESSION

Parfait Glacé Framboise

Infuser le thé et l'eau de vie 12 heures (idéalement mettre à infuser la veille)
 Passer l'eau de vie au chinois fin.
 Réaliser un sirop avec le jus de framboises et le sucre semoule, le cuire à feu doux, environ 8 minutes, pour obtenir une température de 105 °C.
 Lorsque la température est atteinte, verser ce sirop en filet sur les jaunes d'œuf en les fouettant énergiquement à l'aide d'un batteur, et ce, jusqu'au refroidissement complet de l'appareil.
 Y incorporer ensuite la crème double montée au batteur avec l'eau-de-vie de framboise.
 Répartir dans 4 bols cet appareil à parfait et réserver au congélateur pendant 2 heures minimum.

Meringue

Infuser les blancs d'œuf et 10 g de thé pendant 12 heures.
 Passer les blancs au chinois fin.
 Dans un batteur, monter les blancs d'œuf avec le sucre semoule puis, délicatement à petite vitesse, ajouter le sucre glace tamisé.
 Sur une plaque recouverte d'un papier cuisson, à l'aide d'une poche à douille, coucher la meringue en lui donnant la forme et la taille souhaitées.
 Concasser les 10 g de thé restant et saupoudrer les meringues.
 Cuire au four à 70 °C pendant 2 heures.

Coulis Framboises

Mélanger tous les ingrédients et laisser infuser pendant 12 heures.
 Mixer tous les ingrédients ensemble, puis passer au chinois.
 Réservoir au frais.

Finition

Tailler les framboises en 2 ou 4 selon la taille.

Dressage

Sortir les bols du congélateur, recouvrir le parfait glacé avec le coulis de framboises puis ajouter les meringues et les framboises taillées.

ZUBEREITUNG

Parfait Glacé Himbeere

Den Tee und den in Schnaps während 12 Stunden ziehen lassen (idealerverweise bereits am Vortag aufgiessen).
 Infusion durch ein Spitzsiegel giessen.
 Mit dem Himbeersaft und dem Streuzucker einen Sirup herstellen. Während ungefähr 8 Minuten leicht köcheln lassen bis eine Temperatur von 105 Grad erreicht ist.
 Anschliessend den Sirup über die Eigelbe trüpfeln lassen und sie mit dem Rührgerät kräftig schlagen bis die Masse komplett abgekühlt ist.
 Danach den Himbeer-Schnaps zur geschlagenen Doppelcrème geben.
 Die Masse in 4 Schälchen verteilen und während mindestens 2 Stunden in den Tiefkühler geben.

Meringue

10g Tee und die Eiweisse während 12 Stunden ziehen lassen.
 Die Eiweisse ins Spitzsiegel geben.
 Die Eiweisse und den Streuzucker mit dem Rührgerät zu Schnee schlagen und anschliessend auf kleiner Geschwindigkeitsstufe den gesiebten Puderzucker dazu geben.
 Auf einem mit Backpapier belegten Blech mit Hilfe eines Spritzbeutels Meringues in der gewünschten Form formen.
 Spritzen 10g des restlichen Tees zermahlen und die Meringues damit bestäuben.
 Im Ofen bei 70 Grad während 2 Stunden backen.

Himbeer-Coulis

Alle Zutaten mischen und während 12 Stunden ziehen lassen.
 Alle Zutaten miteinander mixen und durchs Spitzsiegel geben.
 In den Kühlschrank stellen.

Fertigstellung

Die Himbeeren je nach Grösse in 2 oder 4 Teile schneiden

Anrichten

Die Schälchen aus dem Tiefkühler nehmen, das Parfait Glacé mit dem Himbeer-Coulis überziehen und die Meringues und die geschnittenen Himbeeren dazugeben.



Villars

Des prés de Suisse aux desserts des restaurants

Von der Schweizer Weide zum Restaurant-Dessert

En Suisse, les producteurs de lait sont fiers de leur production locale de haute qualité, et Manfred Herren, un fermier de Marly dans le canton de Fribourg, est un parfait exemple de cette fierté.

Sa ferme florissante, alimentée par les cultures de maïs et de blé ainsi que les herbages de ses champs, nourrit soixante vaches laitières heureuses aux doux noms de Zoé, Freni, Alma, Chicoutimi. Ces dernières sont libres de vagabonder dans leur étable moderne et vont d'elles-mêmes se faire traire par un robot attentionné. L'exploitation produit un total de 550'000 litres de lait par an, dont une partie est envoyée à seulement cinq kilomètres de là pour faire partie de la production de chocolat Villars.

Le lait, un ingrédient majeur du chocolat
Ce qui fait un bon chocolat, ce ne sont pas que les fèves

Milchproduzenten in der Schweiz sind stolz auf ihre lokale Produktion von hoher Qualität und Manfred Herren, ein Bauer aus Marly im Kanton Freiburg, liefert ein perfektes Beispiel hierfür.

Sein florierender Bauernhof, mit Mais- und Weizenfeldern sowie Weideland, ernährt sechzig glückliche Milchkühe, die auf liebliche Namen wie Zoé, Freni, Alma oder Chicoutimi hören. Die Tiere können frei im modernen Stall herumwandern und melken sich selbstständig bei einem Melkroboter. Der Betrieb produziert insgesamt 550'000 Liter Milch pro Jahr, wovon ein Teil im nur fünf Kilometer entfernten Ort für die Schokoladenproduktion Villars verwendet wird.

Die Milch, eine Hauptzutat der Schokolade
Nicht nur Kakaobohnen machen eine gute Schokolade aus. Die Qualität der Milch und des Zuckers sind eben-



de cacao. La qualité du lait et du sucre comptent également. Et de ce point de vue, en Suisse, on a la chance d'être très bien fournis.

Villars est le premier chocolatier suisse à mettre en avant non seulement l'origine de son cacao, mais aussi la typicité des laits suisses. Avec des couvertures comme Leity et Milcheli, fabriquées uniquement à partir de lait fribourgeois et lucernois, Villars célèbre l'histoire et la tradition suisses.

Noz: Un bon chocolat!

Nicolas Noz, chocolatier bien connu de Lausanne, a testé les chocolats Villars lors de sa participation au Swiss Finger Food Show, qui s'est tenu au Cook'n>Show lors des Automnales, à Genève Palexpo.

«C'est intéressant d'avoir des chocolats au lait de qualité comme ceux de Villars», témoigne-t-il. Villars mise sur le lait et les différentes formes de lait, qu'il soit pulvérisé, en poudre ou en liquide, pour apporter une variété de saveurs à ses chocolats. J'ai été vraiment surpris des différences! J'ai dû m'adapter dans mes recettes.

Mais ma préférence se tourne quand même vers le Acaïou, le plus noir de la gamme. C'est un chocolat peu gras et minéral, qui est très cacao. C'est un genre de chocolat que je n'avais pas! Il va très bien avec des noisettes. Je le verrais bien dans une pièce mêlant une ganache moussue et du praliné!

Ma plus grande difficulté, commente Nicolas Noz, «c'est que j'ai trop d'idées... beaucoup plus d'idées que de temps... et de place dans la vitrine de mon magasin!»

falls wichtig. Aus dieser Sicht haben wir in der Schweiz das Glück, sehr gut ausgestattet zu sein.

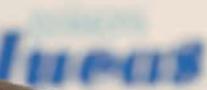
Villars ist der erste Schweizer Schokoladenhersteller der nicht nur die Herkunft seines Kakaos hervorhebt, sondern auch die Einzigartigkeit der Schweizer Milch. Mit Verpackungen wie Leity und Milcheli, Produkte, die einzig aus Milch aus den Regionen Freiburg und Luzern hergestellt werden, lebt Villars die Geschichte und die Tradition der Schweiz.

Noz: eine gute Schokolade!

Nicolas Noz, bekannter Chocolatier aus Lausanne, testete die Villars Schokolade anlässlich seiner Teilnahme bei der Swiss Finger Food Show, die während der Cook'n>Show an der Herbstmesse les Automnales an der Palexpo in Genf stattfand.

«Es ist interessant, mit qualitativer Milchschokolade, wie jener von Villars, zu arbeiten», sagt er. Villars setzt auf die Milch und die verschiedenen Milchformen, ob pulverisiert, Milchpuder oder flüssig, um der Schokolade eine Geschmacksvielfalt zu verleihen. Ich war von den Unterschieden wirklich überrascht! Sie erforderten eine Anpassung meiner Rezepte.»

«Doch meine Vorliebe gehört der Acaïou, der schwärzesten Schokolade des Sortiments. Sie ist wenig fetthaltig und verfügt über Mineralien und einen starken Kakaogeschmack. Diese Art von Schokolade hatte ich noch nicht! Sie passt ausgezeichnet zu Haselnüssen. Ich kann sie mir gut für die Herstellung eines schaumigen Ganaches für Pralinen vorstellen», sagt der Chocolatier.
«Meine grösste Schwierigkeit ist, dass ich zu viele Ideen habe...», verrät Nicolas Noz. «Viel mehr Ideen als Zeit - und Platz im Schaufenster meines Ladens.



Narimpex: l'honnêteté de la tradition familiale Die Lauterkeit der Familientradition

Quiconque voit Nectaflor pense au miel. C'est vrai. Mais pas uniquement. Derrière la marque se trouve une entreprise familiale remarquable, dont les fondations sont faites d'empathie, de respect et de fiabilité.

En 1958, Markus Grünig, le père «pionnier» comme l'appellent affectueusement les employés, a fondé une petite entreprise d'importation, de transformation et d'exportation de miel, à Biel. Aujourd'hui, on qualifierait cette jeune entreprise de start-up. L'élément central était la passion de Markus Grünig: son amour du miel et de l'apiculture.

Le résultat est Narimpex. Connue des consommateurs sous la marque Nectaflor, elle est devenue le leader de

Wer Nectaflor sieht, denkt Honig. Stimmt. Doch das ist zu wenig weit gegriffen. Hinter der Marke steht ein beachtenswertes Familienunternehmen, dessen Fundament aus Empathie, Respekt und Verlässlichkeit gegossen ist.

1958 gründete der Pionier «Vater» Markus Grünig, wie er von Angestellten liebevoll genannt wird, in Biel eine kleine Firma für den Import, die Verarbeitung und Export von Honig. Eigentlich würde man das heute als Start-Up bezeichnen. Zentral war die Passion von Grünig: seine Liebe zum Honig und der Imkerei.

Entstanden ist mit Narimpex, bekannt bei den Konsument*innen unter der Marke Nectaflor, der führende

l'importation et de la transformation de miel, de fruits secs et de noix. Malgré les années, ses valeurs n'ont pas changé: «Nous défendons la production durable de denrées alimentaires naturelles, le respect de l'environnement et de ses ressources, ainsi qu'une alimentation saine et savoureuse - pour nous et pour les générations futures». C'est ainsi chez Narimpex. L'entreprise est entre les mains de la deuxième et de la troisième génération de la famille Grünig.

La tradition familiale a certainement un lien de cause à effet avec le produit qu'est le miel. En effet, le miel est à première vue un produit simple. Mais c'est précisément ce qui fait du miel un produit «difficile». Il est par exemple extrêmement sensible à la falsification. La législation stipule que le miel doit être pur et que rien ne doit y être ajouté ou retiré.

Narimpex gère cela avec deux lignes d'action. D'une part, l'entreprise est en étroite collaboration avec des partenaires de longue date, présents là où le miel est produit. Cela garantit la transparence, la traçabilité et donc la durabilité. D'autre part, Narimpex garantit des produits irréprochables et conformes aux normes élevées de l'Ordonnance suisse sur les denrées alimentaires, grâce à un suivi permanent et à des contrôles de qualité tout au long de la chaîne de création de valeur, ainsi qu'à des analyses effectuées dans ses propres laboratoires, mais aussi dans des laboratoires externes spécialisés.

L'engagement en faveur du site de production suisse va également dans ce sens. C'est une condition de garder la transformation en mains propres afin de pouvoir garantir la qualité à tout moment.

Narimpex soutient l'Académie Culinaire Suisse et le SIRH+/ Bocuse d'Or Team Switzerland avec la marque Nectaflor, en tant que partenaire principal. Il est très important pour l'entreprise de soutenir la relève et les talents lors des concours de cuisine, afin de promouvoir le secteur de la restauration dans son ensemble.

Outre sa propre marque Nectaflor (miel, fruits secs, noix), Narimpex distribue également les marques de sa société sœur Swiss Alpine Herbes (herbes alpines bio pour épices et thés) et Alta Terra (préservation d'une grande variété de spécialités suisses).

Narimpex SA
Rue des Cygnes 47
2501 Biel / Bienne
+41 32 366 62 62
info@narimpex.ch
narimpex.ch



Importeur und Verarbeiter von Honig, Trockenfrüchten und Nüssen. Geändert an den Grundsätzen hat sich nichts: «Wir stehen für die nachhaltige Produktion von natürlichen Lebensmitteln, den respektvollen Umgang mit der Umwelt, deren Ressourcen sowie eine gesunde und genussvolle Ernährung - für uns und für kommende Generationen.». So heisst es bei Narimpex, die in den Händen der zweiten und dritten Familiengeneration Grünig ist.

Die Lauterkeit der Familientradition steht ziemlich sicher auch mit dem Produkt Honig in kausalem Zusammenhang. Honig ist nämlich vordergründig ein vermeintlich einfaches Produkt. Doch genau das macht Honig zu einem «schwierigen» Produkt. Es ist beispielsweise ausserordentlich anfällig für Verfälschungen. Der Gesetzgeber sagt dazu, dass Honig rein sein muss und dass nichts weggenommen oder dazugegeben werden darf.

Das bewältigt Narimpex mit zwei Handlungssträngen. Einerseits arbeitet man im Ursprung, dort wo der Honig herkommt, mit langjährigen Partnern sehr eng zusammen. Das gewährleistet die Transparenz, die Nachverfolgbarkeit und damit auch die Sicherung der Nachhaltigkeit. Andererseits garantiert Narimpex dank permanentem Monitoring und Qualitätskontrollen während der gesamten Wertschöpfungskette sowie Analysen im eigenen, aber auch in spezialisierten, externen Labors einwandfreie, den hohen Standards der Schweizerischen Lebensmittelverordnung entsprechende Produkte.

Dazu passt auch unser Engagement für den Produktionsstandort Schweiz. Dies bildet die Grundlage, die Verarbeitung in der eigenen Hand zu halten, um jederzeit für die Qualität einstehen zu können.

Narimpex unterstützt mit der Marke Nectaflor als Hauptpartner die Académie Culinaire Suisse und das SIRH+/ Bocuse d'Or-Team Switzerland. Es ist dem Unternehmen ein grosses Anliegen, Nachwuchs und Talente an Kochwettbewerben zu unterstützen, um auch die Gastrobranche als Ganzes zu fördern.

Nebst der eigenen Marke Nectaflor (Honig, Trockenfrüchte, Nüsse) vertreibt Narimpex unter anderem auch die Marken der Schwesterfirma Swiss Alpine Herbes (Bio-Alpenkräuter für Gewürze und Tees) und Alta Terra (Erhalt einer grossen Vielfalt von Schweizer Spezialitäten).

Narimpex AG
Schwanengasse 47
2501 Biel / Bienne
+41 32 366 62 62
info@narimpex.ch
narimpex.ch



LE GOÛT DE l'authenticité

AU SERVICE DE LA GASTRONOMIE
DEPUIS 150 ANS

Établi sur la Riviera vaudoise depuis 1871, Suter Viandes SA a construit sa réputation par la qualité de son savoir-faire professionnel. L'utilisation de techniques de pointes alliée à l'expérience des grandes traditions des maîtres bouchers font de Suter Viandes SA une référence de qualité, de saveur et de fraîcheur sur le marché de la viande.

Après quatre générations de la famille Suter, c'est désormais la deuxième génération de la famille d'Ueli Gerber qui est à la tête de l'entreprise familiale: ses trois fils Michel, Philippe et Pascal Gerber.



VILLENEUVE
Pré-du-Bruit 3
CH-1844 Villeneuve
T. 021 967 01 01



CAROUGE
Rue Blavignac 5
CH-1227 Carouge
T 022 343 70 54

suterviandes.ch

Proviande

**“Ce n'est pas n'importe quel concours,
c'est le plus important au monde!”**

“Es ist ja nicht irgendein Wettbewerb, sondern der wichtigste der Welt.”

Pour Proviande avec la marque Viande Suisse, le partenariat avec l'Académie Culinaire Suisse et le Team Bocuse d'Or Switzerland est à la fois une source importante de connaissances. Mais cet engagement est aussi tout simplement nécessaire, car il n'existe pas dans notre pays de «conditions cadre» comme dans les pays scandinaves, où l'Etat et les organisations touristiques fournissent souvent une grande partie du financement.

«Il ne s'agit pas de n'importe quel concours de cuisine, mais du plus important au monde. Les participants suisses doivent donc être soutenus», explique Michel Mabillard, responsable communication pour la gastronomie auprès de Proviande. «Une performance particulière mérite un soutien particulier. Le concours se rapproche d'un sport de haut niveau.»

Le Bocuse d'Or est un baromètre des tendances gastronomiques et une plate-forme de réseautage. Les participants vont s'y mesurer à l'échelle nationale d'abord, puis internationale et ainsi avoir un aperçu approfondi d'autres méthodes de travail. Ils peuvent se mettre en réseau et recevoir un feed-back direct d'autres cuisinières et cuisiniers et du jury de haut niveau.

Ce contexte de réseau, l'engagement de cuisiniers plutôt jeunes et les expériences qui en ressortent offrent à Proviande des occasions de faire des découvertes particulières.

Für Proviande mit der Marke «Schweizer Fleisch» ist die gelebte Partnerschaft zur Académie Culinaire Suisse und dem Bocuse d'Or-Team Switzerland ein wichtiger Quell der Erkenntnis. Zudem ist das Engagement schlichtweg notwendig, weil es hierzulande für die Kandidaten keine «Sorglos-Konditionen» wie in skandinavischen Ländern gibt, wo Staat und Tourismusorganisationen oftmals Grossteile der Finanzierung sicherstellen.

«Es ist ja nicht irgendein Wettbewerb, sondern Der Wichtigste der Welt. Deshalb müssen die Schweizer Teilnehmenden auch unterstützt werden», sagt Michel Mabillard. Er ist Verantwortlicher Kommunikation für den Bereich Gastronomie bei Proviande. «Eine besondere Leistung verdient eine besondere Unterstützung. Denn dieser Wettbewerb ist vergleichbar mit dem Spitzensport.» Der Bocuse d'Or ist zudem ein Gradmesser und im Grunde auch eine Kontaktplattform. Die Teilnehmenden können sich national und international messen und erhalten einen tiefen Einblick in andere Arbeitsweisen. Sie können sich vernetzen und bekommen von anderen Köchinnen und Köche sowie von der hochkarätigen Jury direktes Feedback.

Aus diesem vernetzten Kontext, dem Engagement der eher jungen Köchinnen und Köche und deren Erfahrungen heraus, bieten sich für Proviande auch Gelegenheiten für besondere Erkenntnisse.



Ausgezeichnet!
Premier choix!





Il est possible d'apprendre comment les jeunes cuisiniers se positionnent par rapport à la viande suisse, son positionnement et comment se développent leurs relations avec les fournisseurs, notamment en cette période d'apogée des filières locales. «Nous voulons aussi que les jeunes cuisiniers nous disent ce qu'ils pensent de la promotion de l'agriculture et des productrices et producteurs». Ces jeunes engagés sont également des modèles qui influencent la profession et toute la branche. Ils représentent l'avenir.

En fin de compte, l'importance et l'appréciation du Bocuse d'Or pour Proviande est aussi une affaire personnelle. Car depuis 20 ans, l'interprofession de la filière de la viande suisse organise le plus ancien concours de la relève en Suisse: La Cuisine des Jeunes. «Notre engagement s'inscrit dans la durée et notre concours nous permet de former de jeunes talents pour le futur du Bocuse d'Or en Suisse».

Michel Mabillard a quitté Proviande à fin février 2023

So lässt sich erfahren, wie junge Köchinnen und Köche zu Schweizer Fleisch stehen und welche Beziehungen sie zu Lieferanten entwickeln - gerade auch jetzt in der gastronomischen Hochblüte von eat local. «Wir wollen von den jungen Köchinnen und Köchen auch wissen, wie sie zur Förderung der Landwirtschaft und zu den Produzentinnen und Produzenten stehen.» Diese engagierten junge Köchinnen und Köche sind eine Peergruppe, die andere Kolleginnen und Kollegen in der ganzen Branche beeinflussen. Sie sind die Zukunft.

Letztendlich ist der Stellenwert und die Wertschätzung des Bocuse d'Or für Proviande auch eine Sache der eigenen Erfahrung. Seit 20 Jahren organisiert die Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft den ältesten Nachwuchswettbewerb der Schweiz: La Cuisine des Jeunes. «Unser Engagement ist langfristig und wir können mit unserem Wettbewerb junge Nachwuchstalente für den Bocuse d'Or Suisse aufbauen.»

Michel Mabillard ist bei Proviande Ende Februar 2023 ausgetreten

LE GOÛT DU PLAISIR.

GRUYERE.COM



**LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND** 

LE GOÛT DES SUISSES DEPUIS 1115.

Gruyère

«Si le lait est de qualité,
80% du travail est déjà fait!»

«Wenn die Milch von bester Qualität ist,
ist 80% der Arbeit bereits getan»

Gilbert Golay est fromager. Toute l'année, il produit 18 meules de Gruyère AOP par jour, soit environ 20 tonnes par mois. Depuis 1974, il livre également la crème utilisée dans toutes les recettes de l'Hôtel de Ville de Crissier. Il nous parle de son métier et de ses liens avec la gastronomie.

«Ce qu'il faut pour faire un bon Gruyère AOP? C'est surtout un lait de qualité», explique Gilbert Golay. A Penthéraz, dans la fromagerie qu'il a repris de son père, Gilbert Golay a pour ce faire mis en place un suivi de la qualité du lait: quatre fois par mois, un échantillon du lait de chaque éleveur est prélevé, afin d'analyser la qualité de la matière. «Si le lait est de qualité, 80% du travail est déjà fait!»

Son métier de fromager, il en parle avec passion. Le fromage, c'est une matière vivante qu'il a appris à dompter. Une fois les meules moulées, trempées dans un bain de sel, Gilbert Golay les garde encore 3 mois en cave, où il prend soin des meules et développe la croûte afin qu'elle devienne belle.

L'objectif de Gilbert Golay? C'est de faire «un produit de qualité, pas standard, mais régulier!» Et c'est parfois un défi, car le lait n'est pas une matière première identique tous les matins. La composition du lait, d'ailleurs, a beaucoup évolué avec le temps: à force de sélection des bêtes, le lait est devenu plus riche en protéines, ce qui est bien pour faire du fromage, mais plus pauvre en graisse ce qui n'est pas forcément idéal pour la fabrication de fromage.

Au terme des trois mois, les meules passent du fromager à l'affineur. Et peu après, viendra la taxation par l'interprofession du Gruyère AOP. C'est le moment où les fromages seront évalués de 0 à 20 points sur 4 critères: l'ouverture, la pâte, le goût et l'arôme ainsi que l'aspect extérieur. C'est l'affineur qui choisira, selon la note obtenue par les fromages, vers

Gilbert Golay ist Käser. Das ganze Jahr über produziert er 18 Käselaibe Gruyère AOP pro Tag, was ungefähr 20 Tonnen pro Monat entspricht. Seit 1974 liefert er ebenfalls den Rahm, der im Hôtel de Ville in Crissier für alle Rezepte verwendet wird. Er erzählt uns von seinem Beruf und der Verbindung zur Gastronomie.

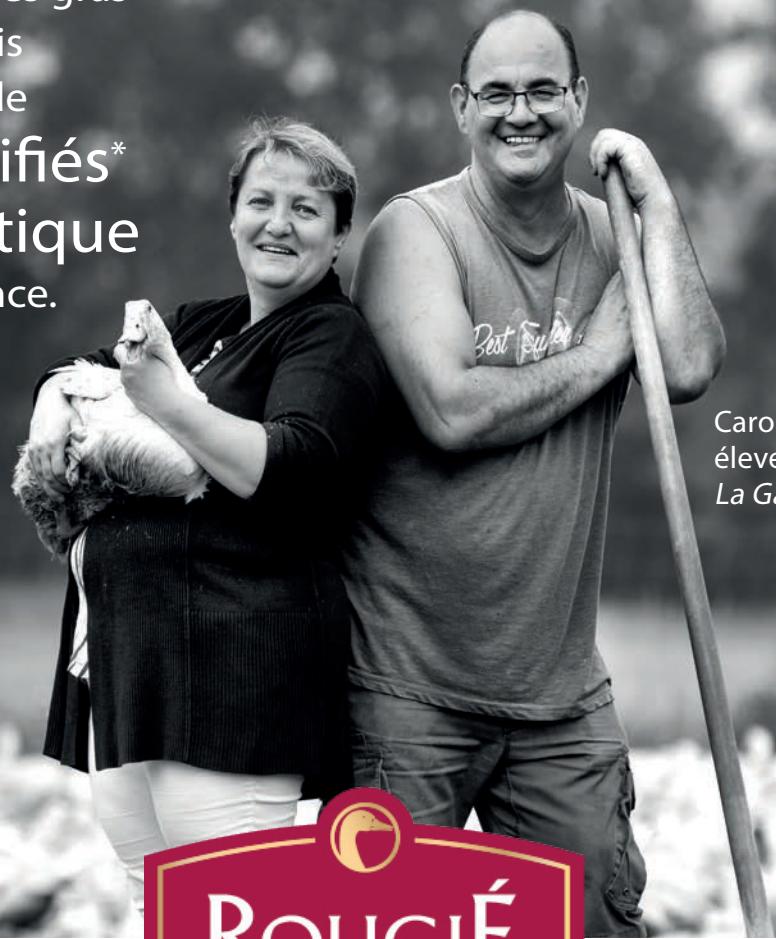
«Was es braucht, um einen guten Gruyère AOP zu machen? Insbesondere Milch von bester Qualität», erklärt Gilbert Golay. In Penthéraz (VD), in der Käserei, die er von seinem Vater übernommen hatte, führte Gilbert Golay eine Überprüfung der Milchqualität ein: Viermal pro Monat wird eine Milchprobe von jedem Milchbauern entnommen, um die Qualität und Materie zu analysieren. «Wenn die Milch von bester Qualität ist, ist 80% der Arbeit bereits getan!»

Von seinem Beruf als Käser spricht er mit Leidenschaft. Der Käse ist eine lebende Materie, die er zu zähmen gelernt hat. Einmal die Käselaibe in die Form gefüllt und ins Salzbad gelegt, behält Gilbert Golay sie noch drei Monate im Reifungskeller, wo er sich um die Käselaibe mit seiner ureigenen Leidenschaft kümmert, damit sie eine Rinde bilden können und ein schönes Aussehen erlangen.

Das Ziel von Gilbert Golay? «Ein Qualitätsprodukt herzustellen, das nicht einem Standart, aber den Regeln entspricht». Und dies ist oftmals eine Herausforderung, denn die Milch ist kein Rohstoff, der jeden Morgen genau in derselben Zusammensetzung angeliefert wird. Die Zusammensetzung der Milch veränderte sich übrigens stark im Verlaufe der Zeit: Die zunehmenden Auswahlkriterien für die Tiere führten dazu, dass die Milch zwar proteinreicher wurde, was gut ist, um Käse herzustellen, aber auch fettärmer, was für die Käseherstellung nicht unbedingt ideal ist.

Nach drei Monaten erfolgt wechselt die Käselaibe vom Käsemeister zum Affineur. Und dann kommt die Taxierung durch Spezialisten der Sortenorganisation des Gruyère: Hier werden die Käse von 0 bis 20 Punkten und nach 4 Kriterien bewertet: die Lochung, der Teig, der Geschmack

100% de nos foies gras
et magrets crus frais
Rougié sont issus de
canards certifiés*
sans antibiotique
depuis leur naissance.



Caroline et Alain,
éleveurs de canards Rougié,
La Garnache (85)



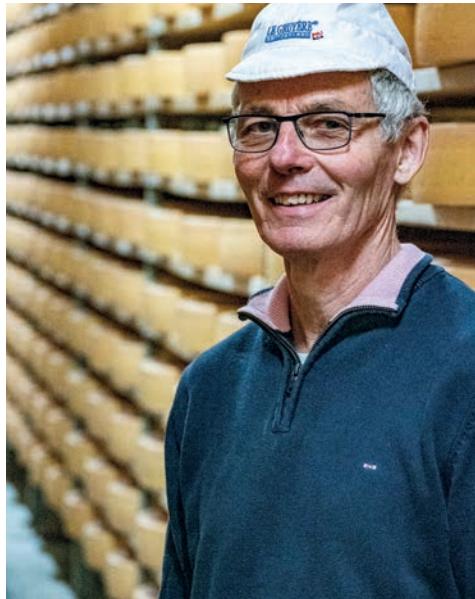
INSPIRE L'AUDACE DES CHEFS

Vous êtes exigeants,
nous aussi.



pro.rougie.com

nous contacter :
05 53 31 72 33



quel créneau le Gruyère AOP sera dirigé (vente à la coupe, pré-emballage, râpé ou fondu). L'objectif étant toujours, pour Gilbert Golay, d'être entre 18.5 et 20 points. Car c'est la meilleure qualité et il gagne ainsi un peu mieux sa vie.

Seul 4% de sa production va lui rester pour la vente directe, qu'il va laisser en cave encore plusieurs mois.

Produire la crème et le beurre de l'Hôtel de Ville de Crissier, c'est venu à la base d'une demande de Freddy Girardet. «Depuis toutes ces années, c'est une belle carte de visite pour notre fromagerie», confie Gilbert Golay. D'autant que la crème et le beurre sont des sous-produits de la fabrication de fromage, à condition, bien sûr, que le lait soit assez gras.

En août 2023, Gilbert Golay cédera sa fromagerie à l'un de ses employés. Penthéréaz conservera donc une bonne fromagerie produisant du Gruyère AOP de qualité.

und das Aroma sowie Form und Aussehen. Der Affineur entscheidet, je nach erhaltenen Punkten des Käses, über die zukünftige Verwendung (Schnittkäse, vorverpackt, Reib- oder Schmelzkäse). Gilbert Golay strebt stets eine Benotung zwischen 18,5 und 20 Punkten an. Dies entspricht der Höchstqualität und er verdient dadurch Anerkennung wie Bewunderung und indirekt hat es auch Auswirkungen auf den Lohn.

Einzig 4% seiner Produktion bleiben ihm für den Direktverkauf, die er noch weitere Monate im Reifungskeller hegt und pflegt.

Den Rahm und die Butter für das Hôtel de Ville in Crissier zu produzieren, geht auf eine Anfrage von Freddy Girardet zurück. «Nach all den Jahren bedeutet dies eine auserwählte Visitenkarte für unsere Käserei», sagt Gilbert Golay. Umso mehr, da der Rahm und die Butter Nebenprodukte der Käseherstellung sind, sofern die Milch selbstverständlich ausreichend fetthaltig ist.

Im August 2023 wird Gilbert Golay seine Käserei einem seiner Mitarbeiter übergeben. Penthéréaz wird also auch zukünftig eine gute Käserei haben, die einen Gruyère AOP von Qualität herstellt.

Ecobion

Limiter les erreurs humaines pour maximiser la qualité

Menschliche Fehler einschränken, um die Qualität zu steigern

Dans un restaurant, le fait de cuisiner, dresser des assiettes et napper des mets de sauces onctueuses n'est qu'une partie du travail. Il y a, dans une cuisine, de nombreux processus à respecter et contrôles à faire pour que l'endroit reste impeccable au fil du temps.

L'Hôtel des Horlogers, ouvert le 2 juin 2022 à la Vallée de Joux, est équipé de toutes les dernières technologies possibles, que ce soit dans les chambres, dans les espaces communs, au Spa, mais également en cuisine.

Doté de deux restaurants, une brasserie et un gastro, il était important pour l'établissement de s'équiper d'un système d'hygiène moderne. «Au-delà des normes, notre but c'est d'être irréprochable pour le client», explique André Cheminade, le directeur de l'Hôtel.

Pour cela, l'Hôtel des Horlogers a fait appel à un partenaire de confiance: Ecobion. Depuis bientôt 40 ans, Ecobion accompagne les professionnels de la gastronomie dans le domaine de l'hygiène.

Il a très vite été décidé que ce serait la formule e-Pack Hygiène qui serait retenue. La base de cette prestation est un programme intégré au centre de la cuisine, sur un écran. Ce dernier participe activement à l'autocontrôle: il relève automatiquement les températures des frigos, affiche un plan de nettoyage à respecter chaque semaine, rappelle quand effectuer les changements d'huile et donne une check-list à remplir lors de la réception des marchandises, afin de garantir une hygiène irréprochable. Il permet également une traçabilité des produits, un étiquetage facilité et bien sûr, la clé de voûte de toute l'hygiène d'une cuisine: une formation du personnel poussée.

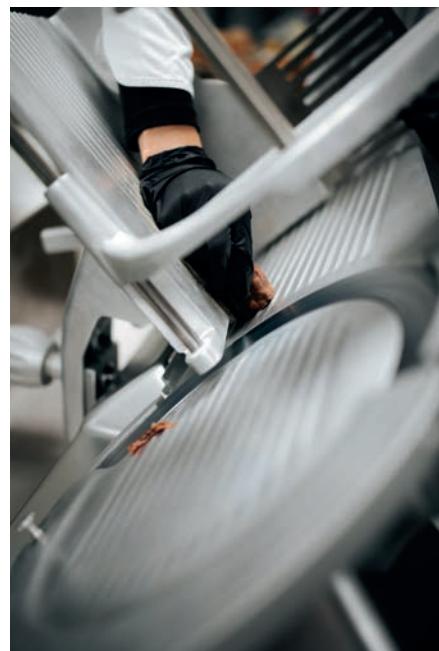
Kochen, Teller anrichten und die Gerichte mit einer Sauce abrunden, ist nur ein Teil der Arbeit in einem Restaurant. Ganz abgesehen von der Qualität der servierten Gerichte müssen in einer Küche Vorgänge respektiert und Kontrollen durchgeführt werden, damit der kulinarische Ruf auch im Verlaufe der Zeit einwandfrei bleibt.

Das Hôtel des Horlogers, im Juni 2022 im Vallée de Joux eröffnet, ist mit modernster Technologie ausgestattet, sei es in den Zimmern, den Gemeinschaftsräumen, im Spa oder in der Küche.

Bestehend aus zwei Restaurants, einer Brasserie und einem Gastronomischen Restaurant, verfügt der Betrieb auch über ein modernstes Hygiene-System. «Wir setzen uns zum Ziel, dem Gast eine tadellose Leistung zu bieten, und dies geht über das Einhalten der Hygienevorschriften hinaus», erklärt Hoteldirektor André Cheminade.

Dazu beauftragte das Hôtel des Horlogers einen Partner von Vertrauen: Ecobion. Seit fast 40 Jahren begleitet Ecobion Fachleute der Gastronomie in Hygiene-Anliegen.

Ohne zu zögern entschied sich die Direktion für das Angebot e-Pack Hygiene. Das Modell besteht aus einem in der Küche integrierten Programm. Ein Bildschirm kontrolliert selbstständig, gibt automatisch die Temperaturen der Kühlschränke an, zeigt jede Woche einen Reinigungsplan auf, erinnert, wenn es Zeit ist das Öl zu wechseln und erstellt eine Check-Liste, die es bei der Warenannahme auszufüllen gilt, um eine tadellose Hygiene garantieren zu können. Das Programm ermöglicht zudem die Rückverfolgbarkeit der Produkte, eine vereinfachte Etikettierung und liefert selbstverständlich den Grundpfeiler jeglicher





Votre recette pour une **hygiène** parfaite

Proche de vous partout en Suisse, neutre, indépendante et non subventionnée.
Les analyses, la détermination de vos valeurs nutritionnelles ou des allergènes,
les audits, les formations, notre solution tactile d'autocontrôle et de gestion
de l'étiquetage de vos plats à l'emporter sont nos ingrédients pour votre succès.

Ihr Rezept für eine saubere **Hygiene**

Schweizweit in Ihrer Nähe, neutral, unabhängig und nicht subventioniert.
Analysen, die Bestimmung Ihrer Nährwerte oder Allergene, Audits, Schulungen,
unsere Touchscreen-Lösung für die Selbstkontrolle und die Verwaltung der
Lebensmittelkennzeichnung Ihrer Take-away-Gerichte sind unsere Zutaten für Ihren Erfolg.

«L'e-Pack simplifie le contrôle et diminue le nombre d'erreurs humaines», déclare André Cheminade. «Et puis, le fait d'avoir une gestion automatisée de l'autocontrôle, permet de dégager du temps pour autre chose.»

Des experts d'Ecobion se rendent sur place, plusieurs fois par année, afin d'effectuer des contrôles inopinés et ainsi donner des feedbacks pertinents aux établissements dans un but d'amélioration. L'entreprise effectue également des analyses sur demande, afin de respecter les DLC par exemple, dans le cadre d'une préparation à l'avance ou afin d'estimer la durée de vie d'une recette.

L'e-Pack est, en somme, un simplificateur de la vie des chefs de cuisine pour tout ce qui concerne l'hygiène. Si une pareille solution vous intéresse, n'hésitez pas à prendre contact avec Ecobion, un partenaire fidèle de l'Académie Suisse du Bocuse d'Or qui se fera un plaisir de vous conseiller.

www.ecobion.ch



Küchen-Hygiene: eine spezialisierte und somit optimale Ausbildung des Personals.

«Der e-Pack vereinfacht die Kontrolle und beschränkt die Anzahl menschlicher Fehler», sagt André Cheminade. «Ausserdem bedeutet eine automatische Führung der Selbstkontrolle gewonnene Zeit für andere Dinge.»

Die Experten von Ecobion kommen mehrere Male unerwartet pro Jahr vor Ort um Kontrollen durchzuführen und den Betrieben wichtige Feedbacks zu geben, mit dem Ziel, sich stetig zu verbessern. Das Unternehmen führt auf Anfrage auch Analysen durch, beispielsweise zum Einhalten des Verbrauchsdatums, für Zubereitungen, die im Voraus ausgeführt werden können und die Experten schätzen die Lebensdauer eines Rezeptes ein.

Der e-Pack vereinfacht zusammenfassend gesagt den Alltag der Köche und Köchinnen, was die Hygiene betrifft. Falls diese Lösung Sie interessiert, zögern Sie nicht mit Ecobion in Kontakt zu treten, ein treuer Partner der Schweizer Akademie Bocuse d'Or, der Sie mit viel Freude beraten wird.

www.ecobion.ch

A propos de l'Hôtel des Horlogers

L'Hôtel des Horlogers, est à la base un établissement historique dans lequel se retrouvaient tous les horlogers à la fin de l'hiver, pour envoyer leurs commandes à travers le monde. Depuis 1857, cet établissement incontournable du Brassus, a vu passer des métaux précieux, des diamants et les plus belles horloges de précision du génie horloger suisse.

Complètement reconstruit de 2016 à 2022, l'Hôtel est désormais un condensé d'innovation répondant aux normes de Minergie Eco. Chacune des 50 chambres et suites, alignée en zigzag, fait face à une grande plaine et une vue imprenable sur la nature. Un vrai bijou à la disposition des horlogers et du public, dans une région magnifique.

Über das Hôtel des Horlogers

Das Hôtel des Horlogers ist ursprünglich ein historisches Gebäude, in dem sich die Uhrenmacher am Ende des Winters einquartierten, um ihre Bestellungen weltweit abzuschicken. Seit 1857 sah dieses geschichtsträchtige Etablissement von Le Brassus unzählige wertvolle Metalle, Diamanten und die schönsten Uhren, die mit äusserster Genauigkeit von Schweizer Uhrmachern mit viel Genie hergestellt wurden, kommen und gehen.

Das Hotel wurde von 2016 bis 2022 vollständig umgebaut und steht heute für geballte Innovation, den Minergie Eco-Normen entsprechend. Jedes der 50 Zimmer und jede Suite ist in Zickzack-Form angelegt und gibt den Blick frei auf die umliegende Weide und ermöglicht einen atemberaubenden Blick in die Natur. Ein regelrechtes Schmuckstück für Uhrenmacher und Gäste in einer wunderschönen Region.



Stéphane Gros

«Mon hobby c'est de manger et d'accorder mes vins avec des plats!»

«Mein Hobby ist zu essen und meine Weine den Gerichten anzupassen»

Stéphane Gros est connu et reconnu pour ses vins exceptionnels, mais aussi pour casser les codes. Petit portrait d'un amoureux du terroir, d'un passionné au sens propre.

Stéphane Gros se définit comme un boulimique de connaissances. «Au quotidien j'ai besoin de ce qu'on appelle la «Stimmung», en allemand», confie-t-il. Une ambiance, une atmosphère créative qui le pousse.

Dans son vignoble de 7,2 hectares, il cultive aujourd'hui 17 cépages dont il produit 24 vins différents. «Ma mission, déclare-t-il, c'est de me faire plaisir et de tenter de faire plaisir aux gens, en accordant mes vins avec des plats!»

Stéphane Gros est bekannt und anerkannt für seine einmaligen Weine, aber auch dafür, mit Normen zu brechen. Kleines Porträt eines Verehrers des Regionalen, ein leidenschaftlicher Winzer im wahrsten Sinne des Wortes. Stéphane Gros bezeichnet sich als unersättlicher Wissensdurstiger. «Im Alltag brauche ich 'Stimmung', wie man auf deutsch sagt», verrät er. Ein Ambiente, eine kreative Atmosphäre, die anregend wirkt.

In seinem Weinbaugebiet von 7,2 Hektaren kultiviert er heute 17 Rebsorten, wovon er 24 verschiedene Weine produziert. «Meine Mission ist, mir Freude zu bereiten und zu versuchen, den Menschen Freude zu bereiten, indem ich meine Weine den Gerichten anpasse.»



Casser les règles

«Le challenge, aujourd’hui, c’est d’accorder des mets avec des vins qui sortent des sentiers battus: des bulles avec un fromage de chèvre par exemple. J’aime casser les règles!» Stéphane Gros propose également des accords mets-vins-épices avec Spices and Vanilla. «Je propose aux chefs d’utiliser un vin particulier en fonction, du produit et Yoann Cassam Chenaï, de Spices and Vanilla, s’occupe du poivre qui vient le relever, par exemple.» Ainsi, il conseille un accord différent selon la méthode de cuisson d’une noix de St-Jacques et l’épice avec lequel le chef va relever l’assiette!

Ambassadeur du terroir genevois et romand, Stéphane Gros a participé à remettre au goût du jour des cépages locaux, que ce soit le chasselas ou le gamay. Il a créé de superbes vins, désormais servis dans les plus grandes tables du pays. On peut citer, par exemple, l’Ambroisie Rouge: un mousseux rouge, 100% gamaret, qui s'accorde divinement avec du chocolat. Ou sa dernière création: District 14, un viognier barrique, nommé en hommage à Genève, 14ème district Valaisan du lundi au vendredi!

Enfin, à ses yeux, vins et cuisine vont de pair. Et soutenir l’Académie Suisse Bocuse d’Or, c’est encourager la formation et la transmission du savoir de ce milieu qu’il affectionne particulièrement.

www.stephane-gros.ch

Mit den Regeln brechen

«Die Herausforderung besteht heute darin, Übereinstimmungen von Gerichten und Weinen zu finden, die neue Wege gehen. Beispielsweise einen Perlwein zu einem Ziegenkäse anzubieten. Ich liebe es, mit den Regeln zu brechen!»

Stéphane Gros stimmt zusammen mit dem Feinkostgeschäft «Spices and Vanilla» auch Gerichte, Weine und Gewürze miteinander ab. «Ich empfehle dem Küchenchef einen speziellen Wein zu einem bestimmten Produkt und Yoann Cassam Chenaï von «Spices and Vanilla» kümmert sich beispielsweise um den Pfeffer, um den Geschmack hervorzuheben.» So schlägt er zum Beispiel zu Jakobsmuscheln je nach Kochmethode und verwendetem Gewürz einen anderen Wein vor und kreiert somit eine unterschiedliche Harmonie, um den Konsumenten ein erinnerungswürdiges Geschmackserlebnis zu geben.

Als Botschafter der Regionen Genf und Westschweiz trug Stéphane Gros dazu bei, die lokalen Rebsorten auf den heutigen Geschmack zu bringen, ob es sich dabei nun um Chasselas oder Gamay handelt. Er kreierte ausgezeichnete Weine mit im Gaumen explodierenden Bouquet, die nun in den besten Restaurants des Landes serviert werden. Unter ihnen beispielsweise der Ambroisie Rouge: ein roter Schaumwein, 100% Gamaret, der himmlisch gut zu Schokolade passt oder seine letzte Kreation: District 14, ein Viognier Barrique, der zu Ehren Genfs folgenden Namen trägt: 14ème district Valaisan du lundi au vendredi!

Der Wein und das Kochen gehören in seinen Augen zusammen. Denn seine Weine fühlen sich vor allem auf dem Tisch mit lecker zubereiteten Speisen, oder im Keller wohl. Die Schweizer Akademie Bocuse d’Or zu unterstützen bedeutet für ihn, die Ausbildung und die Wissensübermittlung auf diesem Gebiet, das ihm insbesondere am Herzen liegt, voranzutreiben.

www.stephane-gros.ch

Gastro Suisse

Quel rôle joue le Bocuse d'Or dans la branche de la restauration?

Welche Rolle spielt der Bocuse d'Or Suisse im Schweizer Gastgewerbe?

Soutenir l'Académie Suisse Bocuse d'Or est important pour une fédération comme GastroSuisse. Casimir Platzer explique les tenants et les aboutissants de cette collaboration entre les deux structures et expose les avantages pour l'hôtellerie-restauration suisse d'aujourd'hui et de demain.

Quel rôle joue le Bocuse d'Or Suisse dans l'hôtellerie-restauration suisse?

Le concours est important pour la branche. Il inspire les jeunes cuisiniers et motive les grands chefs de notre pays à démontrer leur savoir-faire. Le Bocuse d'Or est considéré comme l'un des concours de cuisine les plus prestigieux au monde et il n'est pas rare qu'il soit également appelé le championnat du monde des cuisiniers. Les cuisiniers suisses sont souvent en tête de liste.

Pourquoi GastroSuisse mise sur un partenariat avec l'Académie Suisse Bocuse d'Or?

GastroSuisse soutient l'Académie Suisse Bocuse d'Or parce que le concours a un grand rayonnement en Suisse et au niveau international, qu'il est synonyme d'excellence et qu'il pose des jalons dans le monde des gourmets. De nos jours, les prix, les distinctions et les labels sont omniprésents. Il est donc important pour nous de miser sur des partenaires établis et durables. En contrepartie, l'Académie Suisse Bocuse d'Or Suisse nous soutient lors de l'assemblée des délégués, où elle régale les délégués de bouchées culinaires avec sa propre équipe de cuisiniers.

Quelle est l'importance des concours dans le monde de la cuisine gastronomique?

Armin Fuchs, membre du jury du «Cuisinier d'Or» depuis de nombreuses années, a dit un jour: «Les concours

Für das Gastgewerbe ist der Kochwettbewerb wichtig. Er dient als Inspiration für Jungköche und ermöglicht und motiviert Spitzenköche ihr Können unter Beweis zu stellen. Der Bocuse d'Or gilt als einer der renommiertesten Kochwettbewerben der Welt und wird nicht selten auch als die Weltmeisterschaft für Köche bezeichnet. Köche aus der Schweiz sind häufig ganz vorne mit dabei.

Wie schätzen Sie die Chance der Schweiz für das Finale im Januar 2023 in Lyon ein?

Im Final 2021 landete Ale Mordasini auf dem achten Schlussrang. In den bisherigen 14 Weltfinalen klassierte sich die Schweiz bereits 10 Mal in den Top 10, davon acht Mal in den Top 6. Dabei reichte es für den Drei-Sterne-Koch Franck Giovannini 2007 zur Bronze Medaille. Er ist der einzige Schweizer, der jemals eine Medaille erkochte. An der diesjährigen Delegiertenversammlung von GastroSuisse wurde er ausserdem mit der Flamme de l'Accueil für sein Lebenswerk ausgezeichnet. Ich bin zuversichtlich, dass die Schweiz auch 2023 um eine Topplatzierung mitkochen wird.

Weshalb setzt GastroSuisse auf eine Partnerschaft mit Bocuse d'Or?

GastroSuisse unterstützt den Bocuse d'Or, da er in der Schweiz wie auch international eine grosse Ausstrahlungskraft besitzt, als eine Auszeichnung für exzellente Gastronomie steht und Massstäbe in der Welt der Gourmets setzt. Preise, Auszeichnungen und Labels sind in der heutigen Zeit omnipräsent. Uns ist es deshalb auch wichtig, dass wir auf etablierte und langlebige Partner setzen. Als Gegenleistung unterstützt uns die Acaéme Culinaire Suisse an der Delegiertenversammlung, wo sie mit einer eigenen Crew von Köchen die Gesellschaft mit kulinarischen Häppchen verwöhnt.

de cuisine sont à la cuisine ce que la formule 1 est à l'industrie automobile». Ils incitent à devenir un meilleur cuisinier ou une meilleure cuisinière et à transmettre le savoir-faire et l'art de la cuisine à la génération suivante avec motivation. La haute gastronomie est une composante essentielle de notre branche, c'est pourquoi il est important pour nous, en tant qu'association, que la qualité continue à être cultivée et appréciée. Une préoccupation que nous voulons rendre visible en collaboration avec Bocuse d'Or et l'Académie.

Les concours pourraient-ils désamorcer la pénurie de personnel qualifié?

L'Académie Suisse Bocuse d'Or veut transmettre la passion autour de la cuisine à des jeunes motivés et ambitieux, façonnant ainsi les cuisiniers de demain, qui deviendront à leur tour de futurs formateurs. Cette stratégie s'inscrit parfaitement dans le plan en cinq points de GastroSuisse, visant à désamorcer la pénurie de personnel qualifié et à encourager les jeunes professionnels de la branche. Lors du Bocuse d'Or, une distinction est également décernée pour le meilleur commis. En 2021, celle-ci a été décernée pour la première fois à la Suisse: le jeune cuisinier Manuel Hofer, qui concourrait avec Ale Mordasini, a été élu meilleur commis. De telles récompenses sont une motivation pour les apprentis afin qu'ils donnent le meilleur d'eux-mêmes et qu'ils puissent un jour cuisiner au sommet. De plus, l'hôtellerie-restauration ouvre une multitude de portes en Suisse et à l'étranger.

Quels autres avantages l'hôtellerie-restauration offre-t-elle aux jeunes?

Travailler dans l'hôtellerie-restauration présente de nombreux avantages. Notre secteur est accueillant et familial. Il offre des valeurs qui sont très importantes pour les jeunes générations d'aujourd'hui. Nombre d'entre eux souhaitent en outre disposer d'un temps libre attrayant: les horaires de travail dans l'hôtellerie-restauration le permettent.



Wie wichtig sind Wettbewerbe in der Welt der Gourmets-Küche?

Armin Fuchs, langjähriger Juror des «Goldenens Kochs», sagte einst: «Kochwettbewerbe sind das, was in der Autobranche die Formel 1 ist». Kochwettbewerbe können durchaus als Ansporn dienen, ein besserer Koch oder eine bessere Köchin zu werden und das Wissen und die Kunst des Kochens an die nächste Generation motiviert weiterzugeben. Die Spitzengastronomie ist ein wesentlicher Bestandteil und Gradmesser in unserer Branche, deshalb ist es uns als Verband wichtig, dass die Qualität weiterhin gepflegt und geschätzt wird. Ein Anliegen, das wir in Zusammenarbeit mit Bocuse d'Or und der Académie sichtbar machen wollen.

Könnten Wettbewerbe (Lehrlingswettbewerbe, BdO) den Fachkräftemangel entschärfen?

Die Académie Culinaire Suisse will Wissen und Leidenschaft rund ums Kochen an motivierte und ehrgeizige junge Menschen weitergeben. So die Köche und Köchinnen von morgen prägen, die dann die zukünftigen Ausbilder*innen sind. Diese Strategie ist ganz im Sinne des Fünf-Punkte-Plans von GastroSuisse, um den Fachkräftemangel zu entschärfen und junge Branchenleute zu fördern. Am Bocuse d'Or wird auch unter den Commis eine Auszeichnung vergeben. 2021 ging diese zum ersten Mal in die Schweiz, der Jungkoch Manuel Hofer, der mit Ale Mordasini

antrat, wurde zum besten Commis gekürt. Derartige Auszeichnungen sind Motivation für Auszubildende um ihr Bestes zu geben und eines Tages selbst an der Spitze zu kochen. Zudem öffnet das Gastgewerbe eine Vielzahl von Türen im In- und Ausland.

Welche Vorteile bietet das Gastgewerbe jungen Menschen noch?

Die Arbeit im Gastgewerbe hat viele vorteilhafte und schöne Seiten. Unsere Branche ist gastfreundlich und familiär, sie bietet Werte, die jüngeren Generationen heutzutage sehr wichtig sind. In den Betrieben stehen die jungen Leute unter guter direkter Führung und Betreuung, dies ist genau das, wovon jüngere Menschen profitieren können. Viele möchten darüber hinaus eine attraktive Freizeitgestaltung – die Arbeitszeiten im Gastgewerbe erlauben das.

Hugentobler

«Nous voulons rendre les cuisiniers plus heureux»

«Wir wollen Köche glücklicher machen»

Hugentobler a construit la cuisine d'entraînement pour l'Académie Culinaire Suisse et le Bocuse d'Or Team Switzerland. C'est dans cette cuisine, qui a été officiellement inaugurée à l'été 2022 sous le nom de Cuisine Philipe Rochat, que Christoph Hunziker se prépare à la finale de Lyon, en 2023.

Hugentobler est une entreprise suisse de la vieille école, innovante et visionnaire. Lors des salons, pour autant qu'ils aient lieu à nouveau, le stand Hugentobler vaut le détour: c'est toujours un tumulte joyeux et animé - un peu comme une ruche. Un seul grand bourdonnement, derrière lequel se cache une grande unité et un grand ordre. Si l'on demande la raison de cet esprit d'équipe unique, on obtient plus un haussement d'épaules qu'une réponse. C'est comme ça, c'est naturel. C'est un système qui s'est développé au fil des décennies, avec des gens qui voyagent ensemble depuis longtemps.

Grâce à ses expériences en tant que cuisinier et serveur de formation, Daniel Haldimann, qui travaille depuis 36 ans chez Hugentobler et qui a participé au développement du Hold-o-mat en 1993, résume la vision d'Hugentobler

Hugentobler baute die Trainingsküche für die Académie Culinaire Suisse und Bocuse d'Or Team Switzerland. In dieser Küche, die im Sommer 2022 offiziell als Cuisine Philipe Rochat eingeweiht wurde, bereitet sich Christoph Hunziker auf das Finale in Lyon 2023 vor.

Hugentobler ist ein Schweizer Unternehmen alter Schule mit visionärer Innovation. Vorherrschend ist augenscheinlich ein natürlicher Führungsprozess, der auch als Anstand und Respekt geläufig ist. Auffallend zeigt sich das vor allem an Messen, sofern sie wieder stattfinden. Am «Hugentobler-Stand» ist immer ein fröhliches, geschäftiges Treiben - ähnlich einem Bienenstock. Ein einziges grosse Brummen und Summen, hinter dem eine grosse Einheit und Ordnung steht. Wer nach dem Grund für diesen doch einzigartigen Teamspirit fragt, erntet mehr ein Schulterzucken denn eine Antwort. Das sei einfach so, ganz natürlich, so etwas könne man nicht befehlen. Es ist ein über viele Jahrzehnte gewachsenes System von Menschen, die langjährig zusammen unterwegs sind.

Daniel Haldimann, der seit 36 Jahren an Bord ist und 1993 als gelernter Koch und Kellner den Hold-o-mat mitentwi-



en une simple phrase: «Nous voulons rendre les cuisiniers plus heureux et aider les restaurateurs et les gastronomes à gagner de l'argent. C'est ancré dans notre tradition.»

L'engagement de Hugentobler en faveur de l'Académie Culinaire Suisse ou du SIRHA Bocuse d'Or Team Switzerland va également dans le sens de tout cela. En 2018, le finaliste de l'époque, Mario Garcia, et Lucien Mosimann, ont demandé à Hugentobler de les aider à améliorer un peu leur infrastructure pour l'entraînement. Hugentobler ne s'est pas fait prier. Par un heureux hasard, c'est le même fourneau à induction qui a été utilisé pour la demi-finale et la finale. Ainsi, une cuisine d'entraînement adaptée a été construite assez rapidement. Mario Garcia était heureux, Lucien Mosimann était heureux et l'entreprise Hugentobler aussi.

Pour Daniel Haldimann, soutenir l'Académie Culinaire Suisse, c'est s'engager pour la profession. Chaque candidat au Bocuse d'Or est un exemple pour les jeunes cuisiniers et cuisinières. C'est eux que nous voulons soutenir. Les fournisseurs de ce secteur ne peuvent réussir que s'ils ont une bonne base de cuisinières et de cuisiniers.

En tout cas, ce qui a commencé avec Mario Garcia s'est poursuivi avec Ale Mordasini. Cette fois, Lucien Mosimann a eu l'idée de construire une cuisine en bois modulaire et portable, qui serait équipée par Hugentobler en fonction des installations techniques du concours. Aussitôt dit, aussitôt fait. Cette cuisine est actuellement installée à Schüpfen, dans les locaux de l'entreprise Ruocco Antipas-

ckelte, bricht die «Vision Hugentobler» auf einen einfachen Nenner herunter: «Wir wollen Köche und Köchinnen glücklicher machen und den Restaurateuren und Gastronomen helfen, Geld zu verdienen. Das ist in unserer Tradition verankert.»

Zu alledem passt auch das Engagement von Hugentobler zugunsten der Académie Culinaire Suisse bzw. dem SIRT+/Bocuse d'Or Team Switzerland. 2018 fragten der damalige Finalist Mario Garcia und Lucien Mosimann bei Hugentobler um Hilfe für eine etwas bessere Infrastruktur für das Training. Bei Hugentobler liess man sich nicht lange bitten. Ein glücklicher Zufall war auch, dass beim Halbfinal und Final das Induktions-Rechaud verwendet wurde, das auch Hugentobler im Sortiment hatte. Man hatte recht schnell eine passable Trainingsküche konstruiert. Mario Garcia war glücklich, Lucien Mosimann war glücklich und bei Hugentobler war man es auch.

Daniel Haldimann sagt zum Engagement, es gehe primär um unsere Berufe, die unterstützt werden müssen. Jede Kandidatin, jeder Kandidat am Bocuse d'Or sei ein Vorbild für junge und innovative Köchinnen und Köche. Das will man unterstützen. Den Zulieferern dieser Branche könnte es nur gut gehen, wenn wir eine gute Basis von Köchinnen und Köchen haben.

Jedenfalls, was mit Garcia anfing, ging in der Folge mit Ale Mordasini weiter. Und dann kam Lucien Mosimann auf die Idee, gleich eine modulare und portable Holzküche zu bauen, die von Hugentobler entsprechend den tech-

Jet-Cut®

DISPENSER PLUS

**LES DEUX FILMS DANS UN DISTRIBUTEUR
BEIDE FOLIEN IN EINEM GERÄT**



«Toujours à portée de main, absolument hygiénique et ingénieusement facile à utiliser: le distributeur Jet-Cut est devenu pour nous un élément indispensable de notre équipe professionnelle.»

«Immer griffbereit, absolut hygienisch und genial einfach in der Anwendung: der Jet-Cut Dispenser ist für uns zu einem unverzichtbaren Teamplayer in unserer Profimannschaft geworden.»

Ale Mordasini, Regensberg ZH



ti Manufaktur AG. C'est dans cette cuisine, officiellement inaugurée à l'été 2022 sous le nom de Cuisine Philipe Rochat, que Christoph Hunziker s'est préparé pour la finale du Bocuse d'Or 2023. Et après? Celle-ci sera à la disposition du prochain ou de la prochaine finaliste suisse du Bocuse d'Or.

Le fait que cette cuisine ait été créée de toutes pièces de manière si spontanée revient toujours à cette «vision Hugentobler». «Nous voulons créer du nouveau, trouver des solutions innovantes et résoudre des problèmes», déclare Daniel Haldimann, «et ce, de manière durable et systématique».

Chez Hugentobler, par exemple, le modèle 4/3 «quatre jours de travail, trois jours de congé» fait fureur. Développer quelque chose comme ça ne se fait pas du jour au lendemain. Celui qui veut l'appliquer a besoin d'un système derrière, d'une pré-production intelligente qui permet de produire des convenances internes. Ce qui semble être un coup de génie, par rapport aux problèmes de personnel du secteur, est en fait un développement en cours depuis des décennies. Cela a commencé avec une plaque à gâteaux perforée, s'est poursuivi avec le Hold-o-mat et des systèmes comme freeze'n'go et s'est établi sur le marché il y a des années sous le nom de «systèmes de cuisson suisses». Aujourd'hui, après le Covid et avec la pénurie de personnel dans le secteur, ces systèmes de cuisson sont tailles sur mesure. Avec sa propre entreprise de coaching, Hugentobler ancre en outre ces systèmes auprès des clients de la gastronomie et de la restauration des hopitaux.

«Nous écoutons nos clients, nous allons les voir dans leurs établissements et si quelqu'un a besoin d'une solution, nous allons la chercher. Nous trouvons une solution qui peut être achetée. Et si ce n'est pas le cas, nous la développons nous-mêmes», explique Daniel Haldimann.

nischen Anlagen an den Wettbewerben bestückt würde. Gesagt, getan. Diese Küche ist momentan in Schüpfen bei der Firma Ruocco Antipasti Manufaktur AG aufgebaut. In dieser Küche, die im Sommer 2022 offiziell als Cuisine Philipe Rochat eingeweiht wurde, bereitet sich Christoph Hunziker auf Lyon 2023. Danach steht sie dem nächsten oder der nächsten Schweizer Bocuse d'Or-Finalist oder -Finalistin zur Verfügung.

Dass diese Küche so spontan aus dem Boden gestampft wurde, fällt immer wieder auf diese «Vision Hugentobler» zurück. «Wir wollen Neues schaffen, innovative Lösungen finden und Probleme lösen», sagt Haldimann, «und das nachhaltig mit System.»

Bei Hugentobler ist zum Beispiel gerade das 4/3-Modell «vier Tage Arbeit, drei Tag frei» brandaktuell. So etwas zu entwickeln, geht nicht von heute auf morgen, wer so etwas anwenden will, braucht ein System dahinter, eine clevere Vorproduktion, mit der Inhouse-Convenience produziert wird. Was nach einem genialen Schachzug in Bezug auf die Personal-Probleme der Branche aussieht, ist in Tat und Wahrheit eine jahrzehntelange laufende Entwicklung, die mit einem gelochten Kuchenblech begann, mit Hold-o-mat und Systemen wie freeze'n'go weitergeführt und sich als «Schweizer Kochsysteme» vor Jahren am Markt etablierte. Heute, mit Covid und der aktuellen Brisanz rund um die Personalnot in der Branche, passen diese Kochsysteme wie massgeschneidert.

Mit dem eigenen Coaching-Unternehmen verankert Hugentobler zudem diese Systeme bei den Kunden aus Restaurations- und Care-Gastronomie.

«Wir hören unseren Kunden zu, wir sind in ihren Betrieben. Wenn jemand eine Lösung braucht, gehen wir auf die Suche. Wir finden eine Lösung, die eingekauft werden kann. Und wenn nicht, entwickeln wir sie selber», sagt Daniel Haldimann.





Chef Gourmet présente: Maison Amarella

Des macarons aux saveurs du monde, made in Saint-Aubin

L'histoire de la Maison Amarella trouve son origine dans la passion d'un petit gâteau aux textures multiples, qui transporte les amoureux de pâtisserie dans un univers féérique et haut en couleurs. Entre le croquant de ses coques et l'onctuosité de sa garniture, le macaron offre une expérience sensorielle pleine de délicatesse. C'est cette passion qui a conduit Alia Adi à créer Maison Amarella, spécialisée dans la fabrication artisanale de macarons haut de gamme aux saveurs imaginées pour offrir un voyage gustatif unique.

Dans la gamme de la Maison Amarella, on trouvera donc autant un macaron Läckerli, que Kleeja (biscuit traditionnel saoudien à base de dattes, épices et citron noir), caramel et tahini grenade. Ceci en plus des saveurs classiques des macarons à la française (vanille, citron, pistache, framboise...)

Depuis maintenant trois ans, la production de l'entreprise se fait à Saint-Aubin, dans le canton de Fribourg, à partir

Macarons mit Aromen aus aller Welt, made in Saint-Aubin

Die Geschichte des Hauses Amarella beginnt aus Leidenschaft für ein kleines Feingebäck mit unterschiedlichen Texturen, das Liebhaber süßer Gaumenfreuden in eine zauberhafte, farbenfrohe Welt versetzt. Dank ihrer knusprigen Schale und ihrer cremigen Füllung wirken die Macarons auf alle Sinne. Diese Leidenschaft führte Alia Adi dazu, Maison Amarella zu gründen, ein Unternehmen, spezialisiert auf die handwerkliche Herstellung von hochwertigen Macarons mit einzigartigen Aromen, die auf einmalige Geschmacksreisen entführen.

Im Sortiment von Maison Amarella finden sich sowohl ein Basler Läckerli als auch ein Kleeja (traditionelles, saudiarabisches Biskuit aus Datteln, Gewürzen und schwarzer Zitrone), ein Karamell und ein Tahini Grenada. Dazu kommen klassische Aromen der französischen Macarons (Vanille, Zitrone, Pistazie, Himbeere...)

Seit drei Jahren liegt die Produktion des Unternehmens in Saint-Aubin, im Kanton Freiburg. Die Produkte werden



d'ingrédients naturels de la région, sans colorant ni arôme artificiel et le tout est présenté dans un packaging 100% recyclable.

Maison Amarella a également un partenariat avec la Chocolaterie Villars, avec qui elle crée une sélection extrêmement gourmande de macarons à base des chocolats Villars professionnels (Blanc Inalpa 29%, Lait Leity 33% et Noir Acaïou 70%).

Maison Amarella propose aussi un service inédit: la personnalisation de macarons. Un logo ou une image peuvent être apposés sur les coques croquantes de leurs macarons.

Les macarons de la Maison Amarella peuvent être commandés auprès de Chef Gourmet SA, distributeur et partenaire des Chefs en Suisse.

© Crédit Photo: Maison Amarella SA

aus natürlichen Zutaten aus der Region, ohne Farbstoffe und künstliche Aromen hergestellt und in einer zu 100% wiederverwertbaren Verpackung angeboten.

Maison Amarella bietet auch eine äusserst leckere Macarons-Kollektion an, die dank einer Partnerschaft mit Villars Maître Chocolatier entstand, basierend aus drei Villars-Schokoladen (Weiss Inalpa 29%, Milch Leity 33% und Schwarz Acaïou 70%).

Maison Amarella ermöglicht zudem einen ganz neuen Service: die Personalisierung der Macarons. Ein Logo oder ein Bild können auf die knusprigen Schalen der Macarons aufgedrückt werden.

Die Macarons aus dem Hause Amarella sind bei Chef Gourmet Distribution SA, Partner der Küchenchefs in der Schweiz, bestellbar.

© Bildnachweis: Maison Amarella SA



HOKAIDO

CUISINE JAPONAISE

Vos sushis et plats traditionnels japonais à déguster sur place
ou à emporter!

Horaires d'ouverture
Lundi - Samedi : 11:00 - 14:30 | 17:30 - 22:30

Route du Simplon 6 | 1094 Paudex | Tél. 021 791 46 54
www.hokaido.ch