

HÔTELLERIE GASTRONOMIE HEBDO

Le journal professionnel de Hotel & Gastro Union depuis 1886

Lausanne, le 15 novembre 2023

CXXXVIII^e année

Édition romande

hotellerie-gastronomie.ch

Une belle
saison estivale
pour la
parahôtellerie
helvétique

Page 3

Vins vaudois

Une réforme
reléguée aux
oubliettes

Page 2



Panettone

Giuseppe Piffaretti

Rencontre avec l'artisan tessinois à l'origine de la Coupe du monde du panettone, une spécialité qui, avec son origine festive et sa nature versatile, a tout pour plaire.

Page 7

Formation

Une volée
de diplômés
ukrainiens

Page 3

Une nouvelle
formation
continue à
l'attention des
Romands

Page 8



L'émotion d'Euloge Malonga, ici avec son coach Stefan Zimmermann et sa commise Fiona Wittwer, qui a remporté l'an dernier le concours des apprentis de l'Insel Gruppe (catégorie 2^e année).

SEDRIK NEMETH

LE SACRE D'EULOGE MALONGA

Une cuisine de cœur exécutée avec maîtrise. C'est ainsi que Régis Marcon, président d'honneur aux côtés d'Anton Mosimann, a qualifié la prestation d'Euloge Malonga lors de la sélection suisse du Bocuse d'Or. A 39 ans, le chef de cuisine adjoint au Hirslanden Salemspital, à Berne, a décroché lundi son ticket pour la finale européenne. En mars 2024, il représentera la

Suisse à Trondheim, en Norvège, où il devra se classer parmi les dix premiers s'il entend être présent en 2025 à Lyon. Face à lui, Pasquale Altomonte, chef de cuisine et entrepreneur au Kitchen Lab, à Genève, a privilégié une prise de risque maximale; il repart avec la satisfaction d'avoir livré une solide prestation. Au moment de son sacre, Euloge Malonga, vainqueur de la Swiss

Culinary Cup en 2019, a remercié pour leur soutien indéfectible sa femme et ses enfants, dont la fierté se lisait sur les visages. A partir de janvier, le cuisinier bernois réduira son temps de travail afin de se consacrer pleinement, avec sa commise Fiona Wittwer, à la préparation du Bocuse d'Or Europe. Dans son aventure, il sera épaulé par Christoph Hunziker et Dominic

Bucher, avec lesquels il s'entraînera dans La Cuisine Philippe Rochat, qui restera à Schüpfen (BE). «En vue de Trondheim, il faudra que je monte mon niveau de plusieurs crans. Mais le défi m'enthousiasme», explique celui dont les modèles sont Franck Giovannini, Christoph Hunziker et le chef camerounais Christian Abégan. A noter que la finale s'est disputée en

l'absence de Stéphanie Zosso, sous-chef du Glacier à Grindelwald, qui a déclaré forfait la veille du concours. Un désistement sans doute lié au succès de l'établissement élevé au rang de Découverte de l'année par Gault & Millau, mais qui n'enlève rien au mérite d'Euloge Malonga, dont les créations ont emballé le jury présidé par Franck Giovannini. PATRICK CLAUDET

AZA 6002 LUZERN

Post CHAG

Adligenswilerstr. 22, 6006 Lucerne

Parait le mercredi

«Ma branche.
Mon équipe.»
gastrojob.ch

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

Les pâtes Suisses pour la gastronomie depuis 1858
Monsieur Cornette recommande...
... Tagliatelle nids 6 mm,
3-œufs laminées, avec safran
Ernst Ernst Ernst
qualité supérieure de
production Suisse
100% farine suisse
100% farine suisse
100% farine suisse