

# Deux candidats en lice

Cette année, deux cuisiniers se sont inscrits au **Bocuse d'Or Suisse 2025**. Karina Fruman et Simon Grimbichler devront se départager à Vitznau le 16 juin prochain.

Qui succédera à Euloge Malonga pour représenter la Suisse au Bocuse d'Or et se confronter aux meilleurs chefs d'Europe en 2026? Karina Fruman et Simon Grimbichler sont les deux cuisiniers à s'être portés candidats pour relever le défi. «Les exigences du concours, la préparation et la durée de presque deux ans pour le candidat sélectionné sont telles que seuls les meilleurs, les plus endurants et les plus motivés s'y inscrivent. Ce qui explique le nombre restreint de cuisinières et de cuisiniers à y participer», relève un communiqué de presse. Le meilleur d'entre eux sera désigné le 16 juin prochain à Vitznau.

## Deux jeunes expérimentés de concours

Agée de 25 ans, Karina Fruman travaille pour la fondation Campus Sursee depuis février 2025. Son objectif: devenir la première femme à représenter la Suisse au Bocuse d'Or. Atteinte de la maladie coéliqua, elle aimerait montrer qu'il est possible de faire de la haute cuisine même lorsqu'on est atteint d'une allergie alimentaire.

Son rival, Simon Grimbichler, rejoindra en mai l'entreprise de catering restolike GmbH. Agé de 24 ans, il a été l'apprenti de Louis Bischofberger, l'un des premiers candidats suisses du Bocuse d'Or. Lors de la sélection suisse, il compte bien démontrer son style culinaire, qu'il définit comme «naturel» et «centré sur le produit». Sa motivation à représenter la Suisse au Bocuse d'Or? «Relever un



Simon Grimbichler et Karina Fruman rêvent tous les deux de représenter la Suisse au Bocuse d'Or.

défi et rendre son pays fier.» Expérimentés des concours, ces deux jeunes talents ont tous deux fait partie de l'équipe nationale junior des cuisiniers qui a d'ailleurs remporté le titre de Champion du monde lors de la Culinary World Cup au Luxembourg en 2022.

## Au menu: turbot et canard d'Appenzell

Karina Fruman et Simon Grimbichler s'affrontent le lundi 16 juin au Neuro Campus Hotel Das Morgen à Vitznau. Pour se départager, ils devront préparer, en 5 heures et 35 minutes, un mets sur assiette à base de turbot, avec garnitures et sauces, ainsi qu'un plat à base de canard d'Appenzell, le tout pour 14 personnes.

Présidé par Franck Giovannini, chef de l'Hôtel de Ville de Crissier, les membres du jury de dégustation seront notamment attentifs à la créativité, à la nouveauté et à la présentation du plat, à la cuisson du poisson et de la viande et à l'harmonie des saveurs. Le jury de cuisine observera quant à lui l'hygiène, l'utilisation rationnelle des produits et l'optimisation des déchets, la manière de superviser le commis et d'organiser son travail. La sélection suisse au Bocuse d'Or se tiendra à guichet fermé.

Le vainqueur de la sélection pourra ensuite défendre les couleurs de la Suisse lors du concours culinaire Bocuse d'Or Europe en 2026. Et tenter de se qualifier pour la grande finale, le Championnat du monde à proprement parler, lors du salon Sirha à Lyon.

## 16 éditions au compteur de l'Académie Suisse Bocuse d'Or

Le Bocuse d'Or est le concours culinaire des meilleurs chefs du monde, créé par Paul Bocuse en 1987. «Plus qu'une compétition gastronomique, c'est un système universel de partage en haute définition et de reconnaissance à l'échelle planétaire.» Sur les 60 nations en lice, 24 équipes nationales se qualifient lors de quatre éliminatoires continentales et s'affrontent tous les deux ans à l'occasion du salon Sirha à Lyon. Team Switzerland participe à ce concours depuis le début, soit 16 éditions au total. Cette participation est encadrée par l'Académie Suisse Bocuse d'Or, fondée en 2007 par Philippe Rochat et aujourd'hui présidée par Franck Giovannini, patron et chef de cuisine de l'Hôtel de Ville à Crissier et lauréat du Bocuse d'Or de bronze en 2007.

[@ bocusedorsuisse.ch](https://www.bocusedorsuisse.ch)

# Révision AVS: comment vous assurer de la conformité de vos déclarations

Le système des assurances sociales en Suisse est réputé pour sa complexité. En tant qu'employeur, vous avez des responsabilités importantes, notamment en matière de salaires déclarés.

La révision AVS, réalisée par votre caisse de compensation, est une démarche essentielle pour garantir la conformité légale et protéger vos employés. Loin d'être une contrainte, la révision AVS est une opportunité pour renforcer vos pratiques administratives et protéger vos employés. Préparez-la bien et voyez-y une aide précieuse pour une gestion optimisée de vos obligations sociales. Frédéric Suter, Spécialiste chez Hotela, explique la procédure.

## Qu'entend-on par révision AVS?

La révision AVS consiste à contrôler périodiquement les salaires déclarés par votre entreprise à votre caisse de compensation AVS. Au-delà de l'aspect obligatoire, cette démarche vise à prévenir les erreurs, protéger vos salariés et renforcer la qualité de votre gestion administrative. Le but du contrôle des employeurs est de vérifier le respect des prescriptions déterminantes et de renseigner sur la manière correcte de présenter le décompte.

## À quelle fréquence les entreprises sont-elles contrôlées?

En principe, les périodes de contrôle

varient entre quatre et neuf ans. Le résultat des contrôles précédents est notamment déterminant pour la périodicité: plus les décomptes sont corrects, plus les intervalles entre les contrôles sont importants. Les entreprises dont la masse salariale dépasse cinq millions de francs sont contrôlées tous les quatre ans. Dans certains cas, par exemple lors de la création d'une entreprise ou d'un changement de nom, un contrôle doit être effectué dans les quatre ans. Pour les entreprises qui déclarent une masse salariale annuelle inférieure à 150 000 francs, il est possible de renoncer exceptionnellement à un contrôle.

## Comment Hotela organise-t-elle ses contrôles d'employeur?

Hotela mandate l'office de révision des caisses de compensation (RSA) pour effectuer ces contrôles.

## Comment se déroule la révision?

La révision AVS suit un processus clair et structuré. Hotela vous enverra un courrier, suivi d'un échange avec un réviseur pour planifier une date. Une liste des documents nécessaires vous sera communiquée, comme:

- les récapitulatifs salariaux par collaborateur et globaux
- les certificats de salaire
- les noms des employés non soumis à l'AVS
- les comptes de résultats et le bilan
- ainsi que les contrats d'affiliation à l'assurance-accidents et à une institution de prévoyance LPP avec le règlement de financement des primes

Le réviseur analysera vos déclarations

de salaires et les éléments de comptabilité salariale et financière. Il vérifiera avec vous que toutes les données concordent avec les obligations légales.

- Tous les genres de salaire devant être soumis l'ont-ils été?
- Est-ce que des genres de salaire non soumis ont été annoncés ou soumis par erreur?
- Les taux de cotisations appliqués sont-ils corrects?
- Y a-t-il comme requis une affiliation à une assurance-accident et à une caisse de prévoyance professionnelle?

Puis le réviseur comparera les salaires annoncés selon vos déclarations avec les comptes de charges. À l'issue du contrôle, le réviseur présentera ses conclusions, vous expliquera d'éventuelles erreurs constatées et partagera des conseils pour optimiser votre gestion.

## Quels sont vos avantages?

Vous obtenez la confirmation que votre masse salariale déclarée correspond aux montants facturés. Le contrôle obligatoire d'employeur est gratuit sauf cas exceptionnel.

## Quelles sont vos obligations?

Selon les directives en la matière, les

employeurs sont tenus de recevoir les réviseurs, de suivre leurs instructions, de fournir les renseignements demandés, de collaborer au contrôle et de mettre à disposition les documents nécessaires. Si vous ne donnez pas suite à la demande de révision ou que vous annulez le rendez-vous moins de 10 jours avant la date, vous risquez des sanctions financières (amende, facturation de frais, amende, voire dénonciation pénale).

## Et après la révision?

À la fin de la révision, un rapport est établi. La révision fait l'objet d'un rapport dont les conclusions consistent le résultat du contrôle. S'il n'y a pas de différences, vous recevrez une confirmation de conformité. En cas de défauts mineurs, des propositions d'amélioration sont proposées. Si des erreurs ont été constatées, l'entreprise reçoit un décompte rectifié avec l'indication du supplément de cotisation nécessaire. Le rapport de contrôle et la décision de contribution peuvent faire l'objet d'un recours écrit dans les 30 jours.

## Avez-vous une question à poser à Hotela?

Téléphone 058 211 49 49  
Lundi au vendredi (8h-12h et 14h-16h30)  
Email: [info@hotela.ch](mailto:info@hotela.ch)