

HÔTELLERIE GASTRONOMIE HEBDO

Le journal professionnel de Hotel & Gastro Union depuis 1886

Lausanne, le 24 juin 2020

CXXXV^e année

Édition romande

www.hotellerie-gastronomie.ch

Quel impact aura la crise du coronavirus sur les guides culinaires?

Page 3

Semi-confinement

Les Latins ont bu plus que les Alémaniques

Page 2



Mérite culinaire suisse

Girardet au pinacle

Lancé par Josef Zisyadis, directeur de la Fondation pour la Promotion du Goût, le Mérite culinaire suisse a été décerné pour la première fois à Berne, notamment au Cuisinier du siècle.

Page 3

Cuisinier d'Or

Les ambitions de Stéphanie Zosso

Page 4

Edgard Bovier quitte le Lausanne Palace pour de nouvelles aventures.

Page 5



Pour la première fois cette année, le métier de la réception intégrera les Swiss Skills dans le cadre d'une compétition inédite placée sous la direction de la Société professionnelle Hôtel Administration Management.

KEYSTONE

LE MÉTIER DE LA RÉCEPTION À L'HONNEUR

Cet automne auront lieu pour la première fois les Swiss Skills Hotel Reception. Placée sous la direction de la Société professionnelle Hôtel Administration Management (spham), la manifestation réunira six finalistes le 3 octobre à l'Ecole hôtelière suisse de Lucerne. Si la cuisine, la restauration et l'hôtellerie-intendance sont intégrées depuis plusieurs

années déjà aux Swiss Skills, le métier de la réception n'avait jusqu'à présent jamais eu cet honneur. «La création de cette nouvelle catégorie officielle est une excellente nouvelle. Elle intervient après la tenue en 2019 aux World Skills de Kazan en Russie d'une épreuve de démonstration et elle permettra de braquer les projecteurs sur notre profession», se réjouit Jordan

Kestle, secrétaire général de la spham. En vue de cette finale, dont l'objectif principal sera de désigner le ou la représentant(e) helvétique aux World Skills de Shanghai en 2021, le comité de sélection a évalué les dossiers et vidéos de présentation en anglais qui lui sont parvenus, avant de sélectionner dix candidats qu'il a rencontrés lors d'un entretien individuel. Dans la fou-

lée, il a choisi les six finalistes suivants, issus des trois principales régions linguistiques du pays: Jeanne Hauswirth de l'Hôtel de La Source à Yverdon-Les-Bains (VD), Eliane Lüscher de l'Eden Roc à Ascona (TI), Valérie Hirt de l'hôtel Hirschen à Wildhaus (SG), Tim Oberli du Mövenpick Hotel à Regensdorf (ZH), Raphaela Scherrer de l'Ecole supérieure de tourisme

à Zurich et Sara Anna Werren du Schweizerhof à Berne. A ce concours articulé autour de deux épreuves (cf. détails sur hotelgastrounion.ch/hotelreception) s'ajouteront les volets liés à la cuisine, la restauration et l'hôtellerie-intendance prévus chez Hotel & Gastro formation à Weggis (LU).

Suite en page 6 →

AZA 6002 LUZERN

Adligenswilerstr. 29/27, 6006 Lucerne

Paraît le mercredi

«Ma branche. Mon job.»
gastrojob.ch

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

Jilly
www.illycafe.ch

Les pâtes Suisses pour la gastronomie depuis 1858
Monsieur Cornette recommande...
Ernst
Pappardelle laminées 3-œufs, 18 mm
100% farine suisse
... pâtes résistant à la cuisson - stable en morsure et en forme!