



## Communiqué de presse

Mai 2007 / lü



Partenaires:



*Richemont*



### Une finale aux créations royales

Pour la quatrième année consécutive, le Concours créatif HUG «Dessert Phantasia» a mis les gastronomes en émoi. Il ne fait aucun doute que pour les têtes créatives, le plus célèbre concours de desserts de Suisse s'affirme en tant que rendez-vous à ne pas manquer. En effet, les desserts concoctés par les 10 finalistes le 18 mai à l'École professionnelle Richemont relèvent de l'art à l'état pur. Fantaisies exotiques, dent-de-lion et fraise-mangue poivrée sortirent vainqueurs de la manifestation.

En coopération avec la Guilde suisse des cuisiniers, l'École professionnelle Richemont, Lucerne, le Cash & Carry Angehrn ainsi que la revue spécialisée Salz & Pfeffer, le concours a pour objectif de promouvoir le potentiel novateur des gastronomes, des pâtisseries et des confiseurs. Il est ouvert aux diplômés comme aux apprentis.

Au terme d'une sélection préliminaire, le jury désigna les 5 finalistes de la catégorie «Apprentis», ainsi que leurs 5 confrères de la catégorie «Diplômés», dont l'identité fut révélée au jury le jour de la finale seulement.

Les parcours des 10 finalistes ne sauraient être plus différents. Des boulangeries aux confiseries en passant par les hôtels 5 étoiles, toutes les branches de la profession étaient dignement représentées. Les candidats – 5 hommes et 5 femmes- affluèrent des quatre coins de la Suisse dans l'espoir d'éblouir le jury. Mission accomplie!

Le 18 mai, lors de la finale pratique au Richemont Lucerne, les finalistes se mirent en quatre pour décrocher le premier prix. Règle du jeu: préparer des créations haut de gamme pour un buffet de desserts et une assiette de dessert en quatre heures, sous le regard critique du jury. L'assiette de dessert était composée des deux nouvelles Tartelettes Dessert Royal, et les créations présentées dans lesdites tartelettes firent honneur à leur nom – royales, tout simplement!

Le jury était présidé par Oskar «Chrüter Oski» Marti (Restaurant Moospinte, Münchenbuchsee), assisté par ses co-jureurs

- René F. Maeder (Président de la Guilde suisse des cuisiniers);
- Alain Müller (Chef Exécutif de Cuisine, Institut Hôtelier César Ritz);
- René Schmidt (maître pâtissier-confiseur Richemont);
- Karl Knipp (Association des maîtres en gastronomie Bade-Wurtemberg);
- René Keller (Spécialiste en restauration, HUG)

qui ont jeté leur regard scrutateur par-dessus l'épaule des finalistes lors de l'épreuve pratique afin d'attribuer leurs points avec la plus grande rigueur possible.

Le jury professionnel fut impressionné - par les diplômés, cela va sans dire, mais tout particulièrement par les apprentis de 1<sup>ère</sup> et de 2<sup>ème</sup> année. D'une qualité étonnante, leurs créations n'avaient pas grand-chose à envier à celles des pros. Ainsi, la lauréate Monika Reichlin (2<sup>ème</sup> année

d'apprentissage) du Gasthaus Kaiserstock à Riemenstalden se vit attribuer la quasi-totalité des points pour sa «Fantaisie exotique».

Dans le camp des diplômés, Simon Adam de l'Hotel Palace à Lucerne et Daniela Lütolf de la Confiserie Roggwiler à St-Gall luttèrent au coude à coude pour la victoire. En fin de compte, les lauriers revirent au cuisinier d'hôtel, qui sut mettre en scène le dent-de-lion et sa «fraise-mangue poivrée» avec une main de maître. Il fut suivi de près par Daniela Lütolf et sa recette révolutionnaire à base d'eau minérale Flauder.

Lors de la cérémonie de remise des prix, Andreas Hug, directeur de HUG SA, encouragea les jeunes gastronomes à effectuer des séjours à l'étranger afin d'y recueillir de précieuses expériences. Les cuisines d'hôtels de prestige du monde entier abritent un grand nombre d'Européens occidentaux qui séduisent leur clientèle avec leurs créations. Or, comme l'ont une nouvelle fois prouvé les sensationnelles friandises des finalistes, les Suisses n'ont rien à craindre de l'étranger

Au cours de son allocution, Walter Boesch déplora l'image négative des produits prêts-à-servir. Lorsque le prêt-à-servir présente une qualité au moins égale à celle des produits faits maison, et qu'il ouvre de surcroît la voie à la créativité, il est parfaitement légitime d'en faire usage. Les créations de la finale montrent bien qu'il est plus judicieux de recourir à un produit semi-fini de qualité, puisque celui-ci permet un gain de temps précieux lors de la réalisation des garnitures.

Le président du jury Oskar Marti ainsi que le président de la Guilde René F. Maeder approuvèrent cette déclaration, ajoutant que le dessert est l'impression finale d'un repas magnifique, et doit de ce fait impérativement être à la hauteur du menu dans son ensemble. Une carte des desserts standard comprenant des desserts standard est tout simplement... standard!

À l'issue du Concours créatif HUG «Dessert Phantasia», tous les participants sont ressortis vainqueurs, et se virent décerner des cadeaux fabuleux par HUG SA ainsi que par ses généreux partenaires. Les lauréats du 4<sup>ème</sup> Concours créatif «Dessert Phantasia» 2007 sont:

#### Catégorie apprentis

- 1<sup>ère</sup> place Simon Adam, Hotel Palace, Lucerne
- 2<sup>ème</sup> place Daniela Lütolf, Confiserie Roggwiler, St-Gall
- 3<sup>ème</sup> place Frédéric Jacot, Confiserie Christophe Moret, Rolle
- 4<sup>ème</sup> place Simeon Senn, Konditorei Brändli, Wädenswil
- 5<sup>ème</sup> place Beatrix Keller, Landbäckerei Sonneplatz, Appenzell

#### Catégorie diplômés

- 1<sup>ère</sup> place Monika Reichlin, Gasthaus Kaiserstock, Riemenstalden
- 2<sup>ème</sup> place Michael Diezig, Restaurant Walliser Kanne, Fiesch
- 3<sup>ème</sup> place Lara Trachsler, École hôtelière professionnelle Restaurant Belvoirpark, Zurich
- 4<sup>ème</sup> place Katharina Brunner, Bäckerei Meier, Hasle-Rüegsau
- 5<sup>ème</sup> place Florian Hilbert, Restaurant Rigiblick, Zurich

HUG SA et tous ses partenaires félicitent les finalistes pour leur admirables prouesses. Les créations gagnantes paraîtront prochainement sur la page de recettes bien garnie [www.hug-rezpte.ch](http://www.hug-rezpte.ch).

Depuis de nombreuses années, le Concours créatif jouit d'un grand succès en Allemagne, en Autriche et en Suisse. Conformément à la devise HUG: «Nous cuisons – vous garnissez!», le fabricant de produits de boulangerie œuvre à promouvoir le potentiel novateur des spécialistes dans les catégories apprentis et diplômés. Vous trouverez plus d'informations au sujet des concours sous [www.hug-wettbewerb.ch](http://www.hug-wettbewerb.ch)

Pour toute information complémentaire, veuillez vous adresser à:

---

Contact médias HUG Food Service:

HUG SA

Roger Lütolf, Marketing & Product Manager Food Service

Tél. 041 499 75 42 / Fax. 041 499 76 01

[roger.luetolf@hug-luzern.ch](mailto:roger.luetolf@hug-luzern.ch) / [www.hug-luzern.ch](http://www.hug-luzern.ch)

---

Photos (sur CD):

		
Création gagnante Simon Adam	Création gagnante Monika Reichlin	Le jury lors de la dégustation. De g. à .d. Oskar Marti et René F. Maeder
		
Lata Trachsler en pleine création	Assiette de dessert	Le président du jury Oskar Marti

		
<p>Le vainqueur de la catégorie diplômés Simon Adam avec Andreas Hug (g) et Oskar Marti (d)</p>	<p>La lauréate de la catégorie apprentis Monika Reichlin avec Andreas Hug (g) et Oskar Marti (d)</p>	<p>Le président de la Guilde René F. Maeder</p>