



## Communiqué de presse

Juin 2009/ lü



Partenaires:

*Satz & Pfeffer* *Richemont*



Finale du 6<sup>e</sup> concours créatif «Tartelettes Phantasia»

### Les «cuisiniers les plus créatifs» viennent de Wermatswil (ZH) et de Lungern (OW)

Qui s'envolera pour Dubaï? Cette question a été tranchée vendredi dernier à l'Ecole professionnelle Richemont. Plus de 50 participantes et participants voulaient être du voyage. 10 sont parvenus à se hisser en finale et deux candidats se rendront à Dubaï. Le 6<sup>e</sup> concours créatif a enthousiasmé par ses fabuleuses créations dans les deux catégories. Le jury, dirigé par Chrüter Oski, a eu fort à faire pour départager les candidats.

Le prix du 6<sup>e</sup> concours créatif est exceptionnel. Les deux lauréats des catégories «professionnels avec formation» et «apprentis» ont gagné le droit de participer à un stage de 10 jours au World Trade Center Dubai, l'un des plus grands hôtels de congrès du monde. Cette expérience, plus de 50 participants et participantes entendaient la vivre et avaient envoyé leurs recettes. Pour la finale, le jury a sélectionné les 10 meilleurs. «Ils ne nous ont pas rendu la tâche facile», a estimé «Chrüter Oski», s'exprimant pour l'ensemble du jury. Seuls quelques points séparent en effet les lauréats des places d'honneur.

Une nouveauté cette année: les catégories «entrées» et «desserts» ont été jugées séparément. Chez les «apprentis», dans la catégorie «entrées», la victoire est allée à Franziska Kiser, de l'Hôpital cantonal d'Obwald. Dans la catégorie «desserts», le jury a désigné Dominik Suter, Gasthaus Kaiserstock, Riemenstalden (SZ). Chez les «professionnels avec formation», le vainqueur dans la catégorie «entrées» est Micha Schärer, membre de l'équipe nationale junior, du Castello del Sole, à Ascona. Côté desserts, le candidat primé est Thomas Aufdermauer, Landgasthof Puurehuus, Wermatswil (ZH).

Les vainqueurs de ces catégories ont reçu chacun un chèque de voyage Railway d'une valeur de Fr.100.-.

La tension a très vite atteint son paroxysme. Des images et des impressions tirées des 1001 Nuits ont fait rêver les participants au possible séjour à Dubaï. Chez les «professionnels avec formation», le rêve est devenu réalité pour Thomas Aufdermauer, Landgasthof Puurehuus, Ermatseil (ZH). Il a coiffé Micha Schär sur le fil, puisque 9 points à peine les séparent. Ce qui a fait la différence, c'est principalement le fantastique dessert présenté, selon «Chrüter Oski», président du jury. Chez les «apprentis», Martin Kathriner, Cantina Caverna, Lungern (OW), est sorti en tête, devant Dominik Suter, Gasthaus Kaiserstock, Riemenstalden (SZ).

Impressionné par la créativité et l'engagement des candidates et candidats, Oskar Marti, président du jury, s'est lancé dans un discours enthousiaste, rappelant entre autres le nombre de possibilités extraordinaires de pouvoir accumuler des expériences uniques un peu partout dans le monde en tant que cuisinier, pâtissier ou confiseur. Dans son esprit, la cuisine, ce n'est pas seulement un travail ou un

métier, c'est aussi et avant tout une profession de foi. Andreas Hug, directeur de HUG SA, a ajouté que les tartelettes HUG sont disponibles et permettent des garnitures créatives dans presque tous les pays du monde.

Le concours créatif «Tartelettes Phantasia» a montré une fois encore que les cuisiniers, pâtisseries et confiseurs suisses sont d'une extrême créativité et souhaitent montrer tout leur savoir-faire. C'est très prometteur pour l'avenir. Dans ces conditions, HUG se réjouit d'ores et déjà de pouvoir organiser la 7<sup>e</sup> édition du concours en 2010.

#### **Classement professionnels avec formation**

1 <sup>er</sup> prix	Thomas Aufdermauer	Landgasthof Puurehuus, Wermatswil
2 <sup>e</sup> prix	Micha Schärer	Castello del Sole, Ascona
Diplôme	Pascal Inauen	Hôtel Hof Weissbad, Weissbad
Diplôme	Daniel Meier	Confiseur Bachmann, Lucerne
Diplôme	Franziska Friedli Röthlisberger	Centre d'accueil pour enfants Heimelig, Kerzers

#### **Classement vainqueurs de catégorie «professionnels avec formation»**

Entrées	Micha Schärer, Castello del Sole, Ascona
Desserts	Thomas Aufdermauer, Landgasthof Puurehuus, Wermatswil

#### **Classement apprentis**

1 <sup>er</sup> prix	Martin Kathriner	Cantina Caverna, Lungern (OW)
2 <sup>e</sup> prix	Dominik Suter	Gasthaus Kaiserstock, Riemenstalden (SZ)
Diplôme	Franziska Kiser,	Hôpital cantonal d'Obwald
Diplôme	Tobias Niederhäuser	Clinique privée Wyss AG, Münchenbuchsee
Diplôme	Tim Hauri	Hôtel Seeburg, Lucerne

#### **Classement vainqueurs de catégorie «apprentis»**

Entrées	Franziska Kiser, Hôpital cantonal d'Obwald
Desserts	Dominik Suter, Gasthaus Kaiserstock, Riemenstalden (SZ)

Avec son concours créatif «Tartelettes Phantasia», HUG entend mettre en évidence le potentiel d'innovation des cuisiniers, pâtisseries et confiseurs, en collaboration avec la Guilde suisse des restaurateurs-cuisiniers, CC Angehrn, l'Ecole professionnelle Richemont et Salz & Pfeffer, partenaire média. Les participants au concours avaient pour tâche de créer une entrée et un dessert.

#### **Le jury se compose des professionnels chevronnés suivants:**

Oskar Marti «Chrüter Oski»	Propriétaire du restaurant Moospinte, Münchenbuchsee
René-F. Maeder	Président de la Guilde suisse des restaurateurs-cuisiniers
René Schmidt	Maître-pâtissier Ecole professionnelle Richemont, Lucerne
Karl Knipp	Meistervereinigung «Gastronom» Baden-Württemberg e.V.
Alain Müller	Chef de cuisine Institut Hôtelier César Ritz, Le Bouveret
René Keller	Spécialiste des restaurants, HUG SA

Les recettes primées pourront être consultées sous peu sur le site [www.hug-rezepte.ch](http://www.hug-rezepte.ch).

---

#### **Contacts médias:**

HUG SA  
Roger Lütolf, responsable Product Management 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)