



Texte de presse

Mai 2008 / lü



Partenaires :

Satz & Pfeffer *Richemont*



Finale du 5^e concours créatif « Tartellettes Phantasia »

Deux cuisiniers d'assurance ont gagné et s'envolent pour Dubaï

Qui s'envolera pour Dubaï ? Cette question a trouvé réponse vendredi dernier à l'école professionnelle Richemont pleine à craquer. Plus de 60 rêvaient d'y aller, 10 ont réussi à se qualifier pour la finale, et 2 cuisiniers d'assurance feront le voyage. Les incroyables créations présentées dans les deux catégories du 5^e concours créatif ont suscité l'enthousiasme. Le jury, sous la direction de « Chrüter Oski », n'avait pas la tâche facile.

Le prix du 5^e concours créatif est exceptionnel : les deux gagnants des catégories « professionnels avec formation » et « apprenants » peuvent faire un stage de 10 jours au World Trade Center de Dubaï – l'un des plus grands hôtels de congrès du monde. Souhaitant faire cette expérience extraordinaire, plus de 60 intéressés avaient envoyé leurs recettes. Le jury ne pouvait cependant en choisir que 10, et ces derniers ont vraiment tout donné. Le jury n'a pas eu la tâche facile, et quelques petits points seulement ont fait la différence entre la victoire et les places d'honneur.

Les « cuisiniers d'assurance » ont remporté la victoire dans les deux catégories. Le jury ne savait évidemment pas qui étaient les finalistes et où ils travaillent. Leur surprise n'en a été que plus grande lorsqu'ils ont appris que les deux vainqueurs travaillaient à la Swiss Re, l'une des plus grandes compagnies de réassurance du monde. Le vainqueur de la catégorie des professionnels avec formation n'était pas un inconnu pour le jury : en effet, Peter Epp était déjà le gagnant de ce concours il y a deux ans, alors qu'il était encore cuisinier au Restaurant Rigiblick à Zurich. Lorsqu'on lui demande pourquoi il a participé une nouvelle fois, il répond qu'il avait surtout envie de relever le défi de l'assiette d'entrée. En effet, il y a deux ans, le concours ne portait que sur les desserts. Son apprenant Marco Lussi a suivi son exemple en l'emportant dans sa catégorie, juste devant Andreas Schmid de l'Hôtel Seeburg à Lucerne. C'est une nuance dans l'assaisonnement qui les a départagés. Peter Epp a passé devant Annette Gerber, du Strandhotel Belvédère Spiez, qui a pris la 2^e place. La cuisinière d'hôtel avait présenté de loin la meilleure assiette de dessert, mais sur l'ensemble, Peter Epp l'a emporté de justesse, avec 813 points contre 791 points.

A la remise des prix, Walter Boesch, directeur de Richemont, a souligné que toutes les créations présentées étaient d'un niveau exceptionnel. Les créations étaient uniques. Recherchant l'origine du mot « création », il a trouvé deux sources possibles en latin. Ce dont il est sûr par contre, c'est qu'en produisant des tartellettes, HUG décharge les créatifs d'un « travail », leur permettant ainsi de se concentrer entièrement sur la garniture. Allant dans le même sens, le président du jury, « Chrüter Oski », a déclaré qu'à son avis, cuisinier ne doit pas être simplement un job, mais une profession, respectivement une vocation. Seuls ceux qui le vivent ainsi auront du succès. Par ailleurs, il a estimé que les concours sont une forme de mesure ou d'évaluation qui sont présentes toujours et partout.

Que ce soit celles du stupide radar de vitesse, pendant l'Euro de foot ou lors d'un concours de beauté. Sa conclusion : le concours créatif est le concours de beauté des tartelettes.

Le concours créatif « Tartelettes Phantasia » a démontré une fois encore que les cuisiniers, pâtissiers et pâtissiers-confiseurs suisses sont extrêmement créatifs et qu'ils désirent aussi montrer leur savoir-faire. C'est donc une belle promesse pour l'avenir, et HUG se réjouit d'ores et déjà de la 6^e édition de son concours en 2009.

Classement « professionnels formés »

1 ^e place	Peter Epp	Swiss Re Centre for Global Dialogue, Rüschtikon
2 ^e place	Annette Gerber	Strandhotel Belvédère, Spiez
Diplôme	Frédéric Jacot	Confiserie Moret Christophe, Rolle
Diplôme	Ernst Friedrich Knam	L'Antica Arte del Dolce, I-Milano
Diplôme	Pascal Inauen	Hotel Hof Weissbad, Weissbad

Classement « apprenants »

1 ^e place	Marco Lussi	Swiss Re Centre for Global Dialogue, Rüschtikon
2 ^e place	Andreas Schmid	Hotel Seeburg, Luzern
Diplôme	Pascal Schwarz	Hotel Worbenbad, Worben b. Lyss
Diplôme	Corinne Gämperle	Maison de retraite Moswies, Mosnang
Diplôme	Manuel Hunkeler	Wirtshaus zur Sonne, Ballwil

Par le biais du concours créatif « Tartelettes Phantasia », HUG encourage le potentiel innovateur des cuisiniers, pâtissiers et pâtissiers-confiseurs, en collaboration avec la Guilde suisse des restaurateurs-cuisiniers, CC Angehrn, l'école professionnelle Richemont et le partenaire de la presse, Salz & Pfeffer. Les participants au concours avaient pour tâche de créer une assiette d'entrée et une assiette de dessert.

Le jury qualifié et compétent est composé de :

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

Les recettes des vainqueurs pourront être consultées prochainement sur www.hug-rezепte.ch

Contact 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 / www.hug-luzern.ch

Photos (sur CD) :

		
<p>Logo Creativ Wettbewerb „Tartelettes Phantasia“ 2008</p>	<p>HUG logo</p>	<p>Andreas Hug chez remise des prix</p>
		
<p>Le président Gilde René-F. Maeder</p>	<p>Gewinner Kategorie Ausgebildete Peter Epp avec Oskar Marti</p>	<p>Der Vorspeise-Teller von Peter Epp namens „Scampo woll Schwein gehabt?“ hat die Jury begeistert</p>
		
<p>Gewinner Kategorie Auszubildende Marco Lussi mit Oskar Marti</p>	<p>Der Name „Lucky Lussi“ der Siegerkreation von Marco Lussi hat voll eingeschlagen</p>	<p>Annette Gerber beim Zubereiten Ihrer Kreation</p>
		
<p>Andreas Schmid beim Begutachten seiner Kreation</p>	<p>Die Fachjury beim Beurteilen der beiden Aufgaben</p>	<p>offizielle Postkarte für den Wettbewerb</p>