



Texte de presse

Mai 2006 / lü



Partenaires :

Salz & Pfeffer

Richemont



Un feu d'artifice créatif de desserts

En 2006, le concours créatif de HUG « Fantaisies de desserts » a été organisé pour la 3^e fois déjà. Ce concours est de plus en plus apprécié. Le jury a pu choisir les 10 finalistes parmi 61 recettes qui lui avaient été envoyées. Le 26 mai dernier à l'Ecole professionnelle Richemont, les 10 finalistes ont créé des desserts prodigieux qui n'avaient rien à envier à un magnifique bouquet final de feu d'artifice.

En collaboration avec la Guilde Suisse des restaurateurs-cuisiniers, l'Ecole professionnelle Richemont, Lucerne, le Cash & Carry Anghern ainsi que le magazine professionnel Salz & Pfeffer, ce concours s'est donné pour objectif d'encourager le potentiel innovateur des gastronomes et pâtisseries ainsi que des pâtisseries-confiseurs. Pouvaient y participer, les professionnels au bénéfice d'une formation ainsi que les apprentis. Sur les plus de 100 participations, HUG a reçu 61 propositions de recettes de desserts créatifs, dont 26 envoyées par des apprentis.

Au cours d'une sélection préalable, le jury a choisi les 5 participants respectifs à la finale de la catégorie « Apprentis » et de la catégorie « Professionnels au bénéfice d'une formation », qui sont restés anonymes pour le jury jusqu'à la journée de la finale. Quatre femmes ont participé à la finale.

Lors de la finale pratique qui a eu lieu le 26.05.2006 au Richemont à Lucerne, les participants se sont mesurés pour monter sur le podium des vainqueurs. Il s'agissait de préparer de façon

convaincante, en quatre heures et sous les yeux du jury, les créations qui avaient été envoyées pour un buffet de dessert et une assiette de dessert.

Outre les techniques de travail et l'hygiène, la créativité et l'appréciation gustative des créations de dessert jouaient également un rôle particulièrement important.

Lors des travaux pratiques, le président du jury « Chrüter Oski » Oskar Marti (Restaurant Moospinte, Münchenbuchsee) ainsi que ses partenaires du jury, René F. Maeder (président de la Guilde suisse des restaurateurs-cuisiniers), Alain Müller (Chef Exécutif de Cuisine, Institut Hôtelier César Ritz), René Schmidt (maître confiseur Richemont), Karl Knipp (association professionnelle Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg) et René Keller (spécialiste restaurants, HUG) ont jeté un regard critique par-dessus l'épaule des finalistes et les ont évalués en conséquence.

Le niveau était excellent. Sur les 840 points possibles, le vainqueur de la catégorie des « professionnels avec formation », Peter Epp, a obtenu le nombre fantastique de 828 points. Le gagnant de la catégorie des « apprentis », Martin Casutt, a participé brillamment au concours créatif bien que ce dernier ait lieu juste avant ses examens de fin d'apprentissage. Le président du jury « Chrüter Oski » a été enthousiasmé par les prestations des participants et est heureux que de jeunes professionnels accordent une telle importance au dernier plat d'un repas. Le président de la Guilde, René F. Maeder, a déclaré : « La dernière impression que l'on a d'un superbe repas, c'est le dessert, il ne faut donc pas sous-estimer son importance par rapport aux autres plats. Une carte de desserts standard proposant des desserts standard reste standard, justement ! » Walter Boesch de Richemont, qui accueillait le concours, a plaidé pour l'innovation et a été impressionné par les créations innovatrices présentées.

Au concours créatif HUG « Fantaisies de desserts », il n'y a que des gagnants. Tous les finalistes de même que tous les participants reçoivent de superbes cadeaux de HUG SA ainsi que des généreux partenaires. Les vainqueurs du 3^e concours créatif « Fantaisies de desserts » 2006 sont:

Catégorie des professionnels avec formation :

- 1^{re} place Peter Epp, Hotel-Restaurant Rigiblick, Zurich
- 2^e place Marina Fischbacher, Confiserie Roggwiler, Saint-Gall
- 3^e place Jürg Harlander, Kreisspital Männedorf, Männedorf
- 4^e place Rémy Balmer, Guignard Dessert SA, Orbe
- 5^e place Andrea Räss, Eingliederungsstätte Basel-Land, Liestal

Catégorie des apprentis

- 1^{re} place Martin Casutt, Sunstar Hotels, Davos
- 2^e place Sarah Storto, Chalet & Hotel Oberland, Interlaken
- 3^e place Priska Krättli, Cresta Hotels, Davos
- 4^e place Alexandra Rechsteiner, Confiserie Roggwiler, Saint-Gall
- 5^e place Michael Häusl, Restaurant Brauerei, Herzogenbuchsee

HUG SA et tous ses partenaires félicitent les finalistes pour ce superbe succès. Les créations des vainqueurs paraîtront sous peu dans le cadre du service proposant de nombreuses recettes www.hug-rezepte.ch.

Le succès que rencontrent les concours créatifs en Suisse et en Allemagne a incité HUG SA à organiser également ce concours en Autriche. La première finale aura lieu à Salzbourg en novembre. Vous trouverez de plus amples informations sur les concours sous www.hug-wettbewerbe.ch

Sous la devise « Nous cuisons - vous garnissez », HUG SA se considère comme un prestataire proposant des solutions pour la gastronomie et développe par conséquent des concepts de produits qui offrent aux gastronomes non seulement de multiples possibilités d'utilisations culinaires, mais qui facilitent également le travail quotidien en cuisine.

Vous recevez de plus amples informations à ce sujet chez :

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 / www.hug-luzern.ch

Photos (sur CD) :

		
<p>Création gagnante de la catégorie des professionnels avec formation : « Rhabberberita » de Peter Epp, Hotel-Restaurant Rigiblick, Zurich</p>	<p>Création gagnante de la catégorie des apprentis : « Rêve de printemps » de Martin Casutt, Sunstar Hotels, Davos-Platz</p>	<p>Hommage aux vainqueurs avec le président du jury Oskar Marti « Chrüter Oski », le vainqueur Peter Epp et le délégué du CA de HUG SA, Werner Hug</p>
		
<p>Le jury lors de l'évaluation De g. à dr. René Schmidt, René F. Maeder, Alain Müller, Karl Knipp, René Keller</p>	<p>Le président du jury, Oskar Marti, lors de l'hommage aux vainqueurs</p>	<p>Plateau de dessert du gagnant Peter Epp</p>
		
<p>Plateau de dessert du gagnant Peter Epp</p>	<p>Sarah Storto en pleine création</p>	<p>Assiette de dessert de la finaliste Sarah Storto de la catégorie des apprentis</p>