

Gastronomia: Le concours des apprentis bat son plein

L'édition 2008 de Gastronomia qui se tient jusqu'à demain 12 novembre à Beaulieu a commencé sur les chapeaux pour Hotel & Gastro Union, dont le stand occupe cette année toute la halle 8. Dimanche, jour l'ouverture, les apprentis vaudois, fribourgeois et genevois de la cuisine et du service ont vécu des émotions fortes.

Pour la plupart des apprentis présents à Gastronomia, le concours organisé par Hotel & Gastro Union représente un événement dans la mesure où c'est leur premier contact avec l'univers si particulier des compétitions.

Un symbole de l'engagement de Hotel & Gastro Union pour la relève

«L'événement les sort de leur routine et les met sur le devant de la scène. La décontraction de l'école cède sa place au stress. Le vainqueur n'est pas forcément celui qui a les meilleures notes en classe, mais celui qui arrive à gérer à la fois la technique et la présence du public», explique Patrick Rausis, membre du comité romand de Hotel & Gastro Union et président du jury du service dimanche dernier.

Les apprentis ne sont toutefois pas livrés à eux-mêmes. Cette année, ils ont une nouvelle fois été coachés par Gaston Brasey et Jean-Claude Siegenthaler. «Nous sommes là pour répondre à leurs questions ou parer à tous les imprévus», résume Jean-Claude Sie-



Toute l'émotion de Daisy Wild (apprentie de 3^e année à l'Ecole professionnelle de Montreux), qui reçoit sa médaille d'or des mains de Hans-Ruedi Gerber, Michel Albasini, Xavier Lager (Prodega) et Jean-Pierre Golay.

genthaler, dont c'est la 11^e participation à Gastronomia.

Mais le concours a aussi valeur de symbole. «C'est l'occasion de rappeler que nous sommes leaders dans le domaine de la formation des jeunes», conclut Urs Masshardt, secrétaire général de Hotel & Gastro Union.

patrick.claudet@gastronews.ch
Découvrez les résultats du concours des apprentis dans le prochain «eXpresso» et retrouvez plus de photos sur: www.expresso.ch



Les apprentis genevois du service sous le regard attentif de Patrick Rausis, président du jury dimanche.



La foule se presse pour admirer le travail des apprentis de cuisine.



Un duo de percussionnistes atypiques, munis d'ustensiles de cuisine, fait vibrer chaque soir les visiteurs du stand de Hotel & Gastro Union.



Jean-Pierre Golay, président du jury de la cuisine, à l'heure de la remise des diplômes et des médailles.

Dans la presse

LE TEMPS

Guides en vogue

Question: pourquoi les recueils de bonnes adresses pullulent-ils? s'interroge le quotidien romand, rebondissant sur la sortie du «Renard sur la lune», guide gratuit qui vient de sortir et qui chronique 1200 adresses à Genève. «Du salon de thé intimiste à la librairie spécialisée». Réponse: «parce que nous sommes devenus des touristes dans notre propre ville». De l'avis de sociologue, on reporte chez soi les comportements appris en vacances.

24heures

Red Bull interdit d'école

«Certains élèves viennent avec des packs de dix Red Bull et ils en boivent deux ou trois à la suite», relève un directeur d'école dans le canton de Berne. Il a opté pour l'interdiction pure et simple, et il n'est pas le seul directeur dans ce cas. «Il est indiqué sur l'emballage que ce produit n'est pas adapté pour les femmes enceintes et les enfants», abonde une collègue zurichoise dans les pages du quotidien vaudois. L'interdiction: solution ou incitation?



Le roi du chocolat est Suisse

A 42 ans, le chocolatier Philippe Pascoët a remporté le Prix d'excellence internationale 2008. Une récompense de plus pour ce Genevois qui estime que les artisans suisses vivent trop sur leur réputation. «Il faut se frotter au monde pour rester dans la course. Des pays comme la France et l'Espagne excellent en création», confie-t-il au gratuit. Voilà pourquoi il a participé au concours parisien plutôt qu'à la Fête du chocolat, dont il déplore le manque de cohérence.