



PHOTOS: JOERG RUPPELT
Passation de témoin: les membres de l'ancienne Equipe nationale de cuisine et le diplôme d'honneur remis par la Société suisse des Cuisiniers...



... Et la nouvelle «Kochnati», issue des membres des «Copains du Rhône», l'équipe régionale valaisanne de Friedrich Zemanek (devant, au centre).

Forum des cuisiniers et de la restauration: Des métiers au seuil de profondes mutations

Pour la première fois, cuisiniers et professionnels du service ont tenu leurs assises annuelles ensemble. Un forum couplé qui reflète l'évolution des mentalités: fini le temps où l'on se regardait en chiens de

faience au passe-plat... Mais de l'écologie à la vogue du théâtre culinaire à la télévision, la journée a aussi fourni de multiples occasions de se pencher sur d'autres changements affectant la branche.

Comme son étymologie antique le rappelle, un forum est un lieu où l'on se rencontre et où l'on échange de manière informelle. Pour les quelque 500 participants à la journée du 9 juin au Kursaal d'Interlaken, c'était bien la finalité première de la journée. «Ça permet de rencontrer des gens, de s'ouvrir, de discuter des nouveautés», souligne François Geng, l'un des quelques Romands à avoir fait le déplacement.

Excellent pour le networking

Même son de cloche du côté des partenaires comme Pistor (sponsor principal), Hug, Dyhrberg, Haco, Knorr, Nestlé Professional ou Wiberg: «On rencontre des gens avec lesquels, le reste du temps, on n'est souvent en contact que par téléphone, explique l'un de leurs représentants. C'est excellent pour le networking.» Une fonction sociale démultipliée cette année par le couplage du Forum des Cuisiniers et celui de la Restauration, salué à l'unanimité par les participants et les organisateurs (voir interviews ci-contre).

Mais le Forum des cuisiniers et de la restauration fournit aussi du contenu. Au fil des tables rondes et



PHOTO: BLAISE GUIGNARD
La grande salle du «Kursaal» d'Interlaken a été le théâtre de plusieurs tables rondes et présentations, dont celle consacrée à «la restauration de pointe entre écologie, économie et attentes des clients».



PHOTOS: BLAISE GUIGNARD
Gestuelle et parole, cruciales pour les collaborateurs du service. Un atelier suivi avec beaucoup d'intérêt.



PHOTO: JOERG RUPPELT
Andreas C. Studer, «Studi» à la télévision alémanique et allemande, répond aux questions du modérateur Waldemar Schön.



PHOTO: JOERG RUPPELT
Bruno Poma, président sortant du comité exécutif de «l'Union».

des ateliers qui ont animé la journée, de 9h à 16h, les orateurs ont exploré plusieurs changements importants affectant les métiers de l'hôtellerie-restauration.

Des changements qui touchent aussi les sociétés

L'écologie et ses répercussions au quotidien ont ainsi fait l'objet d'une table ronde réunissant Urs Messerli, chef des «Mille Sens» à Berne, Andreas Allenspach, directeur de l'association Culinarium à St-Gall, Marianne Breu, chef de projet du Seagroup Seafood au WWF et Martin Erlacher, chef en restauration avec brevet fédéral. Plus tard dans la journée, un exposé sur les évolutions techniques en cuisine évaluées sous l'angle de leur impact environnemental a permis d'approfondir encore la thématique.

Autre type d'évolution scruté à la loupe lors du forum, la mode des shows culinaires télévisés, sujet d'une confrontation pleine d'humour entre cuisiniers «anonymes» et «Studi», star de la télé... et lui-même authentique cuisinier. Le pouvoir des mots et de l'image a aussi été évoqué dans un atelier dédié aux restaurateurs, animé par Nicole Vesser Leschky de l'agence Stilgerecht.

Dernier type de changements mis en scène à Interlaken, ceux qui touchent aux sociétés professionnelles. Le Forum a ainsi été l'occasion, notamment, de prendre congé de l'ancienne Equipe nationale des cuisiniers et d'accueillir la nouvelle; le message de Bruno Poma, président sortant du Comité central d'Hotel & Gastro Union, a réservé autant d'émotion aux participants.

blaise.guignard@gastronews.ch

Un seul forum, deux Sociétés: le bilan positif des présidents

Wolfgang Pierer: «La plate-forme idéale pour les échanges entre cuisine et service»

eXpresso Wolfgang Pierer, les pros du service ont vécu leur premier forum couplé avec celui de des cuisiniers. Un avantage pour la Société de la restauration, que vous présidez?



Wolfgang Pierer

Oui, pour plusieurs raisons. Ça multiplie les occasions de networking, un des objectifs de cette journée. Et ça permet d'améliorer encore la compréhension réciproque, ça va dans le sens de la reconnaissance de notre profession. Et il y a de plus en plus de champs communs aux deux professions dans la pratique. Aujourd'hui, l'«alleingang» n'est plus possible, ce que démontre d'ailleurs le fait que beaucoup d'ateliers du forum peuvent intéresser aussi bien les uns que les autres.

eXpresso Pourquoi?

La collaboration entre cuisine et service est de plus en plus indispensable. Son absence peut même s'avérer dangereuse, qu'on pense par exemple à la clientèle souffrant d'allergies! De plus, lorsqu'il y a une bonne entente entre service et cuisine, cela se ressent sur l'ambiance de travail, et les clients, de mieux en mieux informés, le ressentent d'emblée.

eXpresso La formule est donc à poursuivre?

Absolument, c'est la plate-forme idéale pour favoriser les échanges entre cuisiniers et chefs en restauration. Et l'accueil très positif des participants nous encourage dans cette voie. Du côté des restaurateurs, ils sont d'ailleurs venus nombreux.

eXpresso Ce qui n'est pas le cas des Romands...

Ils ont peut-être l'impression que l'événement est réservé aux germanophones. C'est dommage, car les Romands sont très actifs au sein de la Société!

Georges Knecht: «Cuisine et service ne peuvent se passer l'une de l'autre!»

eXpresso Georges Knecht, ce forum est le premier à associer cuisiniers et restaurateurs. Quel bilan tirez-vous de cette innovation?



Georges Knecht

Je suis très satisfait de cette évolution, qui montre que cuisine et service ne peuvent se passer l'une de l'autre dans la pratique de nos professions. J'ai vu à plusieurs reprises des cuisiniers assister à des ateliers organisés pour la restauration, et ça me fait plaisir.

eXpresso Traditionnellement, les deux métiers ont plutôt tendance à se regarder avec méfiance...

Ces temps sont révolus. Il peut y avoir des taquineries et ce n'est pas nécessairement mauvais, mais les deux métiers empruntent aujourd'hui un chemin commun. Et la nouvelle génération est moins marquée par des a priori, elle est plus ouverte.

eXpresso Cette journée était également votre dernier forum en tant que président de la Société des cuisiniers. L'an prochain, vous serez là?

Evidemment! Je prends ma retraite en janvier 2010, mais je continuerai à m'investir pour notre profession. Il y a encore deux ou trois choses que l'on peut faire pour ce métier! Cet automne, je serai d'ailleurs candidat à la succession de Bruno Poma à la présidence du comité exécutif de Hotel & Gastro Union.

eXpresso Les Romands peinent à venir en nombre. Faut-il déplacer le forum chez eux?

Pourquoi pas... Mais son emplacement dépend aussi des conditions qui nous sont faites pour organiser l'événement. Cela dit, je pense qu'il y a un pas à faire en direction des Romands, comme d'ailleurs vers toutes les régions. S'ils en font un eux aussi, c'est le plus sûr moyen de se rencontrer.

Propos recueillis par Blaise Guignard

Forum des cuisiniers et de la restauration: Interlaken, un rendez-vous incontournable

Pour la troisième année consécutive, Interlaken était «the place to be» pour les professionnels de la cuisine et de la restauration de toute la Suisse. Plus de 500 d'entre eux ont répondu présent à l'appel. Dont une petite délégation de Romands, pour lesquels un service de traduction simultanée avait été spécialement mis en place, leur permettant de comprendre en «live» ce qui se disait sur la grande scène.

«Ça fait plaisir de voir que la publicité et l'engagement de tant d'énergie et de ressources portent leurs fruits, et que des centaines de personnes saisissent cette occasion de se rencontrer entre professionnels!»

Le pli semble bien pris

L'appréciation est celle de Jean-Michel Martin, président du Comité d'Hotel & Gastro Union Romandie, et membre du Comité de la Société des Cuisiniers (jusqu'aux élections de cet automne).

De fait, au vu du monde qui s'est pressé à cette troisième édition du



La superbe salle du Kursaal d'Interlaken, seul centre de congrès classé monument historique, bondée pour l'ouverture du Forum.

Forum, certes augmentée de la participation des professionnels du service, le pli semble bel et bien pris. Pourtant, la satisfaction de la

Société suisse des cuisiniers, organisatrice de l'événement (en partenariat avec Pistor SA et d'autres entreprises actives dans la branche) est teintée d'un regret: en dépit de la traduction simultanée mise en place spécialement pour eux, les Romands n'étaient guère plus nombreux cette année – une vingtaine environ.

«C'est dommage, regrette Jean-Michel Martin. Interlaken est moins loin de la Suisse romande que le Tessin ou les Grisons, et les deux sociétés ont beaucoup investi pour ce service de traduction en direct.» Ceux qui étaient là ont d'ailleurs apprécié la journée – voir

leurs réactions à chaud dans l'encadré ci-contre. Ce qui permet à Jean-Michel Martin de se montrer résolument optimiste: «Le Forum est vraiment l'endroit idéal pour nouer des contacts et voir ses amis de la branche. J'espère que le bouche-à-oreille va fonctionner, et que pour la prochaine édition, on pourra organiser une grande table ronde avec les Romands.» Un rendez-vous à agender, d'ores et déjà, pour le mercredi 16 juin 2010.

blaise.guignard@gastronews.ch
Photos: Joerg Ruppelt, Marc Benedetti, Blaise Guignard



Parmi les participants au forum, Urs Messerli des «Mille Sens».



La relève était bien représentée, avec Ivo Adam du «Seven» à Ascona (à g.), et Thierry Boillat, membre de l'Equipe nationale junior de cuisine.



A l'abri dans leur cabine de verre, les traductrices n'ont pas chômé.



La «Place du Marché», lieu d'échanges informels, centre du forum et endroit privilégié où entretenir ses réseaux.

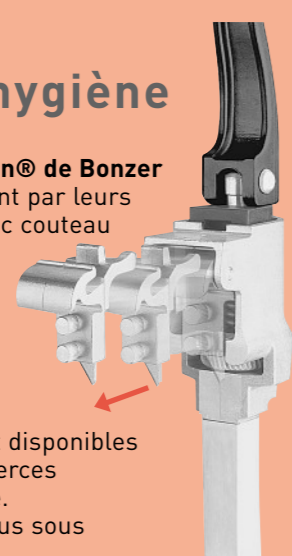


Dominic Bucher, Cuisinier d'Or en 2004, avait aussi fait le déplacement.

L'ouvre-boîtes champion de l'hygiène

Les nouveaux modèles **Eaziclean®** de Bonzer sont certifiés NSF et surprennent par leurs avantages liés à l'hygiène. Le bloc couteau peut être enlevé en un tour de main pour un nettoyage facile et efficace, au lave-vaisselle par exemple. Toutes les boîtes s'ouvrent sans effort et sans copeaux de métal.

Ces nouveaux ouvre-boîtes sont disponibles dès maintenant dans les commerces spécialisés pour la gastronomie. Plus d'informations et prospectus sous www.kisag.ch



Kisag
Switzerland

Bahnhofstrasse 3
CH - 4512 Bellach
Tél. +41 (0)32 / 617 32 60
Fax +41 (0)32 / 617 32 70
E-Mail: kisag@kisag.ch

RAUCH
Récoutez les fruits de 90 ans d'expérience.

happy day 100% Orange
happy day 100% Orange mit Fruchtschmelze
happy day 100% Ananas
happy day 100% Pink Grapefruit mit Fruchtschmelze
happy day Tomate
happy day Erdbeere
happy day Cranberry
happy day 100% Orange

www.rauch.ch

Ils ont fait le déplacement de la Suisse romande à Interlaken... et ne le regrettent pas!



Patrick Bezzi
Cuisinier, enseignant
Ecole Les Roches,
Bluche (VS)

«C'est la première fois que mon agenda me permet de venir. J'avais envie de voir ce qui se passe, de revoir mes collègues de la maîtrise (réd. diplôme dans la nouvelle terminologie), et puis aussi de soutenir notre nouvelle Equipe nationale de cuisine. Pour ce qui est du contenu, il y a des thématiques intéressantes, même si tout ne me concerne pas. Et de toute façon, les discussions avec les collègues priment (rires). C'est vrai que les Romands ne sont pas nombreux. Peut-être qu'un atelier ou une table ronde entièrement en français, plutôt qu'un service de traduction simultanée, serait plus apte à les faire venir. Franchement, je ne suis pas sûr que l'effort en vaille la peine.»



Corinne Parigot
Spécialiste en restauration,
Le Cercle à voile,
Neuchâtel

«On a appris que le Forum aurait lieu en lisant «eXpresso». Si on aime ce métier, c'est parce qu'on s'intéresse aux autres, au contact, et le Forum est idéal pour ça. Et Interlaken n'est pas si loin de Neuchâtel, où je vis et travaille... Bon, nous ne sommes que deux membres romands de la Société de la restauration à avoir fait le déplacement, j'avoue avoir été un peu surprise, mais j'espère qu'ils seront plus nombreux l'an prochain. Un seul petit bémol: l'atelier qui m'intéressait le plus, celui de Walther Ueltschi sur les techniques de vente dans la restauration, n'était pas traduit. Cela dit, ce n'est pas trop grave, car l'ambiance est excellente, et c'est agréable de se retrouver entre professionnels du même milieu.»



Gabriel Borgognon
Spécialiste en restauration,
Hôtel Pré-alpina,
Chexbres (VD)

«Comme Corinne, je passe mes examens de chef en restauration avec Brevet fédéral dans deux semaines, et je me suis dit que ça ne pouvait pas faire de mal de venir sentir les tendances, l'évolution du métier, les implications de Cuisinier 2010, les possibilités de travailler de façon plus économe en énergie, etc. Je me rends régulièrement aux salons professionnels comme Igeho ou Gastronomica, mais c'est la première fois que je venais au Forum. Le fait que les deux professions soient représentées est tout particulièrement intéressant pour le réseautage. Quant aux tables rondes, elles sont intéressantes, mais heureusement qu'il y a une traduction simultanée, car on court beaucoup au jargon technique du métier.»



François Geng
Cuisinier avec BF,
Fondation Beau-Séjour,
Vevey (VD)

«Le Forum a regroupé les différentes Journées des cuisiniers en un seul événement, et c'est une bonne chose: c'est plus pratique, plus moderne, mieux structuré. Et les tables rondes thématiques ajoutent de l'intérêt. Quant à la faible participation des Romands, rien de nouveau: j'étais autrefois dans le comité d'organisation de la Journée des cuisiniers d'hôpital, et après quelques éditions avec traduction simultanée, on avait abandonné, faute d'effet visible qui en justifie le coût. Les Romands ont plus de peine à se déplacer, à s'investir dans les structures nationales, en raison de l'obstacle de la langue, et aussi parce qu'aujourd'hui, globalement, on hésite plus à consacrer une partie de ses loisirs à sa profession.»