

Société des cuisiniers: Peter Walliser, élu haut la main au premier tour

Vote sans ambiguïté à l'AD de la Société des cuisiniers: avec 50 voix sur 76, les délégués ont élu Peter Walliser au premier tour. Vice-directeur de l'Ecole supérieure d'hôtellerie et de tourisme de Bellinzone, le Tessinois d'adoption succède ainsi à Georges Knecht à la présidence de la société. Bien chargée, la matinée a vu se succéder résolutions, élections au comité exécutif et pour la responsabilité des domaines spécialisés.



Le nouveau comité exécutif: Urs Peter (resp. domaine spécialisé pâtisserie, nouveau), Michael Ramseier (Région Berne, nouveau), Hanspeter Howald (dom. spécialisé diététique, nouveau), Urs Vonesch (Région Zurich, nouveau), Roberto Dota (Suisse orientale, réélu), Edoardo Casasopra (Tessin, réélu), Adrian Bader (Suisse Nord-Ouest, nouveau). Absent: Peter Wohlgemuth (restauration d'hôpital, de home et restauration collective, nouveau).

L'empoignade était de mise pour siéger au présidium de la Société des cuisiniers: le vice-président sortant Patrick Diethelm, Peter Walliser et Daniel Züllig briguaient tous trois le poste. Le premier a tenu un discours enflammé devant les délégués, prenant pour sien le slogan de Barack Obama «Yes, we can», prônant le changement au sein de la Société et le besoin de donner une chance aux «jeunes loups».

Mais les délégués n'ont pas voulu d'un Obama. Au premier tour déjà, ils portaient à la présidence Peter Walliser, 58 ans (voir interview ci-contre).

40 ans d'expérience et les trois langues officielles

Dans une courte présentation, ce dernier a souligné sa longue expérience et sa pratique courante des

trois langues officielles – auxquelles il faut ajouter l'anglais.

Qui est donc le nouveau président? Peter Walliser vit depuis plus de trente ans au Tessin avec sa famille. Il est né à Mosnang, au Toggenbourg (SG), mais a vécu et travaillé dans toute la Suisse, ainsi qu'en Angleterre. Il dispose d'une expérience de 40 ans en tant que cuisinier, chef de cuisine et maître professionnel, et a contribué à la création de

l'Ecole supérieure d'hôtellerie et de tourisme de Bellinzone, dont il est le directeur depuis l'an 2000.

En parallèle, il s'est engagé de longue date dans différentes commissions professionnelles consacrées à la formation de base et à la formation continue.

Le nouveau président s'attelle à la tâche avec des forces fraîches. Cinq des neuf membres du comité exécutif sont en effet nouveaux: Adri-



Standing ovation pour le président sortant Georges Knecht et son engagement infatigable pour la profession durant les 26 dernières années. Entre autres distinctions, il a été nommé président d'honneur de la Société.



Moment d'émotion: Norbert Schmidiger (à g.), directeur de la Société des cuisiniers, prend congé de Georges Knecht, après une longue route ensemble. Georges Knecht devient président d'honneur de la société.



Heinz Müller, responsable du domaine spécialisé Diététique, reçoit la médaille du mérite...



...tout comme Alex Holzmann (Région Zurich), siégeant dans la commission des cours.



François Geng (photo) et le membre sortant du comité Jean-Michel Martin, également honorés.



René Schanz, prés. de la commission des cours, a présenté ses activités et les nouvelles offres de cours.



Prennent congé du comité: Jean-Michel Martin, Stephan Marolf, Patrick Diethelm et Heinz Müller.



Franz Jonke, président de la commission des concours, remettra son mandat après l'ageho 2009.

an Bader, dont l'élection est un succès pour la région Nord-Ouest et les aficionados de l'art culinaire; Urs Vonesch, qui représentera à nouveau les couleurs de Zurich après trois ans d'absence de la plus grande des Régions de la Société; Michael Ramseier, enseignant professionnel, élu grâce aux voix de ses collègues bernois. A la tête du domaine spécialisé Diététique, on trouve maintenant Hanspeter Howald, chef de cuisine à l'EMS Sunnmatte à Kölliken; pour diriger celui de la Restauration d'hôpital, de home et de collectivité, Peter Wohlgemuth, de l'Hôpital Bethesda à Bâle. Enfin, les membres sortants du comité exécutif Sepp Meier, Rober-

to Dota, Urs Peter et Edoardo Casasopra ont été réélus.

Expliquer «la mentalité suisse dans l'environnement de travail»

Daniel Schmidlin, surnuméraire, n'a pas été élu. Le maître professionnel lucernois ne manquera pourtant pas de travail au sein de la Société: il est l'un des coaches de la nouvelle Equipe nationale de cuisine junior.

L'AD a de surcroît adopté trois résolutions de politique professionnelle. Les maîtres professionnels titulaires devront ainsi rafraîchir leurs connaissances pratiques au cours d'un stage tous les cinq à six ans; la formation continue des

collègues étrangers qui forment des apprentis devra être tout autant encouragée. Enfin, pour tenter de résoudre les problèmes récurrents issus d'une compréhension réciproque insuffisante, un effort devra être entrepris pour mieux expliquer le système de formation suisse, ainsi que la «mentalité suisse dans l'environnement de travail».

Avec quelques voix contre et votes blancs, les délégués ont de plus décidé que les formateurs en entreprise devraient obligatoirement bénéficier des examens professionnels supérieurs.

marc.benedetti@gastronews.ch
Traduction: Blaise Guignard
Galerie photos sur www.expresso.ch

Interview

Le nouveau président n'est pas de ceux qui prennent des décisions hâtives



eXpresso Peter Walliser, vous êtes content de votre élection?

Oui, très! Je suis très motivé et connais très bien quelques personnes. Entre 1985 et 1991, j'ai déjà siégé au comité exécutif et fait partie de la Kochnati avec Georges Knecht.

eXpresso Votre candidature a été proposée par la Région Tessin. Votre élection est-elle une victoire pour le Tessin?

Oui, sans doute. Mais je veux être le président pour toute la Suisse. Il m'importe tout particulièrement d'impliquer la Suisse romande, où j'ai travaillé et effectué ma forma-

tion de maître professionnel, à Lausanne. Je suis un «polysuisse», avec un réseau de contacts et une expérience professionnelle dans toute la Suisse ainsi qu'à l'étranger, et je me sens partout chez moi! Et comme je suis polyglotte, je n'ai pas de barrières dans la communication.

eXpresso Sur quoi allez-vous mettre l'accent, en tant que président, durant les trois années à venir?

Sur la formation de base et la formation continue, à l'évidence.

eXpresso Avez-vous un projet auquel vous tenez spécialement?

Je ne suis pas encore totalement fixé. Je dois d'abord voir ce qui a été fait, et établir les priorités en

commun avec le comité. La collaboration avec l'équipe est très importante, je ne suis pas de ceux qui prennent des décisions hâtives.

eXpresso La crise financière pose-t-elle problème à la cuisine?

Moins, je crois. Mais cela peut tout de même avoir une influence sur le sponsoring de nos événements. Nous allons avoir beaucoup de travail sur ce thème.

eXpresso De nombreux cuisiniers ne font pas partie de la Société. Comment faire changer cette situation?

J'aimerais les convaincre des avantages d'être membre de la SSC. Il est aussi important de les impliquer dans les réseaux des ré-

gions. Nous avons besoin de membres convaincus! Recruter cent membres de plus n'a aucun sens s'ils démissionnent dans l'année qui suit.

Peter Walliser en bref: Chef de cuisine avec dipl. féd. et maître professionnel diplômé, Peter Walliser est vice-directeur de l'Ecole supérieure d'hôtellerie et de tourisme de Bellinzone. Sa carrière commence avec un apprentissage de cuisinier à l'Hôtel Kurhaus Weissbad, au Buffet de la gare de Herisau et à l'hôtel Rebstock dans cette même ville. Il a ultérieurement été cuisinier en hôtel dans toute la Suisse, et travaillé six mois au «Glendogel» à Newquai (GB). Il a été chef de cuisine au Buffet de la gare de Lugano durant onze ans, jusqu'en 1987, avant d'orienter sa carrière vers l'enseignement professionnel.