

# Qui décrochera le titre de champion suisse de la restauration collective?

Six équipes se sont qualifiées pour la finale du Swiss SVG-Trophy, qui met en lumière la diversité et la richesse de la restauration hospitalière, collective et de système.

Motivation, engagement, audace, créativité et savoir-faire: ce sont les qualités indispensables, selon Beat Helfenstein, responsable des ventes, du marketing et des achats chez Pistor, pour accéder à la finale du Swiss SVG-Trophy. Au moment de féliciter les six équipes finalistes, il a souligné le fait qu'elles avaient décidé de relever un défi supplémentaire en parallèle de leurs activités quotidiennes exigeantes, afin de créer de belles choses. Le concours a pour ambition de montrer à quel point le travail en restauration hospitalière, collective et de système est varié et créatif: «Nous voulons offrir aux équipes, et à l'ensemble du secteur, une plateforme pour présenter leur remarquable savoir-faire», a-t-il relevé. De son côté, Jonas Kurmann, membre du comité de l'Association suisse pour la restauration hospitalière et collective (SVG), a adressé des mots d'encouragement aux participants: «Ce que vous accomplissez au quotidien mérite d'être reconnu et valorisé.»

Les six équipes finalistes, dont deux représenteront la Suisse romande, entrent maintenant dans

## Le calendrier de la finale

Mardi 25 février  
Hôpital universitaire de Bâle  
Bâle (BS)  
(sponsor: Nectaflor)

Mercredi 26 février  
CICG Compass-Group  
Genève (GE)  
(sponsor: Hero)

Jeudi 27 février  
Ensemble Hospitalier  
de la Côte,  
Morges (VD)  
(sponsor: Diversey)

Mardi 4 mars  
Centres pour seniors Emmen SA  
Emmen (LU)  
(sponsor: Ben's Original)

Mercredi 5 mars  
Fondation Campus Sursee  
Oberkirch (LU)  
(sponsor: Wiberg)

Jeudi 6 mars  
Residio SA  
Hochdorf (LU)  
(sponsor: Hug)



Davantage d'informations:  
svg-trophy.ch



L'équipe des Centres pour seniors Emmen SA à Emmen (LU):  
Falk Johannemann, Thomas Schenk et Giacomo Tamburini.



L'équipe du Centre international de Conférences (CICG) de Genève:  
Julien Duclos, Clémence Mayrand et Rémy Hentzen.



L'équipe de l'Ensemble Hospitalier de la Côte à Morges (VD):  
Clément Mathieu, Alexandre Altmann et Florian Carrard.



L'équipe de Residio SA à Hochdorf (LU):  
Sebastian Hoffmann, Marco Fuchs et Jolanda Bättig.



L'équipe de la Fondation Campus Sursee à Oberkirch (LU):  
Fabienne Limacher, Kevin Lang et Ramona Buser.



L'équipe de l'Hôpital universitaire de Bâle:  
Julien Wyss, Mongkonsak Sinkhunthot et Soho Sumiya.

PHOTOS DR

la dernière ligne droite en vue de la finale. Composées de trois membres, elles devront, dans leur établissement, réaliser en trois heures et demie un menu trois plats pour 60 personnes. Une grande liberté est laissée dans la conception du menu, avec toutefois quelques règles précises: l'entrée, chaude ou froide, doit être composée à 50% de légumes ou de salade, complétés par un féculent et une source de protéines. Le plat principal inclut du bœuf accompagné d'un féculent et de deux légumes de saison, ou peut être entièrement végétalien. Le dessert

doit comprendre trois composants principaux – servis chaud, froid et glacé. Quant au service, il peut être adapté aux spécificités de l'établissement: en libre-service, en service à table, avec tous les plats présentés simultanément ou un à un.

La rigueur est de mise pour les menus: le poids total des plats doit être compris entre 450 et 500 grammes, et le coût des matières premières ne doit pas dépasser 12 francs par menu, afin de refléter les réalités opérationnelles du quotidien. Nouveauté cette année, chaque équipe bénéficie de 1500 francs pour réaliser

un ou deux essais avant la finale. Sascha Heimann, chef du jury, a vivement encouragé les participants à profiter pleinement de cette opportunité.

### L'harmonie avant l'originalité

Les menus seront évalués par un jury composé de membres de la Société suisse des cuisiniers, dont le chef Sascha Heimann, ainsi que Reinhold Karl, Thomas Brunner et Lorenz Wegelin. Les critères incluent la mise en place, les techniques de cuisson, l'hygiène et l'organisation, la présen-

tation, ainsi que l'harmonie et le goût. «L'originalité à tout prix ne sert à rien si le menu n'est pas harmonieux au niveau gustatif», souligne Thomas Brunner.

Organisé par Pistor, avec le soutien de la SVG et de la Société suisse des cuisiniers, le Swiss SVG-Trophy dévoile son palmarès le 28 mars lors d'une cérémonie de remise des prix prévue au Campus Sursee. Les six équipes finalistes se verront remettre des prix d'une valeur de 700 à 3000 francs, et, pour l'une d'elles, le titre de champion suisse de la restauration collective. (AHÜ/PCL)