

CYRIL LÉTRA

«METTRE EN LUMIÈRE NOTRE MÉTIER, C'EST ESSENTIEL»

Responsable à l'Ensemble Hospitalier de La Côte, Cyril Létra a engagé ses équipes dans le Swiss SVG-Trophy, où elles ont décroché la deuxième place.

Cyril Létra, pourquoi avoir soutenu cette participation à l'édition 2025?

Parce que l'initiative permet de mettre en lumière une autre forme de restauration, moins visible que la restauration traditionnelle. Le Swiss SVG-Trophy valorise notre quotidien et montre le rôle que joue la restauration hospitalière. C'est une reconnaissance importante pour l'ensemble de nos équipes.

Quels bénéfices en a retirés votre établissement?

Le concours agit comme une vitrine. Il met en avant notre mission et nous positionne comme un acteur à part entière du paysage culinaire. Cette visibilité dépasse notre institution: notre résultat a été largement relayé au sein des autres hôpitaux romands.

Quel impact sur vos équipes?

Très positif. Le format est exigeant, puisqu'il faut concilier la préparation au concours et la production quotidienne pour les patients. Cela les a clairement boostés. Trois chefs qui ne se connaissaient pas ont formé un trio soudé, et cette deuxième place a renforcé la fierté et la cohésion.

Y a-t-il un effet sur l'image et la dynamique interne?



L'équipe de l'Ensemble Hospitalier de La Côte a décroché la 2^e place en 2025. DR

Oui, à plusieurs niveaux. Nous avons reçu beaucoup de soutien, en interne comme à l'extérieur. Le concours a aussi suscité de l'intérêt ailleurs en Suisse romande. En interne, il a permis de mettre en valeur nos talents, notamment lors d'un événement avec la direction, où l'équipe a reproduit le concept du concours.

Quid de la suite?

L'envie est là. Certains souhaitent repartir, mais nous voulons aussi laisser la place à de nouveaux talents. Les concours créent de la visibilité et de la motivation, c'est un levier intéressant à long terme.

Quel rôle a joué Pistor dans cette aventure?

Pistor a surtout été un partenaire

de visibilité. La communication autour du concours et de la prépa-



Cyril Létra est responsable des secteurs restauration, hôtellerie, réception, admissions et mobilité à l'Ensemble Hospitalier de La Côte.

ration a été très professionnelle, avec un véritable travail de mise en avant des équipes. Cela a permis de donner une résonance supplémentaire à notre participation.

Comment la direction a-t-elle accueilli cette participation?

Très positivement. Nous avons été soutenus dès le départ, y compris

lors de la remise des prix. La démarche a été suivie de près et les retours ont été très encourageants, ce qui a renforcé la légitimité du projet en interne.

Le concours a-t-il influencé votre approche de la qualité ou de l'innovation?

Nous avons déjà une culture de la qualité et un bon dynamisme, grâce à des équipes jeunes et engagées. Le concours n'a pas été un déclencheur, mais plutôt un révélateur de ce qui existait déjà.

Est-ce que cette participation a changé votre regard sur ce type de concours?

Oui, clairement. On réalise à quel point ces formats sont proches de la réalité du terrain. Cela renforce leur pertinence et leur utilité.

Au-delà du résultat, qu'est-ce que vos équipes ont retiré de cette expérience?

Une forte capacité d'adaptation et de coordination. Travailler dans des conditions réelles demande une organisation très fine et une bonne communication, autant de compétences directement transférables au quotidien. PATRICK CLAUDET

Swiss-SVG Trophy

Championnat suisse de la restauration hospitalière, collective, de système et des EMS, le Swiss SVG-Trophy tient sa neuvième édition. Des équipes de trois personnes issues d'établissements engagés s'y affrontent en réalisant un menu à trois plats pour 60 convives, préparé en 3h30 dans leur propre cuisine lors de la finale en septembre. Délai d'inscription: 19 juin 2026. Infos: svg-trophy.ch.



De plus en plus d'informations: svg-trophy.ch

Le lait d'avoine n'est pas du lait

Une alternative végétale au lait ne peut pas mentionner le mot «lait», selon le Tribunal fédéral. Les juges ont rejeté vendredi en audience publique, par quatre voix contre une, le recours de Danone, qui commercialisait une brique affichant les termes «not milk». Le lait est défini par le droit suisse comme «le produit de la sécrétion mammaire d'un animal classé parmi les mammifères». Cette dénomination est protégée et ne peut pas être utilisée pour désigner une alternative végétale. Pour illustrer ce point, un juge a lancé: «si on doit appeler un chat un chat, il faut appeler du lait du lait». Cela vaut même si le terme «lait» est accompagné d'une négation ou modifié typographiquement, comme dans ce cas. L'emballage commercialisé par Danone Suisse portait en effet la mention «Shhh... This is not milk» (en français: chut! ce n'est pas du lait), avec une goutte blanche remplaçant le «i» de «milk». Les juges ont également estimé que cette appellation induisait les consommateurs en erreur. Les capitales «MILK», le «i» en forme de goutte blanche et les couleurs blanche et bleue de l'emballage donnent, au premier coup d'œil, l'impression qu'il s'agit d'une brique de lait, a expliqué une juge. (ATS)

Plus grand soutien à l'agriculture

Le Grand Conseil vaudois a approuvé un nouveau crédit-cadre de 58,5 millions de francs pour soutenir les améliorations foncières durant les années 2026-2029. Avec ce financement, le Canton pourra poursuivre l'amélioration des infrastructures agricoles et viticoles, encourager la robustesse des exploitations et intégrer davantage les enjeux de durabilité dans les projets menés sur le territoire. Les députés ont accepté ce crédit par 120 oui, un non et cinq abstentions. (ATS)

Variété Dressings non réfrigérés pour votre buffet de salades

- ✓ Pratiques et économiques, car non réfrigérés
- ✓ Un vaste assortiment dans des conditionnements de tailles très variées
- ✓ Grand choix de variétés en portions
- ✓ Gain de temps, car prêts à servir (sauf Basico)
- ✓ Fabriqués en Suisse



Des délices qui unissent. Depuis 1886.
www.gastro.hero.ch

Hero
GASTRONOMIQUE