

Gastronomia: Bilan positif pour Hotel & Gastro Union

Du 9 au 12 novembre, le stand de Hotel & Gastro Union a été le centre névralgique du Salon Gastronomica. Dans la halle 8 se sont en effet succédé les concours de la cuisine, du service et de l'intendance, qui ont réuni près de 400 jeunes de toute la Suisse romande. Du côté de la foire à proprement parler, le bilan est plus mitigé.

Au terme de quatre jours de folie, l'équipe de Hotel & Gastro Union tire un bilan positif du concours des apprentis organisé dans la halle 8 en partenariat avec Prodega. «Beaucoup de gens râlent sur les jeunes. A Beaulieu, ils ont prouvé qu'ils savent faire preuve de motivation et d'enthousiasme quand on crée pour eux une plateforme grâce à laquelle ils peuvent faire l'étalage de leur talent», lance Eric Dubuis, secrétaire romand de Hotel & Gastro Union.

La halle 8 fait le plein, mais le Salon perd la moitié de ses visiteurs

La relève ne s'y est d'ailleurs pas trompée. Quelque 400 apprentis de la cuisine, du service et de l'intendance issus de toute la Suisse romande ont participé aux différents concours, contre 250 en 2006. De quoi ravir les professeurs impliqués dans l'opération et la direction des écoles professionnelles participant à la manifestation.

Quelques ajustements seront toutefois apportés pour 2010. «En collaboration avec Gastronomica, nous ferons en sorte de mieux impliquer



Quelque 400 apprentis – ici les médaillés du mercredi en pleine liesse – ont participé au traditionnel concours des apprentis, organisé par Hotel & Gastro Union en partenariat avec l'entreprise Prodega.

les apprentis dans la foire, de manière à faire d'une pierre deux coups», poursuit Eric Dubuis. L'initiative devrait ravir les organisateurs de Gastronomica, dont l'édition 2008 a été marquée par un recul à 15 000 du nombre de visiteurs, contre 27 000 il y a deux ans. Une baisse importante qui se reflète également au niveau des surfaces d'exposition,

réduite pratiquement de moitié par rapport à 2006. Mais à Beaulieu, on se refuse à tout catastrophisme. «Un salon destiné aux professionnels des métiers de l'HORECA est nécessaire en Suisse romande», résume Jean-Pierre Chapuis, qui salue la qualité des contacts noués à Gastronomica.

Revivez Gastronomica sur: www.gastroline.ch
patrick.claudet@gastroneus.ch



Jean-Claude Siegenthaler et Gaston Brasey ont coaché les apprentis.



Nicolas Scheuch, Hotel & Gastro Union (à g.), prêt pour la dégustation.



Les tables d'exposition ont réservé de belles surprises culinaires.



Concentration maximale lors du concours du service.

24 heures

Feu vert au blé transgénique

A moins d'un coup de théâtre, les premiers essais de culture de blé transgénique de Suisse romande auront lieu le printemps à Pully, annonce le quotidien vaudois. Autorisée à la suite du feu vert du Tribunal administratif fédéral, l'expérimentation sera conduite durant trois ans par l'EPFZ, dans un champ de la station fédérale de recherche du Caudoz. Son but: tester la résistance à l'oidium (un champignon qui s'attaque aux céréales) du blé génétiquement modifié.

LE TEMPS

Le bancomat

«Ça ressemble à un bancomat et c'est bien du liquide qu'on y retire.» C'est en ces mots que le quotidien romand présente le distributeur en fonction depuis une dizaine de jours dans un village près d'Annecy en Haute-Savoie. Le bancomat est dans les normes, nous dit-on, le réservoir et le bec verseur sont changés tous les jours, le bac s'autonettoie et la machine est équipée d'une alarme qui informe la ferme en cas de rupture de stock. La ferme? Oui, puisqu'on y retire du lait.

Dans la presse



Original ou copie?

«Cheaper. Nothing else!» (Simplement moins cher). Pour ce slogan de la marque Martello, Nespresso étudie la possibilité de porter plainte, rapporte le gratuit. Une publicité qui reprend traits pour traits le graphisme, les couleurs et la pose de Georges Clooney dans la publicité Nespresso, mais sans Georges Clooney. Pour Coop, qui vend la marque Martello, «le slogan est autre et le mot «else» n'appartient pas à une marque». M'ouais.