



**Cafina.** Hans Aegerter, Ventes Neuchâtel/Fribourg, et Helen Winterberger, Ventes Suisse Romande, présentent la dernière génération de la série «Alpha». Un design élégant et fonctionnel qui en fait déjà un classique.



**Brita.** Theres Schüpbach, Ventes, et Marianne Hochuli, Marketing, présentent le filtre à eau avec la technologie Purity contre l'entartrage des combisteamers. C'est l'assurance également d'un café et d'un thé au goût préservé.



**Unifroid.** Yvan Zanchini, spécialiste en équipement de réfrigération et de congélation, Jürg Schneeberger, chef des ventes Porkka, et son équipe ont présenté leur nouvelle machine: 3 températures pour le stockage de plats préparés.



**Erwin Aebly.** Le Fribourgeois Erwin Aebly livre la restauration de Suisse romande avec des produits congelés. Des croissants au beurre et d'autres produits de la boulangerie Romer's sont également du lot. René Buchschacher, directeur des ventes de Romer's, en discussion avec Peter Zeller (assis), chef de cuisine de l'Hôpital du Samaritain à Vevey.



**Mérat.** Joël Sutter, directeur de la filiale Mérat à Vucherens, Silvia Von Gunten, Hans Reutegger, directeur de Mérat, et Urs Von Gunten, Migros, redéfinissent les critères dans le domaine de la viande. Depuis mars, ils livrent la restauration en Suisse romande à partir de Vucherens. Un hit: les pièces de «Swiss Gourmet Beef», rassies pendant 21 jours.

# Stands: Le rendez-vous des professionnels

«On craint le pire»: les exposants ne savaient trop sur quel pied danser à la veille de l'événement. Résultat: avec 120 exposants, Gastronomia a diminué de moitié par rapport à l'édition précédente en 2006. L'événement n'en demeure pas moins important et d'importance.

Gastronomia: une plateforme pour soigner les contacts ou en faire de nouveaux. L'occasion aussi pour les exposants et les visiteurs d'accéder à une information de première main. Ce qui fait de l'événement un rendez-vous incontournable pour la branche. Et d'où il est ressorti que les clients potentiels ne recherchent pas seulement un produit précis, mais un concept véritable. La preuve par l'exemple et en photos.

gabriel.tinguely@gastroneus.ch



**Amstein.** Jacques Amstein est depuis 35 ans importateur et ambassadeur des spécialités de bières étrangères. Il trinque ici avec son fils Jan, une Wittekoop à la main, bière blanche belge.



**Six Multipay SA.** C'est là le nouveau nom de Telekurs AG. Sylvie Borel, Swisscom, et Michel Maccabez, conseiller à la clientèle de Six, font cause commune. Le nouveau terminal de cartes fonctionne par «wireless LAN».



**Kisag.** A fond! Verena Fankhauser et Roland Devaud, Ventes, font la démonstration des performances du mixeur manuel. Pour réaliser une mousse aérienne, l'émulsionneur «ISI Espuma» était à portée de main.



**Brunner.** Remo Egger de l'hôtel-restaurant Aletschhorn à Belalp, s'informe auprès de Tobias Graf, directeur, et Alois Bieri, conseiller à la clientèle, sur le système antibactériel des nouvelles trancheuses Anliker.



**Jardin-Confort.** Martin Saum, chef des ventes Mazuwo, Blaise Schenk et Thierry Stricker, conseillers à la clientèle, présentaient des solutions pour «chiller» confortablement.



**Ticinowine.** Ezio de Bernardi, Vins Valsangiacomo, Giulio Mulattieri, Isicom, et Rodolfo Introzzi, ASSP. Ici avec le top des merlots, ils représentaient la scène vinicole suisse.



**Mirus.** Paul Petzold, directeur général, et Anthony Dallenbach, directeur de la succursale de Lausanne, offrent un «package» informatique sur mesure pour la restauration.



**ProdegaCC.** Les chefs de marché, Hans-Ruedi Gerber, Crissier, Michel Albasini, Givisiez, Xavier Lagger, Conthey et Pierre-Yves Aeschlimann, St-Blaise avec Benjamin Itten, directeur marketing, ont veillé au confort de leurs clients et contribué à la bonne atmosphère de la salle.



**Hugentobler.** L'équipe des ventes pour la Suisse romande avec Christian Mast, Jean-Louis Kesteloot et Reto Müller devant le nouveau combisteamer «Practico Vision», combiné avec le fourneau suisse et le «freeze'n'go». Un véritable équipement antistress en cuisine.



**Berndorf Luzern/Beard.** Bernard Beck, Ventes, Eveline Felder, Marketing, Jean-Léon Andrey, Ventes, Félix Grieder, Villeroy & Boch, et Damien Radenne, ont fait plus que présenter de la vaisselle classique, avec des idées pour une cuisine de pointe, en porcelaine.



**Kellogg's.** Aux côtés des célèbres céréales de Kellogg's, présentation d'un «müsli» pour tous les goûts. Richard Jöhl, Jean Rieder, Sandra Müller et Michel Albasini se régalaient devant les «Crunchys» original, chocolat et fruits, et l'authentique bircher müsli.



**Mister Cool.** Angela et Daniel Jüni, propriétaires, ont présenté une large gamme de leurs spécialités glacées comme le «Tazzino» ou le «Looney Tunes», ainsi que des créations pour les prochains jours de fête.



**Nespresso.** Julien Raemy, Presto Café Services SA, partenaire pour la distribution de Nespresso Professional. Ici avec le système «Gemin» avec huit sortes de café pour les séminaires (version pour chambres d'hôtel).



**Schwob.** Stephan Wyss et Micheline Joly, Ventes, produisent des textiles aux teintes subtiles. Les couleurs vanille, chocolat, sable sont très demandées. Les nappes épaisses (grossoirement tissées), également.



**Edna Produits boulangers.** Catherine Martins et Anaïq Tabart, Ventes, présentent un éventail de petites douceurs. Avec différents petits pains, amuse-gueule et muffins, ou comment de toutes petites choses font un grand plaisir.



**L'Artisan Glacier.** Paolo Gervasi, propriétaire de cette entreprise familiale qui en est à la troisième génération, et qui propose des sorbets et des glaces avec des ingrédients de choix. Les recettes de son grand-père ont été réadaptées en 2008.



**Nestlé Professional.** Schukuhe Massonnet, cheffe des ventes Romandie, présente avec le modèle Milano la nouvelle génération d'automates pour boissons chaudes. Huit boissons à partir de Nescafé, de lait et de chocolat en poudre.



**Concentrelles.** Raymond Cousin, cuisinier, restaurateur et créateur de cosmétiques naturels, s'est spécialisé dans les essences naturelles pour la cuisine et la pâtisserie.



**Hotela.** Daniel Kuster, directeur, a expliqué «Mirela», développée en collaboration avec Mirus. «La solution back-office» pour la gestion des salaires et des assurances sociales.



**Enodis.** Marcel Wissmann, Ventes Suisse alémanique, Christophe Hänni, Directeur d'Enodis Suisse, José Jacquemettaz, conseiller culinaire, et Claudia Bussmann, responsable marketing, présentent des plats réalisés avec le nouveau mini-combisteamer, «économiseur de place», de Convotherm. Raccordement de 230 volts: également idéal pour le catering.



**Miele Professional.** Marianne Reber et Giovanni Gianola, Ventes Tessin, présentent la nouvelle repasseuse professionnelle.



**Haut-Adige/Tyrol du Sud.** Manon Germond, Diana Polimeno et Alicia Mettler avec des spécialités authentiques du «pays». Le fromage Asiago, le lard et le vin ont reçu un excellent accueil.



**Les cuisiniers du Rhône.** Une présence comme visiteurs et non comme exposants, pour une fois. Fabian Margelisch, Kilian Michlig-Salzmann et Friedrich Zemanek.



**Koppert Cress.** Qui cherchait des ingrédients innovants à déguster les trouvait chez Erna van der Spek et Liesbeth Boekestein: micro-légumes, pousses aromatiques, différents types de cresson, fleurs naturelles comestibles.



**Rotor Lips.** Edouard Müller, technicien, et Marie-Danielle Eggmann, Ventes, ont présenté leurs puissants appareils pour mélanger, presser et battre.



**Gehrig Group.** L'équipe des ventes: Patrick Gurzeler, Jörg Schafter, Yves Dufresne, Guido Betschart, chef du service client, et Georges Noceto. Avec les marques Gehrig, Hildebrand et Hobart, ils disposent d'un lave-vaisselle pour tous les types d'établissements.