

Communiqué de presse, Moosseedorf, le 22 mars 2019

15<sup>e</sup> édition du concours suisse des apprentis cuisiniers «gusto»

## **Laura Loosli, la meilleure apprentie cuisinière de Suisse**

**Le groupe des finalistes était plus intéressant que jamais cette année. Neuf apprentis de différentes régions de Suisse se sont affrontés aux fourneaux pour décrocher le trophée de «gusto19», le concours suisse des apprentis cuisiniers. Finalement, Laura Loosli du Restaurant Panorama Hartlisberg à Steffisburg a gagné la compétition. La deuxième place est allée à Yanik Hartmann de Seepark Thun et la troisième à Manuel Hofer du Stadtpital Triemli de Zürich.**

Peu après 22 heures, Sven Epiney annonçait le nom du vainqueur de «gusto19» en couronnement de la soirée de gala festif: Laura Loosli, 19 ans, en 2<sup>e</sup> année d'apprentissage de cuisinière au Restaurant Panorama Hartlisberg à Steffisburg. Elle remporte ainsi la 15<sup>e</sup> édition du Concours suisse des apprentis cuisiniers, organisé par Prodega/Growa/Transgourmet, le leader du libre-service et du commerce de livraison en gros de Suisse. Laura Loosli avait du mal à croire en son bonheur. Pas étonnant: elle avait travaillé plusieurs mois pour en arriver là. Un moment qui pourrait lui ouvrir une porte vers une grande carrière.

### **Cuisiner au plus haut niveau**

Des apprentis cuisiniers en 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> année d'apprentissage de tout le pays avaient auparavant déposé leur candidature pour participer à «gusto» avec leurs créations dédiées à la devise «De la Méditerranée aux montagnes suisses». Seuls les neuf meilleurs ont eu l'opportunité de préparer leurs entrées et leurs plats principaux en direct lors de la finale du concours de cuisine le 21 mars à l'École professionnelle de Baden. Quatre jeunes femmes et cinq jeunes gens en ont décousu. Quatre d'entre eux sont en 2<sup>e</sup> année d'apprentissage, cinq en 3<sup>e</sup>. Les finalistes ont disposé de trois heures en tout pour préparer leurs plats lors de la compétition. Ils ont été jugés par deux jurys: le premier a fait son évaluation lors du concours culinaire et le second a fait appel à ses papilles pour départager les candidats de manière anonyme.

Laura Loosli, la gagnante a préparé des lasagnes méditerranéennes avec tomate San Marzano et thé épicé rafraîchissant comme hors-d'œuvre. En plat principal, elle a servi du bœuf suisse Origine et des patates fondantes avec air alpin de pommes de terre et asperges de Belp. En guise de récompense pour ses excellentes prestations, elle peut à présent se réjouir d'un séjour de deux semaines aux Philippines et d'un passage dans les coulisses des meilleurs établissements de ce pays. Yannik Hartmann du Seepark Thun a décroché la deuxième place et Manuel Hofer du Stadtpital Triemli, à Zurich la troisième. Ils gagnent un séjour culinaire d'une semaine à Berlin (2<sup>e</sup> prix) ou en Suisse (3<sup>e</sup> prix).

### **Le classement de «gusto19»:**

1 <sup>re</sup>	M <sup>me</sup>	Laura	Loosli	Restaurant Panorama Hartlisberg	Steffisburg	2 <sup>e</sup> an. d'app.
2 <sup>e</sup>	M.	Yanik	Hartmann	Seepark Thun	Thoune	2 <sup>e</sup> an. d'app.
3 <sup>e</sup>	M.	Manuel	Hofer	Stadtpital Triemli	Zurich	2 <sup>e</sup> an. d'app.
4 <sup>e</sup>	M <sup>me</sup>	Victoria	Fehrlér	Gasthof zum Goldenen Sternen	Bâle	3 <sup>e</sup> an. d'app.
4 <sup>e</sup>	M.	Simon	Grimbichler	Gasthof Kreuz Egerkingen	Egerkingen	3 <sup>e</sup> an. d'app.
4 <sup>e</sup>	M <sup>me</sup>	Marina	Koch	Hotel Krone Lenzburg	Lenzburg	2 <sup>e</sup> an. d'app.
4 <sup>e</sup>	M.	Remo	Messerli	Landhaus Liebefeld	Liebefeld	3 <sup>e</sup> an. d'app.
4 <sup>e</sup>	M <sup>me</sup>	Ekaterina	Panova	Hotel Eden Roc	Ascona	3 <sup>e</sup> an. d'app.
4 <sup>e</sup>	M.	Tom	Walter	Hotel Kettenbrücke	Aarau	3 <sup>e</sup> an. d'app.

## Soirée de gala à Thoune

Lors de la soirée de gala «gusto19» avec l'annonce du classement, un jour après la finale culinaire, les performances de tous les finalistes ont été au centre de l'attention. «Ils peuvent tous être fiers parce qu'ils ont cuisiné au plus haut niveau, ont fait preuve d'excellentes performances et comptent parmi les meilleurs apprentis cuisiniers de Suisse», a déclaré Doris Vögeli, Présidente du jury «gusto» et membre de la Commission du concours de la Société suisse des cuisiniers.

Environ 400 personnes ont été conviées à l'événement, animé par Sven Epiney, au Kultur- und Kongresszentrum de Thoune. Elles ont été choyées avec un menu à 3 plats et Marc Amacher & Band a fourni un divertissement musical. Entre-temps, les finalistes de «gusto» ont eu l'occasion de se présenter au public et de faire de la publicité pour eux-mêmes ainsi que leurs créations. «Parce que «gusto» devrait aussi faire office de tremplin vers de grandes carrières pour les jeunes talents culinaires. Après tout, il y a toujours de nombreux représentants importants du secteur gastronomique parmi les invités à la soirée de gala», explique Philipp Dautzenberg, Président de la Direction de Prodega/Growa/Transgourmet.

Prodega/Growa/Transgourmet, le leader du libre-service et de la livraison en gros de Suisse, s'engage depuis 15 ans en faveur de la relève de la branche culinaire suisse par le biais de «gusto» et ce, toujours sous l'égide de la Société suisse des cuisiniers. «Cependant, nous devons aussi le fait que nous avons pu, depuis de nombreuses années, nous engager avec autant de passion pour la promotion de la jeunesse à l'énorme soutien reçu des entreprises formatrices, écoles professionnelles et sponsors», souligne Philipp Dautzenberg.

### Promotion durable de la relève dans le cadre d'un partenariat

«gusto» est l'unique concours national s'adressant à la relève gastronomique en 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> année d'apprentissage en Suisse. Il est organisé par Prodega/Growa/Transgourmet, leader du libre-service et du commerce de livraison en gros de Suisse, sous l'égide de la Société suisse des cuisiniers. «gusto» fait figure de préparation idéale à l'examen de fin d'apprentissage. En participant, les jeunes talents acquièrent une expérience importante pour leur avenir professionnel et peuvent se présenter à un large public dans le cadre du concours.

Cette promotion précoce des talents culinaires a amplement fait ses preuves ces dernières années. Ainsi, grâce à leur participation à «gusto», que ce soit pendant ou après l'épreuve, les finalistes ont à plusieurs reprises noué contact avec de futurs employeurs ou rejoint les rangs de l'Équipe nationale suisse junior des cuisiniers, ou encore participé à d'autres concours culinaires. Mario Garcia, par exemple, est en train de se forger une réputation: en janvier 2019, le vainqueur de «gusto09» sera en finale mondiale du Bocuse d'Or à Lyon.

La mise en œuvre de «gusto» n'est cependant possible que grâce au soutien généreux de nombreux sponsors de l'industrie et du commerce. Outre Bell, Emmi, Kadi, Valser et Mercedes Benz, qui sont impliquées en tant que partenaires leaders, d'autres sponsors apportent un soutien considérable à cet événement.

De plus amples informations sur «gusto» sont disponibles sur le site officiel [www.transgourmet.ch/gusto](http://www.transgourmet.ch/gusto)

### Légendes des photos

Photo 1: Vainqueur de «gusto19» - Laura Loosli

Photo 2: Les trois premiers du classement (d. g. à d.): Manuel Hofer (3<sup>e</sup> place) Laura Loosli (1<sup>re</sup> place) et Yanik Hartmann (2<sup>e</sup> place)

Photo 3: Le plat principal gagnant de Laura Loosli, Restaurant Panorama Hartlisberg à Steffisburg

Photo 4: Le hors-d'œuvre gagnant de Laura Loosli, Restaurant Panorama Hartlisberg à Steffisburg

Photo 5: Le 21 mars 2019, neuf jeunes talents culinaires se sont affrontés aux fourneaux, à Baden, pour décrocher le trophée de «gusto19».

Photo 6: Laura Loosli lors de l'épreuve culinaire à l'École professionnelle de Baden

Pour tout complément d'information:

Christine Strahm, Corporate Communication Manager, tél. +41 31 858 48 37, [christine.strahm@transgourmet.ch](mailto:christine.strahm@transgourmet.ch)

Prodega/Growa/Transgourmet, Transgourmet Suisse SA, Lochackerweg 5, 3302 Moosseedorf

Tél. +41 (0)31 858 48 48 / Fax +41 (0) 31 858 48 95.