



Les gourmets ont apprécié

LAUSANNE ■ Gastronomica, trentenaire, a fermé ses portes sur un bilan positif, la semaine dernière, avec une augmentation de la participation des acteurs de la branche

Le 30^e salon professionnel pour l'hôtellerie, la restauration et le *care* (hospitality), Gastronomica, s'est achevé sur un bilan réjouissant. «Nos buts ont été atteints, car près de 13 200 professionnels de l'Horeca (ndlr: le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des cafés), venus de Suisse romande, se sont donné rendez-vous à Beaulieu Lausanne», s'est réjouie Tanja Pulfer, la directrice du salon. Les nouveaux espaces de cette édition ont remporté le suffrage tant des visiteurs que des exposants.

Pour la première fois, un restaurant éphémère, l'Atelier by Eldora, a été monté. Dans un décor moderne et élégant, des chefs ont fait le spectacle grâce à la cuisine ouverte qui trônait au centre du restaurant.

Plusieurs concours et championnats se sont aussi déroulés. Après une lutte acharnée derrière les fourneaux du Challenge Benoît Violier, l'équipe du Centre de formation professionnelle - Service hôtellerie et restauration, composée de Delphine Rossetti (CFC cuisine 2^e année), Cristelle Teinturier (CFC cuisine 1^{re} année), Nicolas Terlinchamp (spécialiste en restauration 3^e année) et coachée par Lionel Jan l'a emporté, sous les yeux de Brigitte Violier et du chef de l'Hôtel de Ville de Crisier, Franck Giovannini, d'Yvonand.

La finale du Championnat vaudois des apprentis en boulangerie, pâtisserie et confiserie a couronné Melissa Pittet, pour la boulangerie, et Melissa Demont, pour la confiserie. L'exposition des magnifiques pièces réalisées durant cette compétition a démontré le savoir-faire indéniable de ces jeunes talents.

Le Championnat des écaillers, quant à lui, a permis de mettre en avant un métier plus méconnu: ils ont élevé la préparation de fruits de mer au rang d'art, grâce aux splendides plateaux réalisés. Première marche du podium pour Nicolas Bouvier, du restaurant le Suisse, à Saint-Jean de Luz, suivi de Richard

Zürcher, un indépendant neuchâtelois aussi désigné champion de Suisse 2016, et Quentin Chapeliot, du Lausanne Palace.

Sur le thème des *Fancy Cocktails*, les participants à la Coupe romande de cocktail ont dû rivaliser d'imagination pour élaborer un savant mélange, et c'est Stefan Ludwig, de l'Hôtel Murten, qui s'est imposé. Enfin, la première Swiss Latte Art Battle a, elle, primé le savoir-faire largement reconnu du barista Matthias Buehler. Ou quand la mousse se fait œuvre d'art.

COM.

