



DR

Geneva Service Challenge: podium

La première édition du Geneva Service Challenge, concours genevois dédié au service en restauration, s'est tenue les 18 et 19 janvier au nouveau centre de formation de Hotel & Gastro Formation Genève. Dix candidats ont mis leurs compétences à l'épreuve devant un jury de professionnels. Le podium est 100% féminin avec la victoire de Maëllie Poble, suivie de Sofia Machado et Salomé Cardenas Equice, qui reçoit aussi un prix du mérite. Ce concours, porté par Hotel & Gastro Formation Genève, la Fondation ForPro et l'Ecole Hôtelière de Genève, vise à valoriser l'excellence et la formation dans les métiers du service. (HGH)

Bocuse d'Or: la France s'impose

Lors de la finale du Bocuse d'Or 2025, Paul Marcon a offert la victoire à la France, devançant Sebastian Holberg Svendsgaard (Danemark) et Gustav Leonhart (Suède). Le Social Commitment Award revient ex-aequo à la Nouvelle-Zélande (William Mordido) et au Chili (Roberto Vallejos). Le prix du meilleur commis est attribué à Camille Pigot, commis de l'équipe de France. La Norvège remporte le prix spécial «thème assiette», tandis que le prix spécial «thème sur plateau» est décroché par la Hongrie. Cette année, la Suisse n'était pas en finale, son candidat n'ayant pas franchi la sélection européenne. (HGH)



Avantage d'informations:
bocusedor.com/fr/finale

Pastry Week: hommage gourmand à l'enfance

Le nouvel événement signé PR & co invite une poignée de pâtisseries à créer des pièces exclusives en revisitant leurs souvenirs.

Déjà à l'origine de la Veggie Week, qui met en lumière la cuisine végane depuis 2017, l'agence PR & co lance un nouvel événement entièrement dédié aux plaisirs sucrés. Du 22 au 30 mars 2025, la première édition de la Pastry Week réunira quelques-uns des plus grands talents romands de la pâtisserie sous l'impulsion de Pamela Bächli, directrice de l'agence genevoise.

Depuis que Marcel Proust a illustré le concept de la mémoire involontaire à travers l'épisode emblématique de la madeleine, ce biscuit trempé dans une tasse de thé capable de convoquer d'un seul coup les souvenirs de l'enfance, tout le monde sait combien le goût est puissant dans le processus de réminiscence, au cœur de l'œuvre monumentale que représentent les sept tomes de *A la recherche du temps perdu*. Pas étonnant dès lors que la Pastry Week ait choisi

d'articuler sa première édition autour du thème *Sweet Memories*. Ainsi, les pâtisseries participant à l'événement sont invitées à revisiter leurs souvenirs d'enfance à travers une pièce exclusive.

Deux francs sur chaque pièce

Ces créations seront disponibles tout au long de la semaine dans les différents établissements. Pour chaque pièce vendue, la somme de 2 francs sera reversée à l'association Rêves Suisse, qui réalise les souhaits d'enfants atteints de maladies ou de handicaps. «Cette organisation, reconnue d'utilité publique, offre à ces enfants des moments d'évasion et de bonheur», souligne Pamela Bächli. Une démarche qui correspond aux valeurs de l'agence, laquelle soutient chaque année deux causes caritatives, en complément des actions liées à des projets ponctuels.

Parmi les participants figure déjà Titouan Claudet, élu Pâtissier de l'année 2025 et chef pâtissier exécutif de The Woodward et du Comptoir Woodward. La liste complète des pâtisseries associées à l'événement, basés pour la plupart à Genève, sera dévoilée prochainement. PATRICK CLAUDET



L'événement se déroulera dans plusieurs établissements genevois.

DR

BRÈVES

Bulle

Le Musée grüérien, à Bulle (FR), ferme ses portes ce dimanche pour deux ans environ. L'emblématique institution se prépare à une métamorphose en profondeur «afin d'assurer son avenir», via un agrandissement et une rénovation à 20 millions de francs.

Lausanne

Trois ans après l'inauguration du pôle muséal lausannois Plateforme 10 au complet, avec ses trois musées, le directeur de Plateforme 10 Patrick Gyger affiche une grande satisfaction. Il reconnaît aussi que le site doit encore gagner en convivialité. Le processus est lancé.

Saint-Gall

Le plus petit domaine skiable du monde a ouvert ses portes dans la ville de Saint-Gall. Ce projet artistique est un adieu à l'époque nostalgique du téléski à archets et une allusion au changement climatique, ce qui lui a valu l'opposition de la droite au parlement cantonal.

L'hôtellerie a le vent en poupe

L'hôtellerie suisse a enregistré des nuitées en hausse de 7,4% en décembre dernier par rapport au même mois de 2023. Tant les touristes étrangers que locaux ont été plus nombreux, selon les premières estimations de l'Office fédéral de la statistique (OFS). Au cours du mois sous revue, les visiteurs suisses ont augmenté de 3,9% alors que les visites étrangères ont progressé plus fortement, de 10,8%, indique l'OFS. De janvier à novembre, les établissements du pays ont enregistré 39,4 millions de nuitées, ce qui correspond à une hausse de 1,9% ou de 746 000 nuitées comparé à la même période de 2023. Les visiteurs étrangers ont une nouvelle fois affiché une croissance, de 4,1%, à 20,1 millions de nuitées, soit 801 000 nuitées de plus. En revanche, les voyageurs suisses ont été moins nombreux, représentant 19,3 millions de nuitées (-0,3%), soit une baisse de 56 000 unités. (ATS)

Bâle se prépare à l'Eurovision

Un an après un concours Eurovision sous haute sécurité à Malmö en raison de la participation d'Israël, Bâle met en place son concept de sécurité. Une hotline contre les discriminations est prévue, tandis que le doute plane encore sur la participation d'Israël. En plus de la ligne téléphonique ouverte 24h sur 24, des personnes de contact seront présentes sur place pour lutter contre toute forme de violence, indique Stephanie Eymann, directrice de la sécurité du canton de Bâle-Ville dans le *SonntagsBlick*. Ce dispositif est mis en place alors que l'Union démocratique fédérale (UDF) a combattu l'organisation de l'Eurovision en Suisse via référendum, dénonçant «de plus en plus de contributions satanistes et occultistes». (ATS)

ANNONCE

LAIT & DURABILITÉ

Emmi
FOOD SERVICE

Emmi
Milch Lait
3.5% MATIÈRE LAITIÈRE
7,6L

Emmi
good day
Laktosefrei sans lactose
High Protein
0,1% FETT GRAISSE
UHT 1L

Pour les meilleurs moments lactés

EN SAVOIR PLUS!