

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Lundi 10 février 2020

HIRSLANDEN EN ROUTE POUR L'OR OLYMPIQUE CULINAIRE

Le compte à rebours est lancé pour le 15 février 2020 pour la « Hirslanden Culinaryteam Bernoise ». Constituée de quatre cuisiniers de la Clinique des Tilleuls de Bienne et du Salem-Spital de Berne, cette équipe participera aux Jeux olympiques culinaires de Stuttgart, en Allemagne, en préparant un menu de trois plats pour 120 invités. En lice avec 22 autres équipes, les quatre chefs sauront le 19 février 2020 si leur prestation est étoilée d'une médaille d'or olympique.

Près de 2000 chefs et chefs pâtissiers en provenance de 59 pays et de 5 continents participent dans l'une des six catégories des IKA/Jeux olympiques culinaires de Stuttgart. Deux équipes suisses se sont qualifiées dans la catégorie restauration collective, les chefs de Hirslanden ainsi que les cuisiniers militaires de Thoune.

Cela fait près de neuf mois que le chef d'équipe Marco Andres et la pâtissière Miranda Fessler du Salem-Spital peaufinent leur menu en compagnie de Tobias Jaberg et Stefanie Jenni de la Clinique des Tilleuls. Leurs trois plats s'inspirent du thème des « racines » et comprennent une salade avec deux amuse-bouches, une assiette de viande, une assiette de poisson et une assiette végétarienne ainsi qu'un dessert. Le budget à respecter est de CHF 7.50 par personne.

Dans leur menu, les cuisiniers de Hirslanden utiliseront de nombreux produits suisses, dont du sandre de Frutigen, du Toblerone pour la mousse au chocolat ou encore la fameuse Boule de Belp. Pour le concours en Allemagne, les équipes peuvent faire venir leurs ingrédients de chez eux, mais doivent les préparer sur place. Ils disposent de cinq heures pour la préparation en cuisine suivies d'un service de 90 minutes. Les 120 invités sont des visiteurs d'Intergastra, le plus grand et le plus ancien salon international de cuisine. Les équipes seront jugées par un jury de cuisine international. Outre le goût, la mise en place, la préparation y compris l'hygiène et l'organisation, la composition et la présentation des menus seront également évaluées.

Pour s'assurer que chaque détail est bien en place le 15 février 2020, l'équipe a effectué six séances de test en conditions réelles. « Je compte bien jouer en première ligne et attends de notre équipe un programme parfait et sans erreur », explique Tobias Jaberg. Le chef d'équipe Marco Andres se montre également confiant : « Le menu convient et la gestion du temps est bonne. Nous sommes prêts. »

Les membres de l'équipe :

Marco Andres (33) est chef d'équipe et responsable du plat de viande. Cuisinier et cuisinier en diététique, il est aujourd'hui chef de service adjoint des cuisines du Salem-Spital de Berne. Il a effectué son apprentissage au restaurant Bahnhof, à Bigenthal/BE. Il a ensuite pratiqué son métier en Autriche puis auprès de Reto Mathis à St-Moritz et de Peter Wyss à Bâle. De 2007 à 2010, il a occupé le poste de sous-chef junior auprès de l'hôtel « Victoria-Jungfrau », à Interlaken/BE.

Miranda Fessler (27) travaille depuis 2014 en tant que cheffe pâtissière adjointe du Salem-Spital à Berne. Auparavant, elle était cheffe du service de confiserie à la boulangerie Maier, à Laufenburg/AG. Elle a effectué sa formation de pâtissier/confiseur chez «Suteria», à Soleure. Miranda Fessler est en charge de la création du dessert.

Tobias Jaberg (26) est employé depuis cinq ans et demi comme cuisinier à la Hirslanden Clinique des Tilleuls de Bienne. Il y a également suivi une formation complémentaire de cuisinier en diététique. Pour ce natif d'Aarberg, la cuisine, c'est tout un programme. Il a d'abord été formé au sein du restaurant «3 Fische» à Lüscherz, puis au restaurant «Kreuz», à Aspi bei Seedorf. Tobias Jaberg est responsable du plat de poisson et du plat végétarien.

Stefanie Jenni (27) travaille depuis quatre ans à la Hirslanden Clinique des Tilleuls de Bienne/BE. Elle a fait son apprentissage au Restaurant Hirschen, à Frauchwil/BE, puis effectué un stage en pâtisserie chez «Schlossbeck», à Nidau/BE. Elle a ensuite décroché un poste au restaurant Kreuz, à Aspi bei Seedorf/BE. Cuisinière en diététique, elle sera en charge de la salade et des amuse-bouches.

Thomas Strausak, coach, ainsi que Werner Kohler et Markus Baumann accompagneront l'équipe à Stuttgart.

Photo en annexe :



L'équipe « Hirslanden Culinaryteam Bernoise » de g. à dr. : Werner Kohler, Stefanie Jenni, Miranda Fessler, Marco Andres, Tobias Jaberg, Markus Baumann et Thomas Strausak (Photo: Barbara Héritier).

Les autres photos en annexe : Crédit Barbara Héritier

Renseignements

Hirslanden Clinique des Tilleuls
Bettina Widmer-Renfer
Responsable Marketing et Communication
Crêt-des-Fleurs 105
2501 Bienne
bettina.widmer@hirslanden.ch
T direct 032 366 43 46
M 079 407 73 57