

## «Ce n'est pas que le menu qui rend un repas inoubliable.»

samedi 31 août 2019

Le samedi 7 septembre 2019 se tiendra la traditionnelle Journée des cuisiniers de la Guilde. Partout en Suisse, les passants pourront déguster un délicieux risotto et les recettes de cette action iront aux personnes atteintes de SEP. Dans cet entretien, le nouveau président de la Guilde, Gerhard Kiniger, parle de ses projets, de sa motivation et de ce qui fait un bon menu.

Comment décririez-vous la Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers en quelques mots?

La Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers est une association professionnelle de gastronomes reconnus qui exercent leur métier avec ferveur et passion. Outre l'hospitalité et la passion, la constance et l'innovation sont également des qualités recherchées. Ma femme et moi-même sommes fiers de faire partie de la Guilde.

À quels critères doivent répondre les restaurateurs pour pouvoir intégrer la Guilde?

Après un apprentissage, une école d'hôtellerie ou une école professionnelle supérieure et deux ans d'autonomie, tout le monde peut demander à rejoindre la Guilde. Au Comité, nous testons les compétences du candidat puis nous proposons à nos membres de l'accueillir.

Vous êtes président depuis le mois de mai, quels sont vos projets à ce poste?

Je souhaite poursuivre l'approche fondamentale de la Guilde. Renforcer la marque. Naturellement, je compte également mettre en œuvre de nouvelles mesures avec mes collègues du Comité, par exemple élargir notre présence sur les réseaux sociaux.

Quelles sont les motivations de la Guilde pour organiser depuis 20 ans cette Journée des Cuisiniers au mois de septembre?

Chacun d'entre nous aime rendre service. Directement avec les collègues, pendant la préparation du risotto, ou chacun dans son propre établissement pendant la Charity Week. Nous proposons aussi des sachets de risotto qui sont parfaits pour offrir.

Quelle est votre motivation personnelle?

Savoir qu'il y a des gens qui ont besoin de notre soutien. Je suis reconnaissant pour chaque minute de ma vie où je suis en bonne santé.

Pourquoi servir du risotto lors de la Journée des Cuisiniers de la Guilde?

C'est la tradition qui le veut. De plus, nous avons de solides partenaires qui nous soutiennent et apportent leur contribution. Nous leur en sommes très reconnaissants ! Par ailleurs, cela fait plaisir de faire une bonne action en collaboration avec

mes collègues.

Selon vous, comment élaborer un menu parfaitement réussi?

Ce n'est pas que le menu qui rend un repas inoubliable. Tout ce qui se passe autour doit aussi être parfait. On ressent de la joie, de l'engagement, de l'innovation et de la passion de la part de tous les participants. Comme lorsque vous recevez des invités chez vous, par exemple. Vous faites alors tout votre possible pour qu'ils apprécient les mets et qu'ils se sentent bien: une jolie vaisselle, les meilleurs vins, un menu savoureux avec des ingrédients de qualité, etc.

En tant que cuisinier et hôte, qu'est-ce qui est important pour vous?

J'aimerais sentir chaque jour que tous les employés donnent le meilleur d'eux-mêmes, afin que l'hôte soit au centre de l'attention. Ce n'est qu'ensemble que nous sommes forts.

Que pouvons-nous attendre cette année pour la Journée des Cuisiniers de la Guilde?

Je me réjouis pour chacun et chacune des hôtes qui aura l'occasion de participer à l'un de nos nombreux événements en compagnie de ses amis et collègues, autour d'une assiette de délicieux risotto et d'un verre de vin, dans une atmosphère agréable.

Où pourra-t-on déguster un risotto lors de la Journée des Cuisiniers de la Guilde?

[Toutes les informations et tous les lieux de dégustation](#)

---

Société suisse de la sclérose en plaques, rue du Simplon 3, CH-1006 Lausanne

Tél. 021 614 80 80 | [info@sclerose-en-plaques.ch](mailto:info@sclerose-en-plaques.ch) | [www.sclerose-en-plaques.ch](http://www.sclerose-en-plaques.ch)