



Physicien à l'Institut Paul Scherrer à Villigen (AG), le Dr Fritz Gassmann a passionné l'auditoire en revenant aux concepts fondamentaux de la physique. A travers plusieurs expériences pratiques, il a rappelé comment cette science que d'aucuns jugent parfois à tort «déconnectée de la réalité» trouve des applications concrètes dans la gastronomie. Les participants retiendront son explication en trois minutes, montre en main, de la théorie de la relativité.

## Conférence thématique: Cours de physique élémentaire à Interlaken

Al'occasion du Forum des cuisiniers et de la restauration qui s'est tenu mercredi 16 juin au Casino Kursaal d'Interlaken (BE), les quelque 550 participants ont pu suivre une demi-douzaine de conférences en rapport

avec la gastronomie et la restauration. Grâce à la traduction simultanée assurée toute la journée dans la magnifique salle de théâtre, les Romands ont bénéficié d'un cours de rattrapage en physique élémentaire.

Une lecture rapide du programme de la manifestation aurait pu laisser croire que la conférence du Dr Fritz Gassmann – intitulée «Cuisiner, c'est de la physique» – allait porter sur la cuisine moléculaire. Tout faux! L'orateur à la toison blanche, lointain cousin du Professeur Tourmesol dont le bagout a très vite déridé l'auditoire, s'est en effet amusé à revenir aux concepts fondamentaux de la physique. But de l'opération: montrer que cette science est tout sauf déconnectée de la réalité et qu'elle trouve des

applications dans les cuisines du monde entier. A priori ardu, l'exercice s'est au final révélé passionnant, comme en témoigne l'accueil enthousiaste des participants.

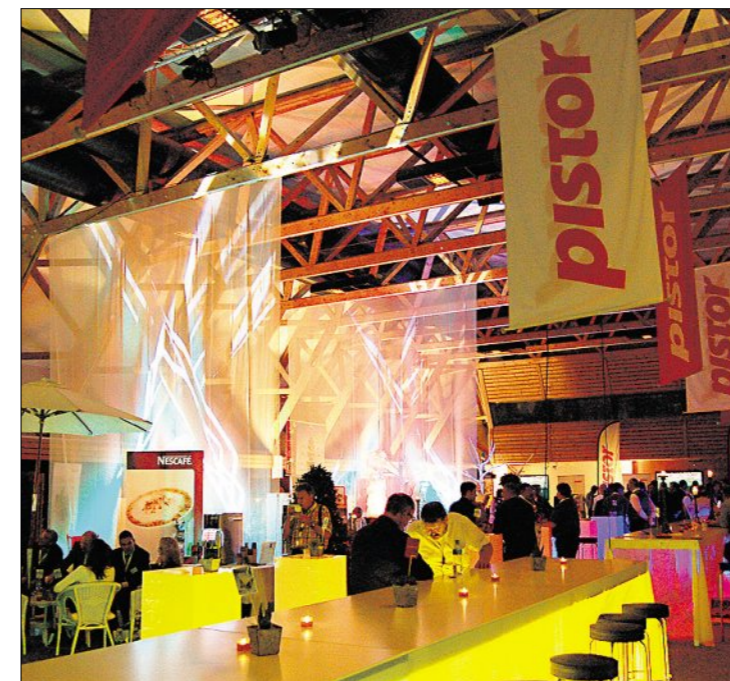
### De l'importance de la découverte de l'induction électromagnétique

Pour illustrer son propos, le Dr Fritz Gassmann, physicien à l'Institut Paul Scherrer de Villigen (AG), n'a pas lésiné sur les moyens. Il s'est livré à plusieurs expériences pratiques à l'aide d'une plaque à

induction. Ce mode de cuisson apparu il y a une trentaine d'années est emblématique de la place qu'a la physique en gastronomie, puisqu'il découle directement de la loi sur l'induction énoncée en 1831 par Michael Faraday. «Le principe de base est qu'un courant génère un champ magnétique. Faraday, lui, s'est demandé s'il était possible qu'un champ magnétique génère un courant, et, lorsqu'il s'est rendu compte que la réponse était oui, il a découvert l'induction électromagnétique, qui forme la base de la

technologie électromagnétique moderne. Et si la plaque à induction n'est apparue que récemment, c'est uniquement parce que, jusqu'à la fin des années 50, la fabrication d'une telle plaque aurait coûté trop cher», explique le Dr Fritz Gassmann.

Dans un registre plus pratique, l'orateur a également expliqué pourquoi il est déconseillé de travailler avec des plaques à induction quand on porte un pacemaker – «Le champ électrique généré par la plaque perturbe les élec-



La Place du marché est le centre névralgique du Forum des cuisiniers et de la restauration. C'est là que les participants ont suivi le match de Coupe du monde entre la «Nati» et l'Espagne, ponctué de l'exploit que l'on sait.

trodes placées dans le cœur, raison pour laquelle l'Office fédéral de la santé publique recommande aux personnes munies d'un pacemaker de ne pas s'approcher à moins de 20 centimètres d'une plaque à induction.» Il a aussi répondu à une question sur la supposée dangerosité des fours à micro-ondes, décriés par le scientifique Hans U. Hertel.

### Les micro-ondes inoffensifs

«C'est complètement faux, estime le Dr Fritz Gassmann. Les rayons électromagnétiques d'un micro-ondes ne sont pas plus dangereux que les rayons infrarouge d'un four à raclette qui fait fondre le fromage. Qu'est-ce que cela veut dire, en fin de compte, que de chauffer un aliment? Les molécules présentes dans l'eau sont en mouvement constant; quand on chauffe un aliment à 60° C, on accélère simplement le mouvement des molécules. Le seul danger du micro-ondes est lié aux germes pathogènes: au micro-ondes, les aliments chauffent facilement à l'extérieur, mais, à l'intérieur, la température n'excède souvent pas 30 à 40° C, ce qui est insuffisant pour tuer les germes. Dans une poêle, ce risque n'existe pas», conclut le Dr Fritz Gassmann.

patrick.claudet@gastroneu.ch



Kathrin Leisi, nouvelle présidente de la Swiss Barkeeper Union, était à Interlaken pour participer au forum.



Une importante délégation latine était de la partie – ici en compagnie de l'ancien et du nouveau président de Hotel & Gastro Union, respectivement Bruno Poma (8e de la gauche) et Georges Knecht (tout à droite).



Georges Knecht en compagnie de Claudia Dünner et Paul Schmidt, respectivement directrice et président de la Société de la restauration.

### Bilan plus que satisfaisant pour les organisateurs de la manifestation

Directeur de la Société suisse des cuisiniers, Norbert Schmidiger a le sourire. «Nous avons enregistré plus de 550 inscriptions au Forum des cuisiniers et de la restauration, ce qui constitue un franc succès. Etrennée l'an dernier, la formule combinant la cuisine et la restauration a prouvé une nouvelle fois sa pertinence. A terme, nous pourrions même élargir le concept en mettant sur pied des conférences destinées aux professionnels de la boulangerie, pâ-

tisserie et confiserie. Ces derniers, d'ailleurs, ont reçu cette année une invitation au forum pour la première fois», commente Norbert Schmidiger.

De son côté, Paul Schmidt, président de la Société de la restauration, est satisfait de l'opération. «C'est la deuxième année consécutive que nous tenons notre forum en même temps que celui des cuisiniers. L'idée d'une plateforme unique est particulièrement adaptée, nos deux professions étant

complémentaires. De la sorte, chacun peut profiter de l'expérience de l'autre. C'est très enrichissant», explique le maître d'hôtel du Grand Hotel Zermatterhof, pour qui une manifestation de ce type joue un rôle primordial en termes de valorisation du métier. «Nous ne sommes pas des porteurs d'assiettes. Notre rôle est d'accompagner et de conseiller la clientèle; la nuance est de taille», conclut Paul Schmidt.

www.hotelgastrounion.ch



De gauche à droite: Daniel Kaeser, chef du centre de subsistance de la caserne de la Poya (FR), Jean-Michel Martin, président de Hotel & Gastro Union Romandie, et Pascal Schneider, cuisinier à l'Hôpital Bethesda de Bâle.



Champion olympique de skicross, Mike Schmid avec Miranda Kuçi, Sandra Stadelmann, Esther Arnold et Florenta Dobraj (Hotel & Gastro Union).

# Interlaken: Une manifestation qui sait allier l'utile à l'agréable

Si le Forum des cuisiniers et de la restauration s'articule essentiellement autour de conférences thématiques et de la Place du marché, espace convivial où les contacts professionnels se nouent facilement, la

partie récréative n'est pas négligée pour autant. Pour s'en convaincre, il suffisait d'arpenter le Casino Kursaal d'Interlaken à l'heure où les participants vivaient en direct l'exploit de l'autre «Nati».

A partir de 16h, les participants du Forum des cuisiniers et de la restauration ont commencé à se masser devant les écrans géants installés sur la Place du marché. Et pour cause: l'équipe suisse de football, l'autre «Nati», disputait son premier match de poule contre l'Espagne. Tendus en première mi-temps en raison de la domination espagnole, les spectateurs ont laissé éclater leur joie au moment où Gelson Fernandes a marqué son but, et plus encore quand l'arbitre a sifflé la fin de la partie.

## Présence de la «Kochnati» junior et du champion Mike Schmid

Si le match a bouclé dans une belle liesse la manifestation bernoise, la journée n'en a pas moins été studieuse. En plus des conférences thématiques organisées le matin et l'après-midi (lire pages 8 et 9), le Forum a accueilli l'Equipe nationale junior de cuisine de la Société suisse des cuisiniers. Les jeunes professionnels ont livré un aperçu de leurs talents en dévoilant la nouvelle table d'exposition qu'ils présenteront à la Culinary World Cup, prévue en novembre prochain au Luxembourg.



La «Kochnati» junior a dévoilé la table d'exposition qu'elle étrennera lors la Culinary World Cup prévue en fin d'année au Luxembourg. Une façon de rappeler qu'il n'y a pas qu'au football que les Suisses ont de l'ambition.

Par ailleurs, les professionnels qui ont passé avec succès les examens professionnels de cuisinier en hôtellerie et restauration, de cuisinier d'hôpital, de home et de restauration collective et de chef en restauration avec brevet fédéral ont reçu

leurs brevets en présence de Mike Schmid, champion olympique 2010 de skicross à Vancouver, le tout premier de l'histoire des Jeux olympiques. Parallèlement, les quelque 550 participants ont profité du repas de midi, impressionnant buffet

organisé sur la Place du marché, pour nouer des liens professionnels ou revoir simplement leurs confrères, preuve que le Forum sait joindre l'utile à l'agréable.  
patrick.claudet@gastroneuws.ch  
Galerie photos sur www.expresso.ch



Eric Dubuis (à dr.), Hotel & Gastro Union, avec Gaël Duvoisin, chef de vente chez Enodis.



Le Tessin en force: Tobia Ciarulli, Giovanni Staub, Edoardo Cosasopra, Tiziano Orrù, Ivan Sardi, Antonio Ceres et Roberto Dota.



Kurt Häfliger, chef marketing de Pistor, a lancé à Interlaken le Swiss SVG-Trophy 2011 (lire ci-dessous).



Les Romands avec Eric Dubuis: Jean-Claude Siegenthaler, Barbara Martin, Humbert Mottet, Gaël Duvoisin et Patrick Bezzi.



Christian Schmed, Nestlé Waters, soutenait le forum pour la 1<sup>re</sup> fois.



Amuse-bouche et desserts Hug avec Roger Lütolf, Rahel Furrer et Rolf Mürner.

## Partenaires du forum

### La satisfaction est de mise du côté des sponsors soutenant la manifestation bernoise

Pistor était une nouvelle fois le sponsor principal du Forum des cuisiniers et de la restauration, aux côtés de sept co-sponsors (Haco, Nestlé Professionnal, Henniez, Dyhrberg, Hug, Knorr et Wiberg). L'occasion idéale pour Kurt Häfliger, directeur marketing de Pistor, de lancer à Interlaken le Swiss SVG-Trophy 2011, nouveau concours culinaire organisé par Pistor, SVG et la Société suisse des cuisiniers et destiné à la gastronomie dans les collectivités, les hôpitaux et les homes (voir p. 7).  
www.svg-trophy.ch



Maria Luisa Fuchs, brand manager chez Nestlé Professionnal, présente trois huiles d'olive de Thomy.



Christian Rettenbacher (à dr.) et Alois Sailer, directeur des ventes Wieberg: le meilleur des épices.



Ralph Urben, chef expert chez Haco, orne la tasse de panna cotta de Kathrin Käser de coulis de mangue.



Les sponsors à côté de la table d'exposition que la «Kochnati» junior présentera au Luxembourg: Michael Bach (Ceco), Udo Birnbacher (Bragard) et Eveline Felder (Berndorf).



Les chefs de cuisine Andreas Willner et Urs Mürner présentent les nouveaux fonds de sauce Knorr.



Leo Belser et Ralf Weidkuhn de la fumerie de saumon Dyhrberg soutiennent le forum depuis longtemps.