

Paradis de la cuisine de Schönbühl de Hugentobler

# Inspiration de haut vol

Au paradis de la cuisine de Schönbühl, de grands noms de l'innovation gastronomique tels que Heiko Antoniewicz, Rolf Mürner ou

encore Mirko Buri se soumettent au regard de chefs de cuisine venus de toute la Suisse. Extrait de l'offre de formation:



Christoph Reichenbach déniche les bons plans pour faire des économies.

## Christoph Reichenbach – Swiss Systems

Sa devise? «Ce n'est qu'en se renouvelant que l'on peut rester fidèle à soi-même.» L'hôtelier-restaurateur et coach

culinaire met les soucis financiers de côté grâce à une cuisine organisée, rentable et économique, pour le plus grand plaisir de son équipe comme de ses clients.



Heiko Antoniewicz réinvente la «fermentation».

## Heiko Antoniewicz – Fermentation

Recueillir, rechercher, découvrir «La fermentation entraîne une modification de la structure, de la saveur ou des couleurs des aliments. Les arômes également peuvent s'en trouver sublimés», nous confie ce pionnier de l'innovation sur la scène culinaire allemande.



Des buffets de desserts grandioses avec Rolf Mürner.

## Rolf Mürner – Mürner easy

Mieux que quiconque, le champion du monde des pâtisseries 2007 sait créer avec les participants à ses cours des buffets de desserts dignes



des plus grands. Pour sa septième participation déjà au paradis de la cuisine, il axe cette année son cours sur son dernier ouvrage, «Mürner easy».



Objectif zéro déchets avec Mirko Buri.

## Mirko Buri – Zéro déchets

Le premier restaurant zéro déchet de «Mein Küchenchef» Mirko Buri lui a valu de multiples apparitions en une des journaux suisses. Son atelier

traite de la façon dont les cuisines professionnelles mesurent leurs quantités de déchets, et mettent en place des mesures efficaces pour lutter contre le gaspillage.



## Détails et inscription:

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG opère quatre centres de formation en Suisse. Ici des chefs d'entreprise et personnalités influentes viennent se fami-

liariser avec les avantages et le fonctionnement de nouveaux systèmes de cuisson.

[www.hugentobler.ch/cours](http://www.hugentobler.ch/cours)

**HUGENTOBLER**  
Schweizer Kochsysteme