

Pour motiver une branche active



zeichen pour l'ensemble de son œuvre, et Beatrice Müller, rédactrice à la «Tagesschau».



Grosse Ehre: Rosa Tschudi erhielt den Preis. Un grand honneur: Rosa Tschudi reçoit son prix.



chen 2007 für das beste Gastrokonzept. chen 2007 pour le meilleur concept culinaire.

Le gala des Pfefferzeichen 2007 à l'Opernhaus de Zurich, a été une superbe fête. GastroSuisse et Salz&Pfeffer ont honoré des personnalités méritantes qui, par leurs prestations, donnent du lustre à la branche.

C'est sans doute extrêmement rare qu'à l'Opernhaus de Zurich, autant de représentants de la gastronomie, de l'hôtellerie et du tourisme font rayonner, lors d'une seule manifestation, autant de joie, d'optimisme et de satisfaction que samedi soir dernier. GastroSuisse, la branche leader, et les éditions Salz&Pfeffer avaient invité au 6^e gala de la remise des Pfefferzeichen.

Une fois de plus, il s'agissait de distinguer des gens, des gastronomes, des cuisiniers et des représentants de la branche de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme pour des prestations particulières et particulièrement remarquables à imiter. Les bénéficiaires ont obtenu une large reconnaissance puisque des représentants de la branche de domaines spécialisés les plus divers ont accouru unis au point que l'Opernhaus affichait pratiquement complet.

Beatrice Müller, rédactrice à la «Tagesschau» a animé avec humour la manifestation de gala qui était entrecoupée de remarquables shows. Les points forts proprement dits étaient les remises de prix. Un honneur particulier était dévolu à Rosa Tschudi: l'infatigable cuisinière qui à un âge avancé œuvre toujours aux fourneaux, a obtenu le Pfefferzeichen pour l'ensemble de son œuvre. Pour la Grand Old Lady de la gastronomie de pointe, l'acceptation du prix était un moment émouvant et pour les personnes présentes au gala, elle justifiait un standing ovation.



Zufriedene Trägerschafts-Repräsentanten: GastroSuisse-Zentralpräsident Klaus Künzli (l.), Salz&Pfeffer-Verwaltungsratspräsident Robert Meier (M.) und GastroSuisse-Direktor Florian Hew (r.). Organisateurs satisfaits: Klaus Künzli, président central de GastroSuisse, Robert Meyer, président de Salz&Pfeffer et Florian Hew, directeur de GastroSuisse.

Freude an der eigenen Leistung

«Das Pfefferzeichen soll die sehr guten Leistungen unserer Branche bekannter machen», erläuterte GastroSuisse-Zentralpräsident Klaus Künzli anlässlich einer Pressekonferenz letzten Samstag die Hintergründe der Preisverleihung. «Jahre in und jahraus erbringen gegen 30 000 gastgewerbliche Betriebe ihre Dienstleistungen an dem Gast. Dahinter steckt oft ein enormes Engagement». Die Pfefferzeichen sollten besondere Glanzlichter auszeichnen, meinte Künzli, «natürlich oft auch stellvertretend für Hunderte anderer Betriebe, die nicht in der Ausschreibung figurieren, das positive Bild unserer Branche aber ebenso mitprägen». Die Branche brauche Glamour, Anerkennung und Freude an der eigenen Leistung. Im Tagesgeschäft gehe dies oft unter.

Le plaisir de sa prestation

«Le Pfefferzeichen doit faire mieux connaître les très bonnes prestations de notre branche», a expliqué Klaus Künzli, président central de GastroSuisse, lors de la conférence de presse de samedi passé servant à mettre en situation la remise des prix. «Chaque année, quelque 30 000 établissements de l'hôtellerie-restauration fournissent des prestations de service à leurs clients. Souvent, un énorme engagement se cache derrière ce travail.» Les Pfefferzeichen (signes du poivre) doivent distinguer des hauts faits particuliers, estime Klaus Künzli. «Ils contribuent également à donner une image positive de notre branche.» Celle-ci a besoin d'un peu de glamour, de reconnaissance et de plaisir à sa propre prestation.



Ruth und Franz Wiget hatten sich den Preis für beste Küche und Service verdient. Ruth et Franz Wiget ont obtenu le prix mérité dans la catégorie cuisine et service.

Pfeffer in Küche & Service

Seit bald zwanzig Jahren sind Ruth und Franz Wiget Gastgeber im Restaurant Adelboden ob Steinen im Kanton Schwyz. Franz und Ruth entwickeln nicht nur Leidenschaft sondern auch Disziplin und bieten Gastronomie auf höchstem Niveau. Hier entsteht jene Echtheit und Kontinuität, die in ruhelosen Zeiten so wichtig ist – und in der Branche Not tut.

Cuisine et service

Depuis bientôt vingt ans, Ruth et Franz Wiget sont les hôtes au restaurant Adelboden, au-dessus de Steinen dans le canton de Schwyz. Ils offrent non seulement une grande passion mais aussi de la discipline dans une gastronomie au plus haut niveau. Dans leur établissement se crée cette authenticité et cette continuité si importantes dont la branche a tellement besoin.



Peter Rieggers Laudatio zu Rosa Tschudis Lebenswerk begeisterte. Peter Riegger a su parfaitement caractériser l'œuvre de vie de Rosa Tschudi.



Volles Haus an der Preisverleihung-Gala. Salle pleine pour la remise des prix.



Das Vokalensemble Krambambuli begeisterte auf der Opernhausbühne. L'ensemble de musique populaire Krambambuli a suscité l'enthousiasme.

Die Sponsoren Les sponsors

Träger des Pfefferzeichens sind GastroSuisse sowie die Edition Salz & Pfeffer.

Die verschiedenen Auszeichnungen sind gestiftet von:

- Heineken
- Axpo
- Globus delicatessa
- Bischofszell Culinarium
- Davidoff
- Zürcher Kantonalbank
- Horego