

Le UN POUR CENT très spécial de tous les restaurants

Parmi les professionnels et les clients, on l'appelle tout simplement "La Guilde". Il s'agit bien sûr de la Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers, un groupement professionnel composé de cuisiniers expérimentés qui sont également propriétaires d'un restaurant. La Guilde est garante de qualité, de créativité et de convivialité.

Depuis sa fondation en 1954, la Guilde n'a eu de cesse de concentrer tous ses efforts sur la qualité et l'ambiance. Ses membres s'investissent pleinement pour atteindre ce but.

Lors de l'AD 1995 de la Guilde, Martin Bühler, président de la Guilde de 1994 à 2002, a déclaré: "La Guilde se transforme de plus en plus en une aide à l'orientation et donc en un véritable symbole de qualité et d'image de marque de la branche". Pour maintenir son statut, elle doit toutefois s'adapter sans cesse aux nouvelles tendances. C'est pourquoi la Guilde a modifié son image en 1995 et se présente actuellement sous une forme jeune et dynamique.

Pour renforcer davantage son degré de notoriété au sein du monde professionnel, la Guilde a décidé d'intégrer son organe professionnel, le "Schweizer Gastronom", à la revue spécialisée "GastroJournal" (jusqu'à 2006 au "Gourmet"). Pour se faire davantage connaître du public, la Guilde entreprend toujours de nouvelles étapes telles que la distribution gratuite du "Guide Gourmet Suisse" actualisé chaque année, le nouveau magazine d'hôtes "Gildejournal" au printemps et en automne ou l'action "Journée de la Guilde" à laquelle des membres de la Guilde répartis dans toute la Suisse cuisinent pour une bonne cause.

Limitée à environ 300 membres

Quelque 275 restaurants suisses peuvent se faire fort d'appartenir à la Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers. Cela équivaut à environ un pour cent de tous les restaurants de Suisse. La qualité ainsi que l'ambiance sont mises en avant. Ni la taille ni le luxe ne représentent un critère de sélection pour faire partie de cette élite. Le client a de ce fait la possibilité de choisir parmi des établissements très variés:

de la simple auberge de campagne jusqu'au restaurant gastronomique prestigieux.

Les membres sont soumis à de hautes exigences en matière de qualité et de savoir-faire. Il ne suffit pas d'être titulaire d'un brevet fédéral de cuisinier, le candidat doit également être propriétaire de son établissement et le diriger depuis au moins deux ans.

Guilde – un engagement sur tous les fronts

L'engagement de la Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers en faveur de la bonne renommée de la gastronomie suisse est aussi étendu qu'impressionnant. Une attention toute particulière est apportée à la promotion de la relève professionnelle; les établissements membres de la Guilde représentent des places d'apprentissage très recherchées, tant pour les cuisiniers que pour les employés de service. Les membres de la Guilde prennent eux aussi la formation permanente très au sérieux: cours, séminaires, voyages d'étude et échanges d'expériences constituent des aides précieuses.

Equipe culinaire

Depuis 1970, la Guilde dispose également d'une équipe de cuisiniers professionnels, très souvent récompensée, connue et appréciée au niveau international – une équipe de maîtres de la profession exceptionnellement créatifs.

A l'occasion du Salon de l'IGEHO 1993, l'équipe culinaire a remporté la première place, et ainsi le titre de "Championne du monde" dans sa catégorie. Lors du Salon culinaire de Stuttgart, chaque membre a décroché une médaille d'or. L'or a également couronné toute l'équipe à la ZAGG de Lucerne. Elle a aussi remporté la troisième place à la Culinary World Cup de l'Exposition Gast '94 au Luxembourg. A l'exposition d'art culinaire qui a eu lieu à Warth en Autriche, elle a continué sur sa lancée et a décroché la médaille d'or. L'équipe culinaire de la Guilde est l'un des fleurons de la gastronomie suisse.

Partenaires de la Guilde

Avec la création de l'association "Förderer der Schweizer Kochkunst und Gastlichkeit (FSKG)"¹ en automne 1989, la Guilde a fait un autre grand pas en avant. En 1995, la FSKG a été rebaptisée "partenaire de la Guilde". Les partenaires de la Guilde sont des établissements suisses ou étrangers fournisseurs de la branche qui – en collaboration avec la Guilde – s'engagent, surtout au niveau public, en faveur de la branche.

Le client est roi

La Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers – ce UN POUR CENT si exceptionnel des restaurants suisses – place toujours le client au centre de tous ses intérêts. Chaque client doit devenir un habitué de la Guilde.

En effet, une chose est sûre:

en tant que cuisinier qualifié, le patron du restaurant connaît les souhaits culinaires de ses clients. Il leur offrira ainsi un service de professionnel conscient de l'importance d'un service attentionné et individualisé et d'un conseil compétent.

Afin de pouvoir également répondre à l'avenir au moindre souhait des clients, la Guilde ne se repose pas sur ses lauriers. Bien au contraire, elle s'oriente vers le futur. On en veut pour preuve, par exemple, l'esprit d'innovation de la Guilde et la présentation homogène de tous les membres sur le site Internet www.gilde.ch.

Les établissements membres de la Guilde sont reconnaissables grâce à leur emblème placé à l'entrée du restaurant. Il est intéressant d'y prêter attention!

¹ Association pour le soutien de l'art culinaire et de la convivialité suisses (FSKG)

Qu'est-ce que la Gilde?

Histoire et évolution depuis 1954

La restauration suisse a pris un nouveau départ dans les années d'après-guerre – comme tant d'autres branches d'ailleurs. L'économie et la politique devenant de plus en plus stables, la restauration a également développé de nouvelles structures. La qualité était de plus en plus demandée, le client pouvait à nouveau se le permettre, il voulait redevenir "roi". Il exigeait de plus en plus de recherche culinaire de haut niveau, de créativité et d'exceptionnel. De plus en plus de restaurants se sont adaptés – plus ou moins bien selon le talent – à ces nouveaux désirs et besoins. Le marché est devenu confus, les prix ont grimpé, la clientèle s'est sentie de plus en plus désorientée.

La situation du début des années cinquante a fait germer une idée dans la tête de divers représentants de la gastronomie suisse. Un groupement aux statuts clairement édifiés – et surtout aux critères qualitatifs sur le plan professionnel, entrepreneurial et humain – et qui contribuerait fortement à une transparence sur le marché et à l'élaboration de structures au sein des milliers de prestataires de service en restauration. Le client devait pouvoir être certain que les patrons soient bien membres de ce groupement et qu'ils puissent garantir une cuisine exceptionnelle, une bonne direction de l'établissement et une qualité dans tous les domaines gastronomiques et culinaires. Le projet "Gilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers" commença à prendre forme.



Le 17 mai 1954, la Gilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers voit le jour au restaurant Muggenbühl situé à Zurich. Les pionniers et membres fondateurs de la Gilde étaient:

- Jacques Faust, restaurant "Kehlhof", Stäfa (1^{er} président de la Gilde)
- Albert Häusler, "Zunft Haus zur Meise", Zurich
- Rudolf Frei, restaurant Muggenbühl, Zurich
- Edi Meier, auberge "Rössli", Würenlos
- Willy Schärer, restaurant "Luft", Meilen
- Walter Schönholzer, restaurant "Mühlehalden", Zurich
- Georges Egger, Zurich-Höngg (1^{er} directeur de la Gilde)

Ces pionniers voulaient donner un signal à la restauration suisse: la Gilde avait pour mission de définir des structures claires, mais aussi des critères de qualité contraignants. Dans tout établissement de la Gilde, le client peut être sûr qu'il sera traité comme un «roi», à tous égards et dans le sens le plus noble du terme.

Bon nombre de restaurants ainsi que leurs patrons, tous des cuisiniers voués corps et âme à la cuisine par leur conscience de la qualité et leur créativité, ont adhéré sans hésiter au nouveau groupement professionnel. Depuis, le nombre des membres n'a cessé d'augmenter, et à peine un an après sa fondation, la Gilde comptait déjà fièrement 194 membres renommés (état: décembre 1955), des restaurants "dignes de la Gilde", qui s'engageaient désormais non seulement pour leur propre établissement, mais également en commun pour la promotion d'une cuisine et d'une restauration suisses de qualité. Cela était également vrai pour l'encouragement d'une relève qualifiée dans la profession.

La Guilde aujourd'hui

Durant la décennie qui suivit, la Guilde a continué à évoluer tant du point de vue de ses membres que de celui de la qualité. Elle compte aujourd'hui environ 275 membres.

Ses sévères critères d'adhésion ainsi que ses objectifs sont toutefois restés les mêmes. Au cours de la dernière décennie du 20^e siècle, elle est également devenue synonyme de bonne ambiance, d'une cuisine exceptionnelle, d'un service attentionné, compétent et convivial ainsi que de clients satisfaits. La recherche d'une qualité toujours meilleure et des clients tellement satisfaits qu'ils deviennent des habitués, tels sont les deux objectifs prioritaires permanents de la Guilde.

L'ambiance et la convivialité prennent de plus en plus d'importance. Le client aux idées modernes, qui préfère la cuisine peu calorique et qui est sensible à son alimentation, attend aujourd'hui d'un restaurant bien davantage qu'une bonne cuisine. Il veut être considéré comme une personne à part entière, et il souhaite une communication et un service appropriés. Lorsqu'un client va au restaurant, il ne veut pas seulement déguster un bon repas, il recherche aussi d'autres choses telles une expérience sortant de l'ordinaire, une bonne ambiance et un moment de détente pour échapper à son train-train quotidien.

La Guilde n'a de cesse d'anticiper les tendances et les évolutions, ce qui nécessite bien sûr de s'occuper sans cesse du client, et donc de reconnaître ses besoins et ses attentes et de les prendre au sérieux. C'est pourquoi la Guilde est considérée à juste titre comme la figure de proue de la gastronomie suisse.

Dans l'ensemble, la Guilde est également un groupement professionnel reconnu aussi bien au sein de la restauration suisse qu'étrangère. Les contacts avec des organisations parallèles étrangères font l'objet d'un suivi intensif. Ils permettent de précieux échanges de savoir et d'expériences et apportent de nouvelles idées. Le degré de notoriété de la Guilde ne cesse de croître. L'affiliation à la Guilde est pour le restaurant à la fois synonyme de distinction, de renommée et de qualité, mais représente également un défi permanent.

Présidents de la Guilde et étapes importantes dans l'histoire de la Guilde

- 1954** Fondation de la Guilde (17 mai)
- 1954 - 58** Jacques Faust (Stäfa) devient 1^{er} président de la Guilde
- 1956** Le "Schweizer Gastronom", le journal de la Guilde est publié pour la première fois le 1^{er} octobre 1956, Harry Schrämmli en est le premier rédacteur
- 1958 - 65** Otto Surber devient le 2^e président de la Guilde
- 1959** L'emblème de la Guilde est remanié
- 1965 - 75** Werner Holzmann devient le 3^e président de la Guilde
- 1970** La première équipe de cuisiniers professionnels est fondée. Constituée de maîtres de la profession au talent créatif hors du commun, elle participe à des championnats nationaux et internationaux.
- 1972** L'emblème de la Guilde est remanié
- 1975 - 81** Ernst Gugolz devient le 4^e président de la Guilde
- 1981 - 88** Hans Grieder devient le 5^e président de la Guilde
- 1987** La Guilde aménage son propre secrétariat au siège de GastroSuisse
- 1988** Hanspeter Trachsel devient le 6^e président de la Guilde
Le conseil de la Guilde approuve pour la première fois un concept de RP et publicitaire.
- 1989** Première publication de "Culinarium Schweiz" de la Guilde
La Guilde fonde l'"Association pour le soutien de l'art culinaire et de la convivialité suisses" (FSKG)
- 1990** Le "Schweizer Gastronom" peut désormais être abonné et il est mis à la disposition des clients dans les établissements-membres
- 1991** La nouvelle équipe culinaire de la Guilde décroche les plus hautes distinctions à Karlsruhe et à Nuremberg. En l'honneur des "700 ans de la Confédération", la Guilde lâche 700 saumons dans le Rhin.
- 1993** L'équipe culinaire devient "Championne du monde" dans sa catégorie lors du Salon de l'IGEHO de Bâle
- 1994** Martin Bühler devient le 7^e président de la Guilde
La Guilde fête son 40^e anniversaire
Succès de l'équipe culinaire: médaille d'or à Stuttgart, médaille d'or à la ZAGG, 2 x médaille d'or et 2 x médaille d'argent à Luxembourg
- 1995** Introduction du nouvel emblème de la Guilde
René Frech, directeur des éditions et rédacteur en chef de la revue spécialisée "Gourmet" devient nouveau rédacteur de la Guilde. Le "Schweizer Gastronom" est intégré à "Gourmet".
Le nouveau guide de la Guilde s'appelle désormais "Schweizer Gourmet Guide" et il est publié dans un format de poche. Il va être retouché chaque année et distribué gratuitement.
La Guilde publie nouvellement un guide des vins.
La Guilde décide d'organiser une journée culinaire pour une bonne cause. L'argent est versé au profit de l'association "Sternschnuppe".
L'"Association pour le soutien de l'art culinaire et de la convivialité suisses" (FSKG) est rebaptisée "Partenaires de la Guilde"
Victoire commune de l'équipe culinaire à Warth et médaille d'or pour le concours de plats chauds et froids
- 1996** Action: Bien manger.... pour une bonne cause!
Les cuisiniers de la Guilde mettent leur talent à contribution dans diverses localités de Suisse à des emplacements publics, très fréquentés. La recette est versée au profit d'enfants défavorisés de l'hôpital Kantha Bopha du Dr. Beat Richner – également connu sous le nom de Beatocello – à Phnom Penh. Lors de la 42^e AG à Lugano, la Guilde maintient ses objectifs et elle s'engage plus que jamais pour la qualité. Ouverture progressive de la Guilde vers l'extérieur: des cuisiniers ne possédant pas la nationalité suisse peuvent



- désormais également devenir membres.
La Guilde se présente à Internet.
- 1997** De nombreux cuisiniers de la Guilde participent à la Journée de la Guilde, maintenant traditionnelle. Les recettes de cette action sont reversées à la Société suisse de la sclérose en plaques.
Dans le cadre de sa 43^e AG à Interlaken, la Guilde baptise son ballon, qu'on a pu louer aussi bien par les membres que par des tiers.
Le Gourmet-Guide 1997 remanié est publié et distribué gratuitement.
La Guilde participe au Salon de l'IGEHO et effectue une démonstration et une dégustation culinaire au stand de GastroSuisse.
Au concours international d'art culinaire de Bâle, l'équipe culinaire remporte la 1^{re} place et représente désormais la nouvelle équipe nationale de cuisiniers suisses.
- 1998** La Guilde publie sa "Gildenkultur" (Culture de la Guilde) et renforce ainsi sa présence tant au niveau interne qu'externe.
Une nouvelle fois, les différents membres de la Guilde organisent la traditionnelle "Journée risotto de la Guilde" dans 33 villes de Suisse. La recette est versée au profit de la Société suisse de la sclérose en plaques.
Le Gourmet-Guide 1998/99 est publié et distribué gratuitement.
Lors de sa première participation en tant que nouvelle équipe nationale de cuisiniers, l'équipe culinaire décroche à Singapour la 1^{re} place, elle remporte le prix spécial de "The battle of the Lion" et devient ainsi nouvelle championne du monde.
Lors de l'AG du 4 juin 1998 à St-Moritz, la Guilde offre au projet suisse gypaète barbu un jeune oiseau qui est lâché dans le parc national suisse.
- 1999** Nouvelle édition du Gourmet-Guide 1999/2000, édité 50 000 fois et distribué gratuitement.
Le nombre des emplacements pour la "Journée risotto de la Guilde" se monte à 35.
La Journée de la Guilde permet de verser 70 000 francs à la Société suisse de la sclérose en plaques.
La Guilde se présente pour la première fois seule au Salon de l'IGEHO 1999 de Bâle.
- 2000** La 5^e Journée de la Guilde est un succès. Comme l'année précédente, cette manifestation a eu lieu dans 35 villes différentes de Suisse et au profit de la Société suisse de la sclérose en plaques.
Lors de l'AG du 8 mai, 11 nouveaux membres sont venus rejoindre les rangs de la Guilde. 13 membres sont honorés en remerciement de leurs 25 années de fidélité. L'AG procède également à des élections.
Les partenaires de la Guilde fêtent leur 10^e anniversaire dans les locaux de la société Scana à Regensdorf.
En novembre, la Guilde lance une collecte auprès de tous les établissements-membres pour soutenir la Chaîne du bonheur au profit des victimes de la catastrophe naturelle dans le Valais.
- 2001** En janvier, 46'626 francs récoltés lors d'une collecte effectuée au sein de la Guilde peuvent être remis à la Chaîne du bonheur – au profit des victimes des intempéries des cantons du Valais et du Tessin.
Le 28 avril est la Journée officielle de la plantation de la forêt de la Guilde sur le Stanserhorn.
2000 jeunes arbres sont plantés à Wiesenberg sur le Stanserhorn (NW) afin de sauver la forêt de protection très touchée par l'ouragan Lothar.
A l'occasion de la 47^e AG du 7 mai 2001, un montant record de 124 793.45 francs récoltés lors de la Journée de la Guilde 2001 est versé à la Société suisse de la sclérose en plaques.
Lors du transfert officiel de la "forêt de la Guilde" à la commune de Dallenwil, très touchée par l'ouragan Lothar, la Guilde organise le 30 août une "foire de montagne" dans le restaurant Alpenhof à Wiesenberg. La Guilde, qui a elle-même financé ce projet, prouve ainsi une fois de plus que la nature lui tient à

- cœur, et qu'elle aide aussi la région de montagne concernée à se protéger durablement contre les catastrophes naturelles.
- 2002** La Journée de la Guilde, devenue un must, a une nouvelle fois réussi à récolter un fier montant pour la Société suisse de la sclérose en plaques. Un public nombreux est venu soutenir la manifestation. Le Schweizer Gourmet Guide si apprécié est édité pour la première fois en 70 000 exemplaires. Lors de la 48^e AG le 6 mai 2002 à Engelberg, un nouveau président est élu: René F. Maeder du Waldhotel Doldenhorn à Kandersteg peut continuer sur la lancée de Martin Bühler, lequel a accompli un excellent travail.
- 2003** Pour la 7^e fois déjà, la traditionnelle Journée de la Guilde s'est déroulée au profit de la Société suisse de la sclérose en plaques. Grâce au dynamique engagement des 38 responsables de stands et de leurs assistants et sponsors, tout porte à croire que cette année encore la Guilde va pouvoir remettre un montant conséquent à la Société suisse de la sclérose en plaques. Le Schweizer Gourmet Guide est édité pour la première fois en 110 000 exemplaires. 40 000 exemplaires sont remis aux abonnés de la revue spécialisée "BILANZ". Lors de la 49^e AG du 5 mai à Herisau, on souhaite une augmentation du nombre des membres de 275 à au moins 300 et à au moins 1 % de la restauration suisse, ainsi qu'une application de critères de qualité uniformes. De plus, on procède à la réélection du conseil. Les ambassadeurs Leander Kummer (Rütli) et Jakob Mürner (Alpina) se retirent de leurs fonctions. Les nouveaux candidats sont Gabriela Döscher, restaurant Löwen à Menzingen, pour l'ambassade Suisse-Central, et Peter Herren, restaurant Moléson à Flamatt, pour l'ambassade Alpina. Le reste du conseil se représente en bloc pour la réélection.
- 2004** L'année de jubilé de la Guilde a été accompagnée de diverses activités et manifestations. Un concours de dessin pour les enfants, auquel ont participé 600 artistes en herbe, a été lancé au premier trimestre. 111 000 CHF ont été récoltés lors de la journée de la Guilde du 27 mars puis remis à la Société suisse de la sclérose en plaques. Le point culminant de l'année de jubilé a été, en plus de la 50^e assemblée générale à Rapperswil, la tentative d'établir un record du monde sur le Bürkliplatz de Zurich. Plus de 100 cuisiniers de la Guilde, 30 partenaires et amis de la Guilde et 25 étudiants de l'Ecole Hôtelières Belvoirpark de Zurich ont mis la main à la pâte afin de cuisiner la plus grande portion de risotto du monde dans une marmite de 5 mètres de diamètre. Avec plus de **6,24 tonnes** de risotto, vendu à environ 10 000 personnes affamées, le record est désormais inscrit dans le Livre Guinness des records. Un passeport pour gourmets sera intégré dans le Schweizer Gourmet Guide qui sera publié à raison de 110 000 exemplaires.
- 2005** "Les gosses font la cuisine avec des professionnels" fut plus qu'un cours de cuisine pour des enfants et des classes d'école – ce fut une aventure pour les enfants, leurs parents et les restaurants qui organisaient cette journée. Ces cours ont été offerts par environ 80 entreprises affiliées à la Guilde. La journée de la Guilde a eu lieu le 9 avril 2005, à 41 endroits. Un chèque de CHF 70 000 a pu être remis à la Société suisse de la sclérose en plaques. Lors de l'assemblée générale d'Aarau, Francis Hadorn, Restaurant Balmhorn, Blausee-Mitholz, a été nommé Ambassadeur Léman. Il va s'investir dans l'intérêt des membres établis en Suisse romande et s'occuper d'eux comme d'ailleurs des affiliés potentiels.
- 2006** Le Guide Gourmet Suisse a été le premier guide de restaurants à informer le client quant à la possibilité de fumer ou non dans un établissement. Une revue a vu le jour avec les news de la Guilde, qui informe le client au sujet

des actualités de la Guilde et qui lui présente des histoires, des recettes et des conseils.

Lors de l'assemblée générale à Fribourg, Hansruedi Frischknecht du restaurant "Haus zur Eintracht" à Oberriet a été élu ambassadeur du Sântis et Kathrin Fässler Grossen du restaurant "Rösslipost" à Unteriberg a été élue ambassadrice de formation continue et de sport / culture.

Tout au long de la coupe du monde de foot, de nombreux établissements de la Guilde ont proposé un programme "avec ou sans foot".

La Journée de la Guilde a pour la première fois eu lieu en automne, à savoir le 9 septembre. Un chèque de 76 000 francs a encore une fois pu être remis à la Société suisse de la sclérose en plaque.

Le 9^e concours des apprentis de la Guilde en novembre a été un grand succès. 8 finalistes parmi 20 apprentis intéressés se sont battus pour l'honneur et pour la victoire

2007

La nouvelle édition du **Gourmet Guide 2007** avec un tirage de 100 000 exemplaires est plus gaie, plus colorée, plus informative et plus claire.

Le "Dîner Guilde for 2" est le projet qui succède à l'action "Les jeunes cuisinent avec des chefs" et il permet aux jeunes clients l'accès à une gastronomie soignée et savoureuse dans une atmosphère romantique sans pareille. Les 18 à 25 ans peuvent apprécier un dîner VIP au prix de 160 francs par couple.

Lors de l'AG, il a été décidé de réviser entièrement les statuts. Wisy Kempf a par ailleurs abandonné ses fonctions d'ambassadeur des Grisons et Bruno Theus a été élu.

Un montant de 100 000 francs, recettes de la Journée de la Guilde du 1^{er} septembre, a cette année aussi pu être remis à la Société suisse de la sclérose en plaques.

2008

L'équipe de cuisiniers de la Guilde a été constituée sous la responsabilité de Michael Ramseier et de Daniel Lehmann. Elle s'est vu décerner la médaille d'argent en septembre à la ZAGG.

Lors de l'assemblée générale à Lugano, la Guilde a accueilli 14 nouveaux membres et plusieurs projets tels que la création de l'équipe de cuisiniers, du club de la Guilde et la réglementation de l'affiliation relative à la succession ont été adoptés. La troisième édition de la Journée de la Guilde s'est déroulée dans 43 localités en automne. Elle a permis de remettre un chèque de plus de CHF 103 000 à la Société suisse de la sclérose en plaques et la limite du million a ainsi été franchie.

2009

Cette année encore, un risotto a été préparé dans tout le pays le premier week-end de septembre au bénéfice de la Société suisse de la sclérose en plaque. 107 000 francs ont été récoltés lors des manifestations caritatives à l'occasion du 50^e anniversaire de la Société.

Le nouveau Journal de la Guilde a été présenté lors de l'assemblée générale. Kathrin Fässler a été élue vice-présidente et Markus Sager ambassadeur Suisse centrale.

2010

L'assemblée générale a permis de présenter le nouveau magazine de la Guilde, disponible en trois langues, ainsi que l'action Table de midi pour les seniors. Francis Hadorn a de nouveau été élu ambassadeur pour la Suisse romande. L'assemblée a accepté la demande de deux membres de reverser, à compter de 2011, la moitié des recettes de la Journée risotto à des associations caritatives régionales.

La Journée risotto a eu lieu le 4 septembre. En tout, ce sont CHF 105'000 qui ont été récoltés pour la Société suisse de la sclérose en plaques.

L'équipe d'art culinaire de la Guilde a remporté deux médailles d'or au Culinary World Cup au Luxembourg ainsi que le titre de vice-champion du monde.

2011

Une nouvelle application de la Guilde pour iPhone et Android, qui indique les restaurants membres de la Guilde, est désormais disponible.

L'action «Table de midi pour séniors» a eu lieu pour la seconde fois.

Malgré une nouvelle répartition des recettes de la Journée des cuisiniers, la Guilde a pu verser CHF 80 000 à la Société suisse de la sclérose en plaque, ainsi qu'une autre partie des recettes aux groupes régionaux de la Société suisse de la sclérose en plaque. Tout juste une douzaine des chefs de stands a décidé de faire un don à une institution régionale de bienfaisance (env. CHF 17 000).

Une action de dons a été réalisée au bénéfice des victimes des inondations des régions de l'Oberland bernois et du Valais.

La Guilde a participé avec succès à deux salons: Goûts et Terroirs à Bulle et Igeho à Bâle.

Lors de l'assemblée générale, Christian Birchmeier a été élu successeur de Hansruedi Frischknecht, ambassadeur de Sântis.

Présidents d'honneur

- Hans Grieder, fondateur des ambassades de la Guilde
- Hanspeter Trachsel, fondateur de l'association "Förderer der Schweizer Kochkunst und Gastlichkeit" (FSKG)
- Martin Bühler, initiateur du nouveau logo de la Guilde

Membres d'honneur

• Walter Birkhäuser • Rico Bloch • Ruedi Brechbühl • René Donatz • Franz Erni • Fritz Gfeller • Jaques Hürlimann • Bruno Källi • Wisy Kempf • Walter Lengwiler • Oskar Marti • Erich Messmer • Jakob Mürner • Richard Pfiffner • Willi Schumacher • Ernst Sutter • Bruno Weder

En cas de questions, vous pouvez vous adresser à:

René F. Maeder, **président de la Guilde**, Waldhotel Doldenhorn, 3718 Kandersteg
tél. 033 675 81 81, fax 033 675 81 85 / e-mail info@doldenhorn.ch

Alessandra Naldi, **secrétariat central**, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zurich
tél. 044 377 52 90, fax 044 377 55 14 / e-mail gilde@gastrosuisse.ch