

# Rückblick/rétrospective HUG «Creative Tartelettes» 2017

Gewinner Kategorie Ausgebildete/Gagnant catégorie professionnels:



**Aufgabe 1**  
Vorspeise-Teller

**Exercice 1**  
entrée



**Corinne Messmer**  
Restaurant Station 1, Grenchen



**Aufgabe 2**  
Dessert-Teller

**Exercice 2**  
assiette de dessert

Gewinner Kategorie Lernende/Gagnant catégorie apprentis:



**Aufgabe 1**  
Vorspeise-Teller

**Exercice 1**  
entrée



**Martin Amstutz**  
Hotel Belvoir, Sachseln



**Aufgabe 2**  
Dessert-Teller

**Exercice 2**  
assiette de dessert



Die Sieger-Rezepte und weitere tolle Kreationen finden Sie unter:  
*recettes gagnantes et en plus des créations fantastiques sous:*  
[www.hug-rezepte.ch](http://www.hug-rezepte.ch)

präsentiert durch



Fachpartner

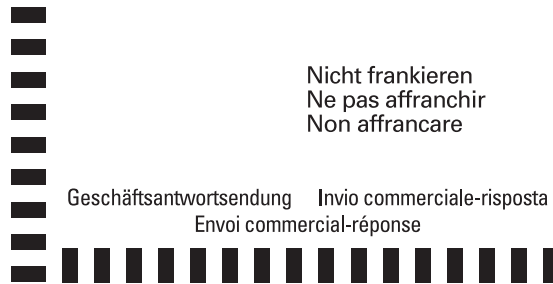


Richemont

Partner



Medienpartner



HUG AG  
«Creative Tartelettes» Contest 2018  
Neumühlestrasse 4  
6102 Malters



# 15. Creative Tartelettes Contest 2018



**HAUPTGEWINN LONDON**

10 Tage Stage im Mosimann's



LONDON CALLING



Fachpartner



Richemont

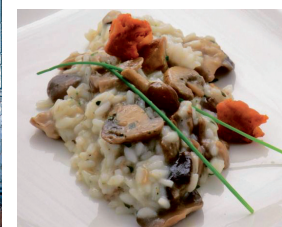
Partner



Medienpartner







## HUG prämiert die dekorativsten und besten Kreationen!

Die beiden Gewinner der Kategorien erhalten die einmalige Chance ein Stage in London bei Mosimann's zu absolvieren. Der Club in der umgebauten Kirche gehört zu den prestige-trächtigen Restaurants der Welt. Anton Mosimann erhielt verschiedene Auszeichnungen, unter anderem verlieh ihm Königin Elisabeth II. 2004 den «Order of the British Empire» für seine Verdienste um die britische Gastronomie. Er ist einer der offiziellen Caterer des Königshauses und durfte das Hochzeitsmahl von Prinz William und Catherine ausrichten. Ein Gewinn der unbezahlbar ist!  
www.mosimanns.com

### Ihre Aufgaben:

- Aufgabe 1: Kreation eines Vorspeise-/ Amuse-bouche-Tellers  
Aufgabe 2: Kreation eines Dessert-Tellers

### Einsendeschluss Vorentscheidung: 18. Februar 2018

Die Fachjury wählt pro Kategorie 5 Finalisten aus den eingesandten Rezepten aus.

### Der Final findet am 19. April 2018 im Richemont, Luzern statt.

## Die Jury: Prominent und kompetent/éminent et compétent

### Jury-Mitglieder/Membres du jury:

**René-F. Maeder** Jury-Präsident, Hotelier Waldhotel Doldenhorn Kandersteg, Gilde-Präsident

**Rolf Mürner** Inhaber Swiss Pastry Design, Rüeggisberg

**Alain Müller** Programme Manager, Culinary Arts Academy Switzerland, Le Bouveret

**René Keller** Restaurantfachmann HUG AG, Malters

**Käthi Fässler** Küchenchefin Hotel Hof Weissbad, Weissbad

**Silvia Schlegel** dipl. Konditorin-Confiseurin, Richemont Luzern



## HUG prime les meilleures créations et les plus décoratives!

les deux lauréats des catégories gagnent la chance exceptionnelle de suivre un stage chez Mosimann's à Londres. Le Club dans l'église transformée est parmi les restaurants les plus prestigieux du monde. Anton Mosimann s'est vu décerner différentes distinctions; en 2004, la reine Elisabeth II lui a entre autres attribué l'«Order of the British Empire» afin de le récompenser pour les mérites rendus dans le domaine de la gastronomie britannique. Il fait partie des traiteurs officiels de la Maison Royale et a pu servir le repas de noces du Prince William et de Catherine. Un gain qui vaut vraiment son pesant d'or!  
www.mosimanns.com

### Votre tâche:

- Exercice 1: entrée/amuse-bouche  
Exercice 2: Création d'une assiette de dessert

### Date limite des éliminatoires: 18 février 2018

Un jury de professionnels choisira 5 finalistes par catégorie parmi les recettes envoyées.

### La finale se déroulera le 19 avril 2018 au Richemont, à Lucerne.

## Ihre Anmeldung/Votre inscription

Ich nehme am Wettbewerb teil/Je participe au concours.

Name/Nom \_\_\_\_\_

Kategorie/Catégorie  Lernende/apprenti-e \_\_\_\_ Lehrjahr/année d'apprentissage (nur 1. Ausbildung)  
 Ausgebildet/professionnels de formation (inkl. Personen in 2. Fachausbildung)

Strasse/Adresse \_\_\_\_\_

PLZ, Ort/Domicile \_\_\_\_\_

Telefon/Téléphone \_\_\_\_\_ Mobile \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_ @ \_\_\_\_\_

Name Betrieb \_\_\_\_\_

Nom d'entreprise \_\_\_\_\_

Adresse Betrieb \_\_\_\_\_

Adresse d'entreprise \_\_\_\_\_

In den nächsten Tagen (ab Dezember 2017) werden Sie den Musterkarton mit den Produkten sowie die detaillierten Unterlagen erhalten. Vielen Dank für Ihre Anmeldung und wir wünschen Ihnen heute schon viel Glück. Verwandte, Mitarbeiter von HUG sowie von Jury-Mitgliedern und ehemalige Gewinner sind vom Wettbewerb ausgeschlossen.  
Dans les prochains jours (à partir de décembre 2017) vous recevrez le carton avec les produits et les documents. Merci pour votre inscription et déjà aujourd'hui nous vous souhaitons bonne chance. Membres de la famille et collaborateurs de la maison HUG ainsi que du jury sont exclus du concours.