

PORTEUR D'AVENIR 2011

MAÎTRE D'APPRENTISSAGE DE L'ANNÉE



Kurt Röösl

MAÎTRE D'APPRENTISSAGE DE L'ANNÉE

Catégorie: cuisinier

Anoncé par l'apprenti Reto Brändli



Kurt Röösl, le chef de cuisine du Waldhaus, est un maître d'apprentissage passionné. Il est authentique lorsqu'il parle de la cuisine, du respect face aux être humains et aux denrées alimentaires: c'est lui, le Porteur d'avenir 2011 dans la catégorie cuisinier.

«Je voulais faire mieux que les maîtres d'apprentissage autoritaires de mon temps». C'est ainsi qu'il explique son point de vue. Pour lui, des rapports tranquilles et amicaux en cuisine sont une préoccupation constante. Les rapports entre lui et les apprentis sont donc très collégiaux. Mais ce Maître d'apprentissage de l'année a été surpris par cette nomination.

«Lorsqu'on forme des jeunes gens, on le fait par conviction», précise le chef de cuisine. «Il faut beaucoup de temps et de ressources.» Il ne faut pas oublier que les apprentis lui rendent beaucoup. Il aimerait surtout donner à ses jeunes beaucoup d'humanité, un solide métier et des rapports naturelles avec les ressources.

Kurt Röösl Kurt Röösl ne s'engage pas seulement pour ses propres apprentis. A côté de son activité en qualité de chef de cuisine, de maître d'apprentissage et de père de famille, il assume aussi des fonctions dans des associations et comme expert aux examens. Parvenir à tout maîtriser n'est pas toujours tout simple et cela exige beaucoup de discipline mais aussi de la compréhension de la part de sa famille. Car cuisiner n'est pas seulement une profession pour le chef de cuisine du Waldhaus, c'est une vocation.

Kurt Röösl voulait découvrir de nouveaux mondes et c'est ainsi que ses années de perfectionnement ont conduit Kurt Röösl dans les cuisines des Ritz Carlton à Singapour et la Cantinetta Antinori à Florence. «Même si ces séjours n'étaient que de courte durée, je suis toujours parvenu à apprendre beaucoup et à élargir mon horizon», dit-il. Ses apprentis devraient aussi découvrir le monde. Pour cette raison, il leur facilite des stages tant dans le pays qu'à l'étranger. «Ainsi, ils peuvent accumuler des expériences qui leur permettront d'aller plus loin.» Kurt Röösl en est convaincu.



Photos: Bruno Bullinger

Curriculum vitae

Kurt Röösl, né en 1965 à Flühli (LU), a fait son apprentissage de cuisinier à l'hôtel Cristal Sörenberg. Il est de cuisinier en diététique et cuisinier gastronomique diplômé. Pendant son perfectionnement, il a notamment travaillé à l'hôtel Steigenberger à Saanen, au Ritz Carlton à Singapour ainsi qu'à la Cantinetta Antinori à Florence. Depuis 1996, il est chef de cuisine au Waldhaus à Sils Maria.

Hotel Waldhaus, 7514 Sils Maria
www.waldhaus-sils.ch

Etaient aussi nominés ...

Raphael Tuor
Gasthof Adler, 6244 Nebikon
www.adler-nebikon.ch

Jürgen Hügin
Merian Iselin Klinik, 4009 Basel
www.merianiselin.ch

Une remise de prix propriété de: 

PRESENTATION DES LAUREATS 2011

- 5. MAI** Cuisinier
KURT RÖÖSLI
- 12. MAI** Boulanger-pâtissier /
pâtissier-confiseur
- 19. MAI** Spécialiste en
restauration
- 19. MAI** Spécialiste en viande

WWW.PORTEURDAVENIR.CH

Sponsor principal

JOWA
SWISS QUALITY FOOD SINCE 1931

Bischofszell

Cultivarium

GASTRO Journal

Sponsor

Traitafinä

SWICA

Tenti



James
Communication

Patronat par des entreprises:

LE PAIN
LACTIER

CONFISER

Schweizer Fleisch-Fachverband
Union Professionnelle Suisse de la Viande
Unione Professionale Svizzera della Carne

Hotel & Gastro Union

GASTRO SUISSE

Partenaires médias

Sonntags Blick

marmite

expresso

FLEISCH UND FEINWST
VIANDE ET TRAITEURS
CARNE E COMMESTIBILI

panissimo

Partenaire

[echtzeit]
Künstler & Eventmanagement

Cash+Carry
CC A Angehörn
Frühe für Topfs

ReproscanGroup