

Mit Talent und Leidenschaft am Herd

Die Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse stellten an einer Vernissage ihren Guide JRE Suisse vor, der alle Mitglieder – 26 Küchenchefs und zwei Chefinnen – in deutscher und französischer Sprache porträtiert.

«Talent & Passion» – unter dieses Motto stellte JRE Suisse-Präsident Jörg Slaschek seine Ansprache. Mit Talent und Leidenschaft stehen die Jeunes Restaurateurs in der Schweiz jeden Tag am Herd.

Sie interpretieren das Kochen als Handwerk, verbunden mit dem Respekt vor der Tradition. Diese Köche kochen von Grund auf – jenseits von Convenience und Fast Food. Zu diesem Zweck wurde zum zweiten Mal eine kleine informative Broschüre mit

den Betriebsporträts aufgelegt. Die Jeunes Restaurateurs d'Europe sind mittlerweile in zehn Ländern vertreten. Ihre Philosophie ist anspruchsvoll, wollen sie doch nicht weniger als eine neue Ära in der Gastronomie einleiten.

Die Broschüre, die weltweit alle Mitglieder enthält, kann bestellt werden bei: Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse, avenue de Beauregard 1, 1700 Fribourg,

www.jre.net



Neue Mitglieder

Am 14. Juni 2010 wurden im Landgasthof Bären in Utzenstorf sechs neue Mitglieder offiziell in den Verband der Jeunes Restaurateurs d'Europe-Schweiz aufgenommen.

Es sind dies von links:

- Martin Thommen**, Landgasthof Bären, Utzenstorf
- Beat Stofer**, Hotel Restaurant Balm, Meggen
- Philipp Felber**, Restaurant Pony, Sigigen
- Damien Germanier**, Restaurant Le Botza, Vétroz
- Domingo S. Domingo**, Restaurant Mille Sens, Bern
- David Tarnowski**, Restaurant Le Montagne, Chardonne

Das Kochbuch der JRE Suisse



Die Schweizer Küchenchefs präsentieren ihre 135 Gourmet-Rezepte auf 288 Seiten mit über 300 Farbfotos. Das Buch ist zweisprachig deutsch/französisch abgefasst und kostet CHF 89.–.

Verlag Weber AG, Gwattstrasse 125,
3645 Gwatt, Fax 033 336 55 56,
www.weberverlag.ch
ISBN 978-3-909532-49-0