

Romuald Girard: «Je dédie cette victoire à mes trois enfants»

Le boulanger-pâtissier fribourgeois a été élu «Brot-Chef 2016» à l'issue d'une finale remportée grâce à son talent mais aussi à son calme et son sang-froid.

Tous les regards étaient tournés en fin de semaine dernière vers Kriens (LU), et plus précisément vers le centre commercial Pilatus où avait lieu la finale de la deuxième édition du concours «Brot-Chef» organisé par l'Association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie et de la confiserie. Comme l'an dernier, quatre candidats répartis en deux catégories (Qualifiés et Apprentis) étaient en lice, et, comme l'an dernier aussi, c'est le concurrent romand qui s'est imposé chez les qualifiés. Romuald Girard (Boulangerie Saudan, Fribourg) a en effet réédité l'exploit de Vincent Ebersohl en battant Stefan Hoh (Bühler SA, Uzwil), tandis que Virginia Paissan (Christenbeck SA, Stans) a été couronnée «Junior Brot-Chef 2016» au détriment de sa collègue Sandra Steffen.

Une victoire sur le plan humain

Pour Romuald Girard, la joie a été aussi intense que la surprise au moment de la proclamation des résultats. «Je ne m'y attendais pas du tout, et ce pour la simple raison que tout ne s'est pas passé comme prévu lors de mon passage dans le box», confie le Fribourgeois. Le chronomètre à peine lancé, ce dernier a en effet réalisé qu'il ne parviendrait pas à tenir le timing. «Dans la laboratoire de la Boulangerie Saudan où je me suis entraîné depuis avril dernier, nous disposons d'une grande étuve qui m'a toujours permis de faire fermenter ma pâte d'un seul coup. A Kriens, l'étuve était plus petite et j'ai pris d'emblée beaucoup de retard. Quand j'ai réalisé que je ne pourrais pas le rattraper, j'ai décidé d'adapter mon programme et surtout de rester calme.» Une attitude plutôt payante, puisqu'au fi-

nal son retard de 45 minutes (soit le double environ de celui de Stefan Hoh) a été compensé par le goût et la maîtrise technique de ses produits.

«Ce concours m'a fait vivre une expérience humaine et professionnelle hors du commun»

ROMUALD GIRARD, «BROT-CHEF» 2016

S'il est sensible à la reconnaissance de ses pairs, Romuald Girard est aussi fier de l'obstacle qu'il est parvenu à surmonter. «Je me suis lancé dans l'aventure en sachant qu'elle allait un peu contre ma nature. Je me suis longtemps laissé facilement déborder par mes émotions, ce qui m'a posé un certain nombre de problèmes dans ma vie, et la participation à ce concours symbolisait ma volonté de m'améliorer sur un plan personnel. L'expérience a été riche à tous les niveaux, et elle s'est transformée en conte de fées quand j'ai entendu mon nom samedi dernier.» A cet instant-là, la pression liée à l'épreuve et à ses six mois de préparation est retombée et il n'a pu s'empêcher de verser quelques larmes. «Je pensais à mes trois enfants, qui, âgés respectivement de trois, cinq et sept ans, m'ont quelquefois accompagné les après-midis lorsque je m'entraînais au laboratoire, et à qui j'ai fait goûter mes brioches. Je leur dédie cette victoire et je compte bien fêter ce titre en leur compagnie.»

PATRICK CLAUDET

«Brot-Chef»

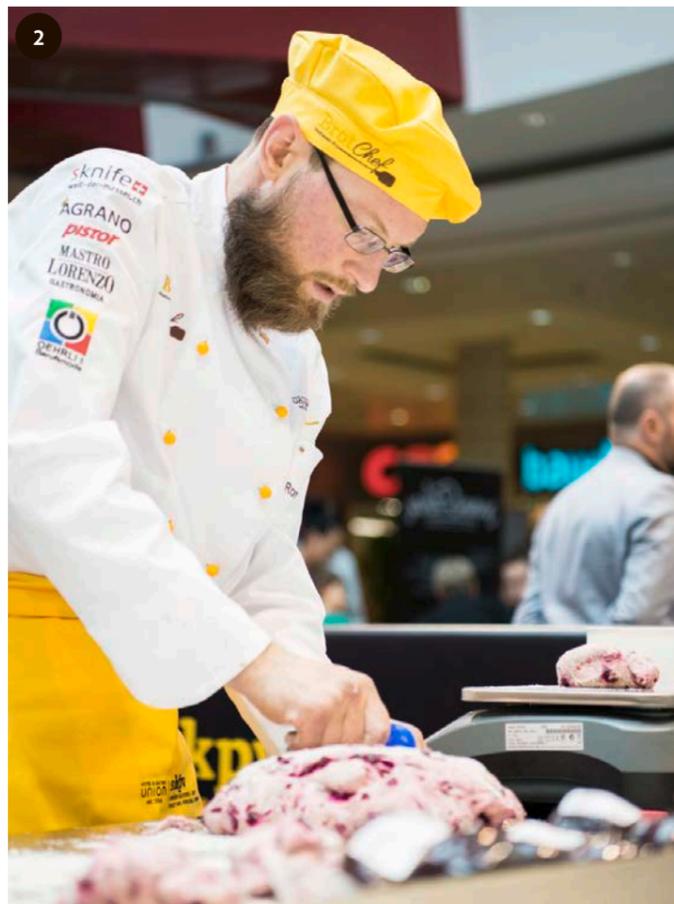
Lancé l'an dernier par l'Association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie et de la confiserie, ce concours réunit lors d'une finale à Kriens deux candidats dans autant de catégories (Qualifiés et Apprentis). Les vainqueurs remportent cette année un voyage à Dubai assorti d'une enveloppe de 1000 francs.



Cette page est consacrée à l'actualité de Hotel & Gastro Union et de ses cinq sociétés professionnelles.



Davantage de photos de l'événement à l'adresse suivante: www.brot-chef.ch



1 Silvan Hotz, président de l'Association des boulangers-confiseurs suisses, avec Markus Zimmerli, responsable de la formation de l'Ecole professionnelle Richemont.

2 Romuald Girard en pleine action dans le centre commercial Pilatus.

3 Le président du jury Nathanaël Batzli inspecte le travail des finalistes.

4 Virginia Paissan, désignée «Junior Brot-Chef», peaufine ses créations.

5 Les quatre finalistes – de g. à dr. Romuald Girard, Stefan Hoh, Sandra Steffen, Virginia Paissan – en compagnie de David Affentranger, responsable de l'Association suisse de la boulangerie-pâtisserie et de la confiserie.

6 Stefan Hoh, le second finaliste de la catégorie Qualifiés.

7 Sandra Steffen, collègue et concurrente de Virginia Paissan.

8 La relève est assurée!

