Pourquoi le concours Brot-Chef est une plateforme unique pour promouvoir les métiers de la branche

Après la victoire l'an dernier de Romuald Girard, l'Association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie et confiserie lancera à Berne l'édition 2017 du concours Brot-Chef.

Rendez-vous incontournable de la branche, la Foire spécialisée suisse en matériel de boulangerie, pâtisserie et confiserie (FBK) se tiendra du 22 au 25 janvier prochains à Berne. Parmi les points forts de la manifestation figurera notamment le parcours des apprentis organisé par l'Association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie et confiserie (ASPBPC), et dont le départ aura lieu au stand 240 de la halle 3.2. Conçu dans le même esprit que celui du dernier Salon Gastronomia, le parcours permettra à la relève de gagner de nombreux prix en parcourant la foire à la recherche des réponses à des questions en lien avec la branche. Les maîtres d'apprentissage souhaitant inscrire leur classe ont jusqu'au 16 janvier pour remplir le formulaire sur le site de Hotel & Gastro Union.

Davantage d'informations:
www.hotelgastrounion.ch
www.brot-chef.ch

Lancement du Brot-Chef 2017

Par ailleurs, le Salon bernois sera l'occasion pour l'ASPBPC de lancer l'édition 2017 du concours Brot-Chef. Destinée à promouvoir les professions de la boulangerie-pâtisserie et confiserie, cette manifestation créée en 2015 s'adresse aux boulangers-pâtissiers et pâtissiers-confiseurs domiciliés ou travaillant en Suisse. Répartis en deux catégories (qualifiés et apprentis), la seconde étant réservée aux professionnels qui n'ont pas encore 22 ans révolus, les candidats sont sélectionnés sur dossier et s'affrontent lors d'une épreuve durant laquelle ils doivent confectionner leurs créations en public.

Parallèlement au lancement de l'édition 2017 du concours Brot-Chef, l'Association suisse pour le personnel de la boulangerie-pâtisserie et confiserie organisera au Salon FBK un parcours destiné aux apprentis. *DR*

En prévision de la finale 2017 qui aura de nouveau lieu en septembre au centre commercial Pilatus à Kriens (LU), David Affentranger, responsable de l'ASPBPC, ouvrira donc les candidatures à l'occasion de la FBK. Une nouvelle fois, celles en provenance de Suisse romande seront scrutées avec beaucoup d'attention, les vainqueurs des deux premières éditions dans la catégorie des qualifiés étant originaires de Fribourg. On se rappelle en effet que Vincent Ebersohl avait remporté la première édition du concours, tandis que Romuald Girard s'était imposé en septembre dernier à l'issue d'une épreuve marquée par plusieurs contretemps, mais durant laquelle il était néanmoins parvenu à rester concentré (voir HGH nº 26/2016).

Si chacun des deux gagnants a remporté l'épreuve en puisant dans ses propres ressources et en s'appuyant sur son savoir-faire, ils ont néanmoins bénéficié du soutien de la même personne: Gérald Saudan, de la Boulangerie Saudan qu'il exploite avec son épouse Margrit à Fribourg, où Romuald Girard travaille et chez qui Vincent Ebersohl a effectué son apprentissage. Pour lui qui a été chef pâtissier dans de nombreux restaurants gastronomiques et hôtels de luxe en Suisse et à l'étranger, le fait de soutenir ces deux jeunes professionnels s'est imposé comme une évidence. «La participation à un concours est une démarche personnelle qui mérite d'être soutenue. Dans des pays comme la France, les candidats décrochent souvent des mandats de consultant à la suite d'une compétition. Ce n'est pas le cas en Suisse, où l'expérience est avant tout l'occasion de se lancer un défi à soi-même et d'échanger avec les autres», explique Gérald Saudan, lui-même féru de concours puisqu'il a été vice-champion d'Europe de la boulangerie en 2002 et 4e aux Championnats du monde de pâtisserie en 2006 avec l'équipe suisse.

> «Participer à un concours est une démarche qui mérite d'être soutenue»
>
> *GÉRALD SAUDAN, BOULANGERIE SAUDAN (FRIBOURG)*

Dans le cas de Romuald Girard, il a certes joué un rôle actif en prodiguant ses conseils et en mettant à disposition le laboratoire pour les essais, mais il insiste sur les qualités de son collaborateur: «Au final, c'est lui qui s'est entraîné et qui a livré une prestation de qualité le jour J. Mon rôle a simplement été de lui procurer les outils nécessaires à la réalisation de son objectif.» Une démarche altruiste qui se traduit également par son engagement en tant qu'expert et dans le processus de refonte de la formation supérieure (brevet et maîtrise), dont les premières volées passent ce mois leur examen pratique. Quant à l'intérêt d'un concours comme Brot-Chef du point de vue d'un chef d'entreprise, Gérald Saudan le voit dans l'émulation qu'il crée au sein de l'équipe, les nouveaux produits qu'il génère et la valorisation des métiers de la branche à laquelle il contribue. *PATRICK CLAUDET*

ANNONCE

L'ASPBPC PRÉSENTE LE PARCOURS DES APPRENTIS

AU SALON FBK À BERNEXPO DU 23 AU 25 JANVIER 2017

HOTEL & GASTRO UNION depuis 1886 | aspbpc ASSOCIATION SUISSE DU PERSONNEL DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE ET CONFISERIE

FBK

- Super-prix à gagner : billets pour 2 personnes au Greenfield Festival!
- Prix pour les classes : une excursion-surprise pour toute la classe!
- Rends-nous visite à la halle 3.2 sur le stand 240.
- Inscriptions et billets par téléphone au 041 418 22 22 ou par e-mail à www.hotelgastrounion.ch/sbkpv

Hotel & Gastro Union · Association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie et confiserie
Adligenswilerstrasse 29/22 · Postfach 3027 · 6002 Lucerne · Tel. 041 418 22 22 · Fax 041 412 03 72
www.hotelgastrounion.ch/aspbpc

Les partenaires officiels de l'aspbpc :
kaimesser.ch · AGRANO · pistor · MASTRO LORENZO GASTRONOMIA · OEHRLI · GÜNTHART