## RELÈVE

### DES FONDS MARINS AU SOMMET DE LA RELÈVE SUCRÉE

**Dorine Ruch est la nouvelle Championne romande et tessinoise. La Fribourgeoise s'est imposée au terme de cinq heures de compétition. Son savoir-faire et ses produits autour des contes et légendes ont eu les faveurs des jurés.**

Dorine Ruch

A Clarens (VD), Dorine Ruch a remporté la 28e Finale romande et tessinoise des jeunes confiseurs. Elle s'est imposée le 26 septembre à l'Ecole professionnelle de Montreux face à huit autres candidates.

Les finalistes ont disposé de cinq heures pour réaliser des produits sur le thème Contes et légendes: entremets, spécialités et bonbons chocolat ainsi que d'autres pâtisseries. Un jury de professionnels de la branche a scruté le moindre de leurs faits et gestes, tout au long de la matinée. Leurs créations devaient également être mises en scène autour d'une pièce d'exposition réalisée en entreprise. Pendant ce temps, un second jury de personnalités de la gastronomie, de jeunes talents et de cadres de la branche évaluait leurs produits.

**Séduisante sirène**

Dorine Ruch s'est inspirée de l'imaginaire lié aux fonds marins: trésors engloutis, perles, faune et coquillages… Cet univers a pris forme dans sa pièce d'exposition dominée par une queue de sirène. Longue de plus de 1,20 m et ornée d'environ 2000 écailles, elle symbolisait la beauté, le mystère et la magie de l'océan. L'ensemble de la réalisation a nécessité pas moins de 125 heures de travail pour un poids de 40 kg.

De la pâtisserie Perle enfouie et son insert framboise au praliné Goutte marine poire-caramel, en passant par l'entremets Le Corail pêche et verveine, toutes ses réalisations voguaient entre la mer et ses secrets. Unique îlot: le Fribourgeois. Ce bonbon chocolat aux notes de cuchaule, de moutarde de Bénichon et de safran condensait à lui seul une partie du terroir de la lauréate.

Dorine Ruch a effectué son apprentissage de boulangère-confiseuse ainsi qu'un complément confiserie chez Saudan-Zurbuchen SA à Fribourg. Inès Pittet (Aux Parfums des Saisons Sàrl, Bulle, FR), et Romane Gagnepain (Au Cœur de France Sàrl, La Chaux-de-Fonds, NE), respectivement deuxième et troisième, ont complété le podium. jr

Photos: bit.ly/FRTJC-2026

L'œuvre Dorine Ruch a nécessité environ 125 heures de travail et la pose de quelque 2000 écailles.

## ÉVÉNEMENT

### GÉNÉROSITÉ BOULANGÈRE

Plusieurs dizaines de milliers de personnes ont assisté au corso fleuri de la Fête des vendanges, le 27 septembre à Neuchâtel. Parmi les quinze chars du défilé de cette 99e édition figurait celui des boulangers-confiseurs du canton. Un ancien tracteur à sa tête, il abritait un faux fournil où étaient «cuites» des brioches aux pépites de chocolat. Au total, quelque 4000 viennoiseries ont ainsi été distribuées tout au long du trajet.

Les spectateurs les plus chanceux ont bénéficié d'une double ration. Le Jura invité d'honneur des festivités, une délégation de ses boulangers-confiseurs ont pris part au cortège et partagé 3000 ballons.

Les artisans neuchâtelois ont paradé sur un char pour la deuxième année. Cette présence motorisée a vu le jour à la suite de la création d'une amicale en 2024. Patrons, experts aux examens, collaborateurs, retraités… Elle compte une quarantaine de boulangers-confiseurs et se réunit au moins une fois par an autour d'une cervelas party. Les participants y cuisent eux-mêmes leur saucisse autour d'un feu; de quoi favoriser les échanges, selon son responsable Christian Cuche: «L'idée était de trouver un moyen de réseauter en dehors des structures institutionnelles habituelles.»

**Fleurs contre caramels**

C'est dans cet esprit que l'amicale a conçu son char fabriqué à l'aide d'anciens chalets de Noël. Quant aux fleurs qui l'habillaient, elles ont été troquées contre des confiseries, précise M. Cuche: «En expliquant au responsable du corso que nous avions besoin de fleurs en 2025, mais que nous n'avions pas d'argent, j'ai appris qu'il appréciait particulièrement nos caramels. Nous avons alors convenu de faire un échange.» Même logique pour les 4000 brioches aux pépites de chocolat: des artisans ont en généreusement confectionné les trois quarts. Le solde est sorti du Centre de formation professionnelle neuchâtelois. «Même sans sous, on trouve des solutions pour agir», conclut le responsable. jr

Photos: swissbaker.ch > News Panissimo > Galerie de photos