

# Vincent Ebersohl: l'esprit de compétition et le sens du partage

Le boulanger-pâtissier fribourgeois a remporté l'an dernier la première édition du concours «Brot-Chef»: Portrait.

C'est par hasard que Vincent Ebersohl a entendu parler du concours «Brot-Chef», lancé par l'Association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie et confiserie, l'une des cinq sociétés professionnelles de Hotel & Gastro Union. «Un ami de Morat a attiré mon attention sur l'événement et m'a encouragé à déposer un dossier de candidature. Sans lui, je serais sans doute passé à côté d'une belle opportunité de prouver mon savoir-faire, et de renouer avec la passion des concours», lance le Fribourgeois.

Le concours «Brot-Chef» lui a en effet permis de revenir à ses amours de jeunesse, lui qui, au terme de son apprentissage à la boulangerie Saudan à Fribourg, avait participé à la Finale romande et tessinoise des jeunes confiseurs réunissant les meilleurs apprentis des cantons romands et du Tessin, et dont il avait terminé au troisième rang, avant d'enchaîner avec le Championnat suisse de la boulangerie-pâtisserie-confiserie. Deux expériences

fortes grâce auxquelles il a ressenti à la fois le stress et la poussée d'adrénaline propres à ce type de manifestations.

Dès qu'il apprend sa sélection à la finale du «Brot-Chef», Vincent Ebersohl se met au travail. De juin à septembre, il s'entraîne sans relâche et bénéficie du soutien actif de son patron à la boulangerie Lauper, à Fribourg. «Il m'a non seulement coaché, mais aussi permis d'intégrer mes recettes à base de PurEpeautre (le thème du concours, ndr) dans la production quotidienne, afin de les mettre ensuite en vente. Cet encouragement a été précieux.»

## Un amour de la compétition

A Kriens où se déroule la finale en septembre, tout débute mal. «A la suite d'un malentendu, je me suis rendu compte que je n'avais pas commandé ma farine auprès des organisateurs. Un comble! Par chance, l'équipe m'a dépanné et j'ai pu me lancer dans l'aventure en même temps que les autres finalistes, tout en me disant que je commençais avec un sérieux handicap...» La tension redouble quand il se rend compte qu'il ne pourra pas cuire toutes ses créations dans le même four, ce qui chamboule sa mise en place. Mais il s'adapte sans peine à la situation, qui est la même pour tous les concurrents, et, maîtrisant à



Vincent Ebersohl travaille à la boulangerie Lauper, à Fribourg.

DR

la fois ses nerfs et la technique, il remporte le concours avec les félicitations du jury, impressionné par la régularité de ses cuissons et la créativité de ses pièces.

Son amour de la compétition et des défis, Vincent Ebersohl le vit aussi dans sa vie privée. A la suite de sa victoire l'automne dernier, il intègre une équipe de football américain et s'astreint à un entraînement physique inten-

sif – «cinq entraînements par semaine, et encore, c'est parce que je me suis forcé à en réduire le nombre». Dans ce nouvel environnement, il apprend les règles d'un sport encore marginal en Suisse et le secret pour éviter les blessures: «Il faut se montrer agressif et attaquer sans arrêt, c'est le meilleur moyen de ne pas se blesser.» En clair, toujours rester en mouvement et dans l'action, sans

jamais baisser sa garde, ce qui correspond assez bien à l'attitude de Vincent Ebersohl vis-à-vis de son métier.

## Partager son savoir-faire

Engagé en 2013 comme ouvrier à la boulangerie Lauper, le jeune boulanger-pâtissier s'est en effet rapidement occupé des apprentis à l'interne, dont il suit l'évolution jusqu'à l'examen final, ce qui l'a encouragé à adhérer à Hotel & Gastro Union, dont il apprécie notamment les efforts en matière de formation. Un rôle qu'il endosse avec une certaine fierté, conscient de l'importance de partager son savoir-faire, et reconnaissant de l'encadrement dont il a bénéficié à la boulangerie Saudan au cours de sa formation initiale. «Mon avantage est de connaître les techniques et de savoir montrer aux jeunes comment mettre en pratique les notions théoriques qu'ils apprennent en cours. S'ils sont motivés, tout se passe bien.»

Dans son cas, la motivation n'a jamais fait défaut, même si à la question de son père qui voulait savoir ce qu'il voulait faire plus tard, il avait répondu: «Tout sauf boulanger!» Fils d'un sous-chef de partie et d'une mère spécialiste en restauration, il aurait de fait pu se tourner vers la gastronomie, mais il s'est malgré tout dirigé vers la boulangerie-pâtisserie. «Je me suis rendu compte que c'était mon truc, ma passion, après mes premiers stages, et l'impression s'est confirmée pendant mon apprentissage. On parle souvent des horaires, mais ils ont aussi leurs avantages. Ce métier me comble.»

PATRICK CLAUDET



Davantage d'informations:  
[www.brot-chef.ch](http://www.brot-chef.ch)

ANNONCE

# Brot Chef

Concours 2016

SERAS-TU LE PROCHAIN

## BROT-CHEF?

Le concours «Brot-Chef» cherche des professionnels dans la branche!

Information et inscription : [www.brot-chef.ch](http://www.brot-chef.ch)

GAGNE  
UNE SEMAINE  
A DUBAI

**aspbpc**

ASSOCIATION SUISSE DU PERSONNEL DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE ET CONFISERIE

Nous nous engageons pour la valorisation de nos métiers.

aspbpc · association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie et confiserie

# Nouvelle CCT

Plus d'informations concernant la nouvelle cct sur [www.hotelgastrounion.ch/aspbpc](http://www.hotelgastrounion.ch/aspbpc)