

# Un spectacle de haut vol à Kriens

Sélectionnés pour la finale du concours «Brot-Chef» articulé autour du thème «Typiquement suisse», les quatre finalistes ont livré une prestation de qualité.

Jeudi 14 septembre dernier, c'est Laura Meister qui a été la première à se lancer dans la course à Kriens (LU) dans le cadre du concours «Brot-Chef» organisé pour la troisième année consécutive par l'Association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie et confiserie (asbpc). Concentrée et très à son affaire, la jeune professionnelle inscrite dans la catégorie des apprentis a confectionné l'une après l'autre les pièces prévues dans le cahier des charges (pain spécial, petit pain, viennoiseries, pièce artistique, spécialité à base de Gruyère AOP), et devant s'inscrire dans la thématique «Typiquement suisse» choisie par les organisateurs.

Dans la foulée, Zoé Amrein lui a succédé dans l'arène située en plein cœur du centre commercial Pilatus. Elle aussi a travaillé dans le calme et de manière concentrée. Témoin privilégié de leur prestation, Stefan Kogler, président du jury, se montre particulièrement enthousiaste vis-à-vis de la performance des deux apprenties en lice dans la compétition: «Elles

ont toutes les deux livré le meilleur d'elles-mêmes. Et si au final c'est Laura qui a été couronnée «Junior Brot-Chef 2017», la prestation de Zoé a été tout aussi solide. Ce ne sont que quelques détails qui, au final, ont fait la différence.» Cette dernière peut donc être légitimement déçue, elle qui s'était entraînée plusieurs semaines durant avec son maître d'apprentissage Hansueli Langenegger.

### Ambassadeurs de l'asbpc

Le lendemain, vendredi 15 septembre, ce sont les deux finalistes de la catégorie des employés qualifiés qui sont entrés en piste. Simon a ouvert les feux en apprêtant les recettes qu'il avait soumises au jury (pain au levain, pain à l'épeautre et à la tomate avec Gruyère AOP, petit pain de pomme de terre, tartelettes aux quetsches et à la cannelle, croissant aux légumes, petit gâteau aux épinards et au lard, hamburger ou encore une pièce artistique intitulée «Vache avec montagnes»).

L'après-midi, Nina Lüthi a pris le relais et préparé à son tour ses spécialités (pain au safran, petit pain en forme de croix, petit pain au fromage, quiche lorraine, ravioli au fromage ou encore des canapés). Jusqu'au bout, l'issue de la compétition a été incertaine. Puis le jury a annoncé le nom des vainqueurs, Laura Meister et Simon Peter, qui seront toute l'année ambassadeurs de l'asbpc. (GAB/PCL)



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



- 1 Globi a ravi les enfants en marge du concours organisé à Kriens (LU).
- 2 Photo et dégustation au stand du sponsor Le Gruyère AOP.
- 3 Les finalistes avec la direction de l'asbpc: Nina Lüthi, Markus Eugster, Simon Peter, Laura Meister, David Affentranger et Zoé Amrein.
- 4 La «Junior-Brot-Chef 2017»: Laura Meister de la boulangerie-pâtisserie Kreyenbühl à Lucerne.
- 5 Zoé Amrein du Café Streuli à Bâle s'est classée au second rang de la catégorie des apprentis.
- 6 Désigné «Brot-Chef 2017»: Simon Peter de la ferme-boulangerie Bachhalde à Lieli (LU).
- 7 Nina Lüthi de la boulangerie-confiserie Moosberger à Wildegg (AG) a terminé au second rang dans la catégorie des employés qualifiés.
- 8 L'arène du concours en plein cœur du centre commercial Pilatus.