

LA TENSION MONTE

Lors de la finale du concours «Brot-Chef», deux hommes s'affronteront dans la catégorie diplômés et deux femmes dans la catégorie apprentis. Les finalistes sont en pleins préparatifs.

Qui confectionnera les pains et petits pains à base de PurEpeautre les plus croustillants? Qui seront les boulangères et boulangers les plus habiles du pays? La réponse à ces questions à l'issue du 1^{er} Concours «Brot-Chef» lancé à l'occasion de la foire FBK en janvier dernier, et qui depuis lors bat son plein. Plus de 30 diplômés et futurs professionnels ont envoyé leurs recettes PurEpeautre, quatre d'entre eux se sont hissés en finale; celle-ci se déroulera les 17, 18 et 19 septembre devant un public nombreux, au centre commercial Pilatusmarkt à Kriens, près de Lucerne.

Le concours «Brot-Chef» est nouveau et unique, et promet cet automne une belle dose de suspense. L'Association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie et confiserie (asbpc), organisatrice du concours, s'est mise en quête pour la première fois de boulangers et confiseurs prêts à se mesurer dans un concours. Avec le soutien de partenaires comme l'Ecole professionnelle de boulangerie-pâtisserie et confiserie Richemont et la CI Epeautre, l'association professionnelle met ainsi en valeur ces métiers et fait connaître cet artisanat à un large public.

Beaucoup de joie et d'impatience

Le responsable de l'asbpc, David Affentranger s'enthousiasme, avant même la finale, de la haute qualité des recettes envoyées. «Je suis fier que notre branche compte en son sein des personnalités aussi créatives et motivées.» Deux diplômés et deux apprentis se sont particulièrement distingués durant la phase de sélection et se préparent en ce moment avec minutie pour leur finale qui durera cinq heures. Leur tâche sera la confection de pain PurEpeautre, de petits pains, de viennoiseries, de trois sortes d'amuse-geules, d'une pièce d'exposition et d'un pain figuratif – le tout à base de PurEpeautre.

Stefan Kogler, responsable du département «Saison» chez Sprüngli à Dietikon, se réjouit déjà. Le chef d'équipe concourt dans la catégorie diplômés et s'entraîne intensivement pour la finale. Stefan Kogler le sait parfaitement, «sans planning, pas de succès»; il peut compter sur le soutien de son entreprise et bénéficie du temps nécessaire pour s'organiser et s'entraîner. «Le jour du concours approche et je suis déjà un peu nerveux», reconnaît le finaliste. Son concurrent, Vincent Ebersohl, est en poste depuis 2013 à la boulangerie Lauper à Fribourg. «Je trouve le thème PurEpeautre passionnant et j'investis beaucoup de temps dans la préparation de la

Les finalistes avec, de gauche à droite, Gianna Odoni, Stefan Kogler, Lena Flückiger et Vincent Ebersohl.

nale, durant laquelle je veux donner et montrer le meilleur de ce que j'ai appris jusqu'à aujourd'hui», déclare le candidat romand. Il pense avoir des chances de victoire, mais il sait qu'avec Stefan Kogler il a en face de lui un concurrent qui se donnera également sans compter. Tandis que deux hommes s'affronteront en finale de la

catégorie diplômés, deux femmes vont croiser le fer dans la catégorie apprentis. L'une d'elles s'appelle Gianna Odoni et elle est apprentie boulangère-pâtissière de 2^e année. «Dans mon entreprise d'apprentissage, la boulangerie Koch à Emmenbrücke, tout le monde me demande sans cesse comment j'avance dans ma préparation

et me donne des conseils pour améliorer les recettes», déclare Gianna Odoni. Elle est déjà très nerveuse, dit-elle, car jusqu'ici, c'est la pâtisserie-confiserie qui était le point fort de sa formation. Mais cela va rapidement changer, pense l'apprentie qui ajoute: «Je me réjouis énormément du jour du concours!» Lena Flückiger n'est pas encore nerveuse, mais cela viendra certainement avant la finale. L'apprentie de 2^e année, de la boulangerie Ruckli dans le village argovien Sarmentorf, prévoit de réaliser l'ensemble du programme de la finale en vegan. «Je réfléchis comment faire pour renoncer aux œufs, lait, beurre et autres produits animaux», avoue celle qui gère son propre site (www.lenarosenrot.ch).

Les quatre finalistes ont déjà fait connaissance lors d'un shooting photos. «J'étais tendu car je n'avais encore jamais fait cela», raconte Stefan Kogler, «mais c'était amusant.» Lena Flückiger et Gianna Odoni «ont eu beaucoup de plaisir» à participer au shooting. Vincent Ebersohl confirme que tous se sont bien entendus, avant d'ajouter: «Nous avons passé un bon moment ensemble!» Jörg Ruppel

LE PROGRAMME AU CENTRE PILATUSMARKT, KRIENS

Finale Junior Brot-Chef

Jeudi 17 septembre
× 9h00–14h30 Gianna Odoni
× 12h30–18h00 Lena Flückiger

Finale Brot-Chef

Vendredi 18 septembre
× 9h00–14h30 Stefan Kogler
× 12h30–18h00 Vincent Ebersohl

Samedi 19 septembre
× 9h00–11h45 Vote du public sur les pièces d'exposition
× 12h00–12h45 Remise des prix avec la participation du chanteur Ivo

Une exposition sur le thème PurEpeautre et une action «Confection de tresse» sont prévus les trois jours.

www.brot-chef.ch

Formation

Hotel & Gastro Union, Tél. 021 616 27 07,
info.vd@hotelgastrounion.ch, www.hotelgastrounion.ch

METTEZ EN SCÈNE VOS ASSIETTES

PUBLIC CIBLE
Ce cours organisé par GastroSuisse s'adresse à tous les professionnels de l'hôtellerie-restauration (restaurateurs, hôteliers, cadres, chefs de cuisine, cuisiniers, apprentis ou toute personne désireuse de s'approprier les techniques permet-

tant de renforcer ses capacités de créativité culinaire).

OBJECTIFS
A la fin de la journée, le participant sera à même de:

- prendre conscience de l'importance de la présentation d'un plat
- découvrir les nouvelles tendances
- mettre en pratique des techniques simples

ORATEUR
Alain Krapf, professeur de cuisine, Sion

DURÉE
Une journée, en l'occurrence le 14 octobre 2015

LIEU
Fribourg

PRIX PAR PERSONNE
Membres: 260 francs
Non-membres: 340 francs

RENSEIGNEMENTS & INSCRIPTIONS

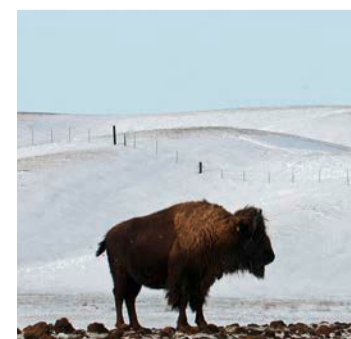
GastroSuisse Formation professionnelle
Avenue Général-Guisan 42a
1009 Pully
Tél. 021 721 08 30
Fax 021 721 08 31
info@gastrouisse.ch
www.gastrouisse.ch

Journée gourmande à Collex-Bossy

Changement de date pour la sortie de Hotel & Gastro Union Romandie aux Plaines de Rosière, désormais prévue le 3 octobre.

Dans le cadre des activités destinées à ses membres, Hotel & Gastro Union organise prochainement une sortie aux Plaines de Rosière, à Collex-Bossy (GE), où Laurent Girardet élève depuis 1990 des bisons. L'événement, d'abord prévu pour le début du mois de septembre, a été déplacé au samedi 3 octobre 2015.

Placé sous l'égide de Jean-Michel Martin, président de Hotel & Gastro Union Romandie, la manifestation permettra aux membres de l'organisation professionnelle de visiter l'élevage de Lau-



rent Girardet, mais aussi de déguster un menu articulé autour de cette spécialité encore méconnue.

Inscrivez-vous sans attendre

Le prix pour les membres est de 50 francs (80 francs pour les non-membres), et le rendez-vous est fixé à 10h30 au parking de l'Auberge de Collex-Bossy. Pour s'inscrire, s'adresser au secrétariat romand de Hotel & Gastro Union (tél.: 021 616 27 07, e-mail: info.vd@hotelgastrounion.ch).