



1



2

Markus Eugster,  
président de l'ASPBPC:  
«Le concours met en  
valeur l'importance et  
l'image de nos métiers»

1 Les amuse-bouche de Stefan Kogler 2 Reto Fries (Richemont), Stefan Hug (Groupe Hug SA) et Markus Eugster (ACPBPC) 3 Les gagnants: Lena Flückiger, «Junior Brot-Chef 2015», et Vincent Ebersohl, «Brot-Chef 2015».

**Brot Chef**  
Wettbewerb 2015



3

## UN ROMAND GAGNE LE «BROT-CHEF»

Lors de la première édition du concours «Brot-Chef», la branche de la boulangerie-pâtisserie s'est présentée sous ses meilleurs atours. Mission accomplie pour l'ASPBPC qui compte de nouveaux ambassadeurs de choc.

Tandis qu'il déchargeait son véhicule utilitaire aux petites heures de la journée, aidé par son coach avec qui il transportait ses outils de travail et autres machines, Stefan Kogler laissait planer peu de doutes quant à ses intentions: il était là pour gagner et ne comptait rien laisser au hasard. C'était pourtant sa toute première participation à un concours, et le «Brot-Chef» n'en étant qu'à sa première édition, il lui était difficile de prévoir dans quelles conditions il allait devoir travailler au cœur du centre commercial Pilatusmarkt de Kriens. Une raison supplémentaire pour le boulanger-pâtissier de la Confiserie Sprüngli de Dietikon de se préparer minutieusement en vue de cet événement. Durant trois mois, il a consacré tout son temps libre à la préparation de ses recettes, et, grâce au soutien inconditionnel de son chef, il a pu s'entraîner également en marge de son activité professionnelle. De surcroît, un coach spécialisé dans les concours lui a enseigné toutes les combines utiles à connaître le jour J. Force est de constater que, grâce à sa prestation impeccable en matinée, Stefan Kogler a placé la barre très haute pour son concurrent dans la catégorie des diplômés. En témoigne la réaction éblouie non seulement du public, mais aussi des quatre membres du jury qui n'ont pas caché leur admiration pour les amuse-bouche apéritifs. «Très professionnel», lâchait même Sabine Sattler, membre du jury, et classée au deuxième rang des derniers SwissSkills. Quant aux fans du jeune Alémanique, ils étaient évidemment ravis par la prestation de leur chouchou et brandissaient un poster sur lequel on pouvait lire qu'«il ne pouvait en rester qu'un... Stefan Kogler!»

Mais ce jour-là, il y en avait un autre. En l'occurrence le Fribourgeois francophone Vincent Ebersohl qui a surmonté sans peine les barrières linguistiques et les petits soucis de communi-

cation, sans doute aidé par son expérience des concours à l'échelle régionale et nationale, mais aussi par la passion qu'il s'est découverte pour l'encadrement des apprentis qui lui a permis de transmettre son savoir et de se perfectionner au contact de la relève. Dès lors, pas étonnant que le Romand n'ait eu aucun mal à préparer ses recettes à base de PurEpeautre, un ingrédient qu'il convient de manier avec beaucoup de précision du fait qu'il est moins stable que le blé. Vincent Ebersohl, il est vrai, est un professionnel chevronné qui sait travailler dans les conditions les plus exigeantes, d'où sa maîtrise à toutes les étapes de l'épreuve, notamment lorsqu'il s'est agi de confectionner une pièce d'exposition. Sa plus grande fan? Sa mère, qui ne l'a pas quitté des yeux pendant toute sa prestation, et qui a esquisé en quelques mots la recette de son succès: «Depuis son plus jeune âge, il s'est toujours engagé dans son métier avec beaucoup de passion, d'amour et d'enthousiasme.» Un plaidoyer qui fait écho aux propos du finaliste lui-même, notamment quand il expliquait avant la manifestation que son amour du métier avait été sa première motivation à participer à «Brot-Chef».

### Une organisation impeccable

L'organisation de la première édition du concours «Brot-Chef» par l'Association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie (ASPBPC) a été un succès sur toute la ligne. Son responsable David Affentranger n'a pas hésité à vanter la qualité des travaux réalisés par les quatre finalistes, tout en se réjouissant de leur engagement et de leur amour du métier qui ont fait forte impression auprès du public nombreux qui a assisté à l'événement. Pour lui dont le but était de mettre en valeur l'importance et l'image des métiers de la boulangerie-pâtisserie, l'opé-

ration a donc rempli tous ses objectifs. «A travers cet événement, nous souhaiterions que beaucoup de jeunes gens choisissent de se lancer dans cette profession très créative», relève David Affentranger, pour qui le concours «Brot-Chef» peut jouer un rôle déterminant dans la reconnaissance et la promotion de toute une branche. «Cela ne se passera pas du jour au lendemain, mais, en l'espace de deux ou trois ans, on peut raisonnablement espérer que la manifestation occupe une place centrale.» Une chose est sûre: l'ASPBPC a trouvé par le biais de ses quatre finalistes autant de figures de proue qui permettront de braquer les projecteurs sur la boulangerie-pâtisserie. Ces derniers, rappelle David Affentranger, s'étaient déjà distingués lors du processus de qualification, quand ils avaient soumis leurs recettes au jury en même temps qu'une trentaine d'autres concurrents et confrères. Humbles et professionnels jusqu'au bout, les finalistes ont retourné les compliments aux organisateurs quand ils se sont retrouvés sur la scène à l'issue de la compétition; ils ont salué le grand professionnalisme de ce concours placé sous l'égide de Hotel & Gastro Union et son impact positif pour l'ensemble de la branche.

Durant les cinq heures que durait l'épreuve, les finalistes ont dû suivre un cahier des charges précis comprenant la création d'un pain, de petits pains, de pâtisseries, de viennoiseries, d'amuse-bouche à déguster à l'heure de l'apéritif, d'une pièce d'exposition et d'un pain figuratif, tous à base de PurEpeautre. Une contrainte que les deux jeunes professionnelles de la catégorie apprentis ont dû elles aussi respecter, avec à la clé la victoire de Lena Flückiger, qui décroche le titre de «Brot-Chef Junior». Cette dernière s'est distinguée par ses créations vegan, distançant sa concurrente Gianna Odoni qui avait elle aussi imaginé des pièces tout en finesse mais pour les-

quelles il lui a manqué un peu de temps à l'exécution. «Ce n'est pas grave, analysait-elle néanmoins sur place. J'ai eu beaucoup de plaisir à participer au concours et j'ai surtout emmagasiné beaucoup d'expérience. De plus, l'épreuve était une excellente préparation en vue de mon examen professionnel!» De son côté, la gagnante Lena Flückiger a confié qu'elle s'était imposée la contrainte de produits purement vegan pour rendre l'aventure plus palpitante encore. Un pari gagnant pour l'apprentie de Sarmenstorf, et une inspiration peut-être aussi pour tous ceux qui s'inscriront à l'édition 2016! (hgh)

### LES RÉSULTATS DU CONCOURS «BROT-CHEF» 2015

#### Catégorie diplômés

- × Gagnant: Vincent Ebersohl (Boulangerie Lauper, Fribourg)
- × Second: Stefan Kogler (Confiserie Sprüngli, Dietikon)

#### Catégorie apprentis

- × Gagnante: Lena Flückiger (Boulangerie Ruckli, Sarmenstorf)
- × Seconde: Gianna Odoni (Boulangerie Koch, Emmenbrücke)

Les deux gagnants remportent chacun un séjour de sept jours à New York et 1000 francs d'argent de poche. Les deux seconds repartent, eux, avec deux nuitées chacun dans l'établissement 5 étoiles Arosa Kulm Hotel & Alpin Spa.

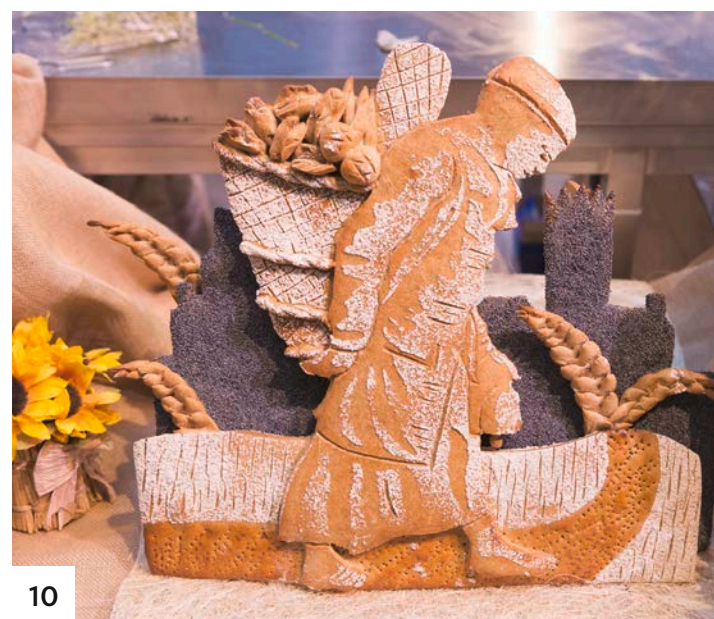


HGH N° 30



**IVO, musicien:**  
«La pièce d'exposition montrant un homme portant une hotte m'a particulièrement impressionné»

**Gianna Odoni, finaliste dans la catégorie apprentis:**  
«C'est une excellente expérience! Je ne peux que conseiller à tous les apprentis de participer au concours Brot-Chef»



**Stefan Kogler, finaliste:**  
«L'inconnue que représentaient les contingences du concours m'ont rendu relativement nerveux»

**Nathanaël Batzli, président du jury:**  
«Le niveau était globalement très bon. Le PurEpeautre n'est pas un ingrédient facile à travailler dans le contexte tendu d'un concours»



**David Affentranger, responsable de l'ASPBPC:**  
«Je suis très fier de l'engagement de tous ces professionnels. Le but est maintenant de faire de ce concours un événement majeur pour la branche»



4 Le musicien IVO et son groupe 5 Les finalistes Stefan Kogler et Vincent Ebersohl avec les responsables de l'ASPBPC Markus Eugster et David Affentranger 6 Stefan Kogler, second au classement, peaufinant sa pièce d'exposition 7 Le «Brot-Chef» Vincent Ebersohl en compagnie de ses parents 8 Walter Kaufmann, créateur des trophées «Brot-Chef», en train de confectionner une tresse 9 L'animateur Roger Lütolf avec Gianna Odoni, seconde dans la catégorie apprentis 10 La pièce d'exposition de Vincent Ebersohl 11 La tension monte lors de la proclamation des résultats au centre commercial Pilatusmarkt 12 David Affentranger, responsable de l'ASPBPC, avec les deux gagnants 13 Les supporters du Fribourgeois Vincent Ebersohl 14 Le jury: Manfred Blum, Franz Marty, Nathanaël Batzli et Sabrina Sattler 15 L'éventail des créations de Lena Flückiger – toutes vegan.

ANNONCE

# Brot Chef

Wettbewerb 2015

L'aspbpc remercie tous les fidèles sponsors.