

Comment Romuald Girard tentera de rééditer l'exploit de Vincent Ebersohl

Le boulanger-pâtissier fribourgeois est l'un des quatre finalistes de l'édition 2016 du concours «Brot-Chef».

Après le succès de la première édition du concours «Brot-Chef» qui avait vu l'an dernier la victoire de Vincent Ebersohl dans la catégorie des diplômés et de Lena Flückiger dans celle des apprentis, l'Association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie et confiserie (ASPBPC) vient de dévoiler le nom des quatre finalistes de l'édition 2016. Les prétendants au titre de «Junior Brot-Chef» sont Virginia Paissan et Sandra Steffen (toutes deux issues de la Boulangerie Christenbeck, à Stans), tandis que le titre de «Brot-Chef» reviendra à Stefan Hoh (Boulangerie Bühler, Uzwil) ou Romuald Girard (Boulangerie Saudan, Fribourg).

Sortir de sa zone de confort

La présence en finale d'un professionnel romand pour la deuxième année consécutive prouve, si besoin est, l'ancrage national de ce concours destiné à promouvoir les métiers de la boulangerie-pâtisserie et de la confiserie. Cette année,

les candidats ont de nouveau été nombreux à envoyer leur dossier comprenant la recette de leurs créations sur le thème imposé de la «Superfood», un terme qui englobe les produits censés avoir des effets bénéfiques sur la santé.

Le respect du cahier des charges très strict lié à cette thématique plus d'actualité que jamais est justement ce qui a plu au boulanger-pâtissier fribourgeois. «J'hésitais à me lancer car la participation à un concours requiert un engagement total, mais l'idée de concevoir des recettes saines et originales m'a finalement convaincu de sauter le pas. J'aime l'idée d'avoir à me surpasser et de sortir de ma zone de confort, ce qui permet de varier les plaisirs en s'éloignant momentanément de la production, qui, si elle est gratifiante, ne permet pas toujours de laisser libre court à sa créativité», confie Romuald Girard.

Soutien du patron et des collègues

Dès le départ, le Fribourgeois a pu compter sur le soutien de son patron et de ses collègues. Le premier s'est chargé lui-même de la promotion du concours au sein de son établissement, alors que les seconds ont été mis à contribution lors des essais que Romuald Girard a entrepris dans le laboratoire de la Boulangerie Saudan, à Fribourg. «Nous avons la chance



Romuald Girard travaille à la boulangerie Saudan, à Fribourg.

DR

de travailler dans un établissement dont le propriétaire a lui-même participé à des concours, et qui nous encourage à sans cesse innover pour améliorer la qualité de notre assortiment qui est très varié, et qui comprend aussi un volet traiteur dans le cadre duquel nous préparons de nombreuses verrines ou autres coupelles salées et sucrées.» En dépit de cet environnement propice à la créa-

tion, Romuald Girard sent toutefois la pression monter en vue de la finale qui aura lieu en public du 22 au 24 septembre à Kriens. «Il faudra alors convaincre le jury par la qualité gustative de nos créations, et non plus seulement par leur virtuosité technique. Mais plutôt que de me laisser gagner par le trac, je me réjouis à l'idée de pouvoir montrer au public la dimension créative de notre profession.»

Quant à l'impact d'un tel concours sur la relève, Romuald Girard estime qu'il est déterminant et susceptible de créer des vocations: «C'est en montrant un visage dynamique que notre branche pourra attirer les jeunes, eux qui ne voient d'ordinaire que la contrainte des horaires et la supposée routine du laboratoire.»

«Ce concours valorise la dimension créative de notre métier»

ROMUALD GIRARD, FINALISTE

Sa participation à la finale est aussi une fierté personnelle pour lui qui a effectué son apprentissage à la Confiserie du Tilleul à Fribourg, avant de travailler chez Manor et à la boulangerie-pâtisserie Marchon & Favre à Chenens. «C'est une occasion de montrer mon savoir-faire et j'ai hâte de disputer la finale!»

PATRICK CLAUDET

«Brot-Chef» 2016

Organisé par l'Association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie-confiserie, le concours «Brot-Chef» a pour but de valoriser les métiers de la branche en offrant une plateforme unique à quatre professionnels répartis en deux catégories (apprentis et diplômés). La finale aura lieu du 22 au 24 septembre 2016 au centre commercial Pilatusmarkt à Kriens.

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

GAGNE UNE SEMAINE À DUBAI

Logo: HOTEL & GASTRO Union depuis 1886

Partners: sknife, AGRANO, PISTOR, MASTRO LORENZO, MIWE, WEST, THE CAPRA, Pilatusmarkt

Nous nous engageons pour la valorisation de nos métiers.

HOTEL & GASTRO Union depuis 1886

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