

Communiqué de presse

Les finalistes 2019 de «Brot-Chef» sont connus

Lucerne, le 29 mai 2019 – **Beaucoup ont voulu se battre pour le titre convoité du concours de boulangerie «Brot-Chef». Deux apprentis et deux qualifiés se sont assurés la première victoire. L'origine et la motivation des finalistes promettent une finale captivante.**

Du 19 au 21 septembre, le centre commercial du Pilatusmarkt, à Kriens/LU, se transformera en métropole de la boulangerie suisse. Une impressionnante arène de boulangerie sera montée exclusivement pour le concours professionnel «Brot-Chef», au sein de laquelle les finalistes devront confectionner des produits du début à la fin face aux visiteurs. Le thème du concours de cette année est le «PurEpeautre». Les candidats devront présenter quatre créations à base de produits novateurs Greenpower tels que l'herbe PurEpeautre en poudre et PurEpeautre soufflé. Le lauréat remportera la prime de 2000 francs.

Dans la catégorie «Apprentis» s'affrontent la Tessinoise Karin Pedrini et l'Argovienne Debora Weiss. En septembre, ces espoirs de la relève seront en 3^{ème} année d'apprentissage et se réjouissent déjà à la perspective de ce concours excitant. David Kaiser, de Bâle, et Michael Friess, de Frauenfeld, aspirent également au titre de «Brot-Chef», pour lequel ils se feront face dans la catégorie «Qualifiés». Cette compétition se transformera-t-elle en duel national? Kaiser vient en effet d'Allemagne, alors que Friess est originaire d'Autriche.

Tandis que les finalistes s'affronteront pour la victoire, la renommée et la prime, l'association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie et confiserie aspbpc présentera sur place le métier de boulanger et examinera de près la céréale du «pur épeautre». Davantage d'information: www.brot-chef.ch

Finalistes de la catégorie Apprentis pour le titre de «Junior Brot-Chef 2019»

- Karin Pedrini, 3^{ème} année d'apprentissage lors du concours, Fratelli Buletti, Airolo
- Debora Weiss, 3^{ème} année d'apprentissage lors du concours, Boulangerie Maier, Laufenbourg



Finalistes de la catégorie Qualifiés pour le titre de «Brot-Chef 2019»

- David Kaiser, Sutter Begg, Bâle
- Michael Friess, sonne-beck AG, Frauenfeld

Les finalistes



d.g.à.d.: David Kaiser, Debora Weiss, Karin Pedrini, Michael Friess

Photos officielles à télécharger sur:

<http://www.hotelgastrounion.ch/de/hgu/media/aktuelle-bilder-fuer-medienpartner/>

Nom d'utilisateur: media / mot de passe: media



Pour de plus amples informations:

David Affentranger
Directeur aspbpc
041 418 22 49 / 079 795 43 38
david.affentranger@hotelgastrounion.ch

Roger Lütolf
Chargé de presse
041 418 22 44 / 078 752 77 59
roger.luetolf@hotelgastrounion.ch

Informations générales

Le concours professionnel «Brot-Chef»

Avec le concours professionnel «Brot-Chef», l'association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie et confiserie aspbpc organise le plus grand concours professionnel de la branche en dehors des championnats suisses officiels. Ce concours a pour objectif de renforcer la notoriété des professions de la boulangerie-pâtisserie et confiserie et contribue ainsi à freiner la diminution des apprentis dans la branche et à promouvoir l'image de ces métiers. Il est organisé chaque année depuis 2015 dans les deux catégories «Apprentis» et «Qualifiés».

Hotel & Gastro Union/ aspbpc

Hotel & Gastro Union est l'organisation professionnelle des salariés du secteur suisse de l'hôtellerie et de la restauration ainsi que de la boulangerie-pâtisserie et confiserie. Elle défend activement les valeurs suivantes: Réseau · Formation · Sécurité. Son objectif principal est la valorisation de ses métiers. La fédération, qui compte quelque 22'000 membres, est constituée de cinq sociétés professionnelles nationales, de Hotellerie et Gastronomie Verlag, de l'École Hôtelière Suisse de Lucerne SHL ainsi que de l'Art Deco Hotel Montana à Lucerne. L'association suisse du personnel de la boulangerie-pâtisserie et confiserie fait partie de l'organisation professionnelle. Hotel & Gastro Union est l'organisation responsable d'Hotel & Gastro formation, l'institut de formation professionnelle paritaire du secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Sa présidente est Esther Lüscher, son secrétaire général, Urs Masshardt.

