

Communiqué de presse

Glenda Müller est la gagnante du concours Brot-Chef

Lucerne, le 15 novembre 2021 – **La gagnante du concours Brot-Chef Glenda Müller s’est imposée ce samedi 13 novembre face à d’excellents concurrents, grâce à ses créations parfaitement réalisées. La finale s’est tenue dans les locaux de l’école professionnelle d’Aarau.**

Glenda Müller a fait la différence grâce aux goûts, à la qualité et aux détails de ses produits qui ont convaincu le jury. La jeune femme estime que le coaching de Sonja Durrer, Championne du monde mise à disposition des trois finalistes par la société professionnelle organisatrice du concours, a été le coup de pouce qui lui a permis de réaliser cette belle performance.

En quatre heures et demie, les finalistes devaient produire différents types de pains spéciaux, petits pains, viennoiseries et pâtisseries. Le thème du concours étant le Gruyère AOP, les participants ont aussi dû réaliser trois pièces apéritives et une variation de hot-dog avec du Gruyère AOP. Dans ce nouveau format de concours désormais ouvert uniquement aux apprenti-e-s, les trois finalistes ont démontré toute la créativité et la diversité des métiers de la boulangerie-pâtisserie.

La nouvelle épreuve du «speedbaking» a été remportée par Glenda Müller, qui a été la plus rapide à réaliser les 5 tâches imposées.

Le journaliste gastronomique Patrick Zbinden a quant à lui captivé le public d’environ 100 personnes avec un exposé sur le thème « Future Food ».

Classement:

Gagnante et Brot-Chef 2021, Glenda Müller, 3^e année d'apprentissage, Boulangerie-confiserie Café Ehligler à Hochdorf

2^e place, Lorenzo Gabaglio, 3^e année d'apprentissage, Pasticceria Marnin, Locarno

3^e place, Ameya Martinelli, 3^e année d'apprentissage, Stiftung St. Jakob à Zurich



La gagnante Brot-Chef 2021, Glenda Müller



Les finalistes: 3^e place Ameya Martinelli, 1^{re} place Glenda Müller, 2^e place Lorenzo Gabaglio



Les finalistes avec la coach coach Sonja Durrer



Les produits réalisés par la gagnante

Informations sur les produits et photos : www.brot-chef.ch

Photos officielles des finalistes du concours Brot-Chef 2021

Téléchargement: <https://www.hotelgastrounion.ch/de/hgu/media/aktuelle-bilder-fuer-medienpartner/> Nom d'utilisateur: media / Mot de passe: media

Plus d'informations

David Affentranger

Secrétaire général Société professionnelle Boulangerie & Confiserie Suisse

041 418 22 49 / 079 795 43 38

david.affentranger@hotelgastrounion.ch

Marco Kaufmann

Responsable Marketing

041 418 22 32 / 079 288 79 71

Marco.kaufmann@hotelgastrounion.ch

Informations générales

Le concours professionnel «Brot-Chef»

Le concours «Brot-Chef» est organisé par la Société professionnelle Boulangerie & Confiserie Suisse. C'est le plus important concours d'apprenti-e-s de la branche, hormis les championnats SwissSkills. Ce concours vise à faire connaître les professions de la boulangerie-pâtisserie et confiserie. La Société professionnelle Boulangerie & Confiserie agit ainsi contre la diminution du nombre d'apprentis et s'engage pour la promotion des métiers de la branche.

Hotel & Gastro Union et la Société Professionnelle Boulangerie & Confiserie Suisse

Hotel & Gastro Union est l'organisation professionnelle des employé-e-s du secteur de l'hôtellerie-restauration et des métiers de la boulangerie-pâtisserie-confiserie. Son objectif principal est la valorisation des métiers de la branche. Hotel & Gastro Union se mobilise en faveur du réseau, de la formation et de la sécurité. La fédération compte quelque 22'000 membres et est constituée de cinq sociétés professionnelles nationales, de *Hotellerie et Gastronomie Verlag*, de la Schweizerische Hotelfachschule Luzern SHL ainsi que de l'Art Deco Hotel Montana à Lucerne. La Présidente de Hotel & Gastro Union est Esther Lüscher et le Secrétaire général est Urs Masshardt.