

Preselection Swiss Chocolate Masters

■ Zwölf junge Berufsleute – je sechs Frauen und Männer – kämpften am 6. Mai in der Chocolate Academy in Zürich um den Einzug in den Final des Swiss Chocolate Masters an der FBK 2011. Sie hatten zwei Sorten Pralinen, je eine Sorte Torte und Pâtisserie und ein Schaustück (Fotos unten) zu präsentieren. Bis auf Letzteres wurden alle von der Jury degustiert. Diese setzte sich unter Leitung von Urs Steinmann, Thun, aus sechs neutralen Fachleuten aller Landesteile zusammen.

Hohes Niveau – klare Sieger

Wie Patrick Pastega, Landesleiter der den Wettkampf organisierenden Firma Barry Callebaut, betonte, stieg das Niveau gegenüber der letzten Austragung markant. Urs Steinmann bestätigte, dass alle Teilnehmer das Niveau erreichten, das letztes Mal zum Weiterkommen erforderlich war. Trotzdem kristallisierten sich die sechs Besten klar heraus. Der Final wird darum die FBK 2011 eher noch mehr bereichern als bereits 2009. Und damit auch dem Image des ganzen Berufs dienen.

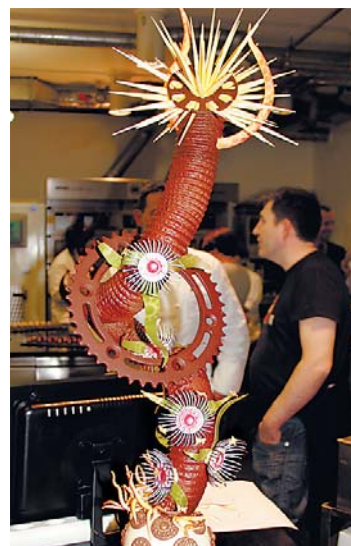
■ Douze jeunes professionnels – six femmes et six hommes – se sont affrontés à la Chocolate Academy à Zurich afin d'obtenir un ticket d'entrée pour la finale des Swiss Chocolate Masters lors de la FBK 2011. Ils ont présenté deux variétés de bonbons au chocolat, un entremets, une pâtisserie et une pièce artistique. Hormis cette dernière, le jury a dégusté toutes les réalisations. Sous la direction d'Urs Steinmann, de Thoune, il se composait de six professionnels suisses.

Haut niveau – lauréats connus

Comme l'a souligné Patrick Pastega, responsable national de Barry Callebaut, entreprise organisatrice de la compétition, le niveau a particulièrement augmenté par rapport à la précédente édition. Urs Steinmann a confirmé que tous les participants ont atteint le niveau, ce qui n'avait pas été le cas en 2008. Les six meilleurs se sont toutefois clairement démarqués. La finale viendra donc enrichir la FBK 2011 encore davantage qu'elle ne l'a fait en 2009. C'est également l'image de la profession qui en profitera et sera ainsi mise en valeur.

6 Champions

1. Claudia Schmid (Sprüngli, Zürich)
2. Pilar Riccardi (4 Seasons Hotel des Bergues, Genève)
3. Guillaume Charlet (Pâtisserie St-François, Genève)
4. Samuel Romagné (Marc André Cartier, Versoix)
5. Mario Inderschmitt (Rest. Staldbach, Visp)
6. Pascal Inauen (Hotel Bad Weissbad, Weissbad)



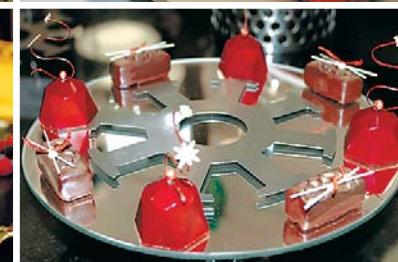
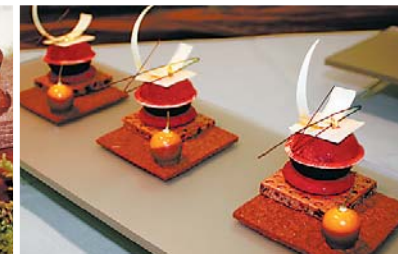
Claudia Schmid



Pilar Riccardi



■ Die Finalisten ■ Les finalistes: Pilar Riccardi, Mario Inderschmitt, Guillaume Charlet, Claudia Schmid, Pascal Inauen, Samuel Romagné.



■ Einige Eindrücke ■ Quelques impressions.

■ 1. Rang ■ 1^{er} rang: Claudia Schmid.



Guillaume Charlet



Samuel Romagné



Mario Inderschmitt



Pascal Inauen