



Swiss Connection: Nicolas Tailens, Andreas Schaad, Michael Marolf, Bernhard Aebersold, Olivier Hofmann.



■ Überzeugende Brot- und Kleinbrotpalette von Frankreich.
■ Pains et choix de viennoiseries convaincants de la France.



■ Das Schweizer Team beim Zusammenstellen des Schaustücks.
■ L'équipe suisse durant l'assemblage de la pièce artistique.

■ Mondial du Pain: Suisse vice-championne

Succès mérité pour l'équipe suisse, lors du Mondial du Pain organisé à Lyon (F) dans le cadre du Sirha, le salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation. Composée de Michael Marolf de Morat (FR) et de Andreas Schaad d'Oberbipp (BE), elle s'est classée deuxième, derrière la France et devant l'Italie. De plus, elle a remporté le prix spécial «Nutrition et Santé» pour avoir fabriqué les meilleurs pains et sandwichs équilibrés.

Les équipes, composées de deux jeunes professionnels issus de 11 pays, ont dû présenter différents pains et viennoiseries, un sandwich équilibré et une pièce artistique.

Les Suisses ont su convaincre, avec un repas composé d'une entrée, d'un plat principal et d'un dessert sous forme de sandwich original tripartite, dont le goût a été fort apprécié. Tant le jury que les nombreux spectateurs ont été enthousiasmés.

La pièce artistique, devant présenter un thème en rapport avec l'identité nationale du pays d'origine, a également été très bien notée. Le choix des candidats s'est porté sur la fondation de la Confédération impliquant les trois cantons primitifs, la pomme de Guillaume Tell et le pacte fédéral.

Les produits de boulangerie modernes de l'équipe suisse ont également été convaincants. Nos compatriotes peuvent être fiers de leur travail, seules les baguettes n'ayant pas été une parfaite réussite. Les Français, évidemment avantagés par le fait qu'ils connaissaient bien la farine, ont su en tirer profit pour gagner de peu.

Le prix «Nutrition et Santé»

Le prix spécial «Nutrition et Santé» a été décerné aux deux Suisses, pour récompenser leur délicieux pain wellness à base de farine bise, de levain, de grains entiers de blé et de seigle, de graines telles que graines de lin,

graines de tournesol et graines de courge, et de graines germées telles que graines de raifort, graines de fenugrec, graines de luzerne et graines de fenouil. La teneur en sel du pain ne devant pas dépasser 1,8%, il a fallu compenser avec de savoureux ingrédients. Les nombreuses vitamines, les acides gras insaturés et les minéraux se sont avérés très précieux.

Michael Marolf et Andreas Schaad se sont entraînés assidûment pendant plusieurs mois pour affiner leur programme. Et c'était nécessaire, ce concours étant extrêmement important dans les autres pays qui, pour certains, s'y préparent professionnellement pendant une année entière. L'engagement a porté ses fruits, Andreas Schaad l'a confirmé en ces termes: «Les idées élaborées pendant la préparation, pendant le concours et l'expérience acquise me seront utiles toutes ma vie. Ma motivation principale était l'ambition personnelle et le plaisir d'exercer mon beau métier». Et Michael Marolf d'ajouter: «Cette réussite signifie beaucoup pour moi, elle vient récompenser de gros efforts. Les reconnaissances professionnelles et les conseils de nos coaches, Bernhard Aebersold et Olivier Hofmann, nous ont été très utiles». Markus Tscherrig



■ Das Schaustück von Japan.
■ La pièce artistique du Japon.