

SCM: Symbiose von Kunst und Genuss



Fabian Sänger: *bestes Schaustück, Torte und Praliné / meilleurs piec d'exposition, tourte et praline / miglior pezzo artistico, torta e praline.*

Fabian Sänger ging als verdienter und vielbejubelter Sieger aus dem Finale der Swiss Chocolate Masters hervor. Die Verknüpfung des hochkarätigen Wettbewerbs mit der FBK hat sich in jeder Beziehung gelohnt. Die Zuschauertribüne war stets gut besetzt, das Publikum hat toll mitgemacht und die Entstehung der Kunstwerke an beiden Wettkampftagen mit grosser Spannung mitverfolgt. Die versierte Moderation von TV-Star Sven Epiney sowie dessen Interviews und Gesprächsrunden mit Fachleuten haben wesentlich zur guten Stimmung beigetragen.



Thomas Schwarzenberger

SKCV-Präsident Stefan Romang sprach an der Schlussfeier allen Teilnehmenden ein dickes Kompliment aus: «Ihr habt gezeigt, was Schokoladenqualitat ist und wie man Kunst mit Genuss verbinden kann. Die Swiss Chocolate Masters haben den Beruf des Konditor-Confiseurs ins Rampenlicht der Öffentlichkeit getragen.»

Sogar das Schweizer Fernsehen war mit einem Kamerateam dabei und hat in der Hauptausgabe der Tagesschau ausführlich über den Anlass berichtet.

Grosser Dank gebührt der Firma Barry Callebaut Schweiz AG, deren grosszügiges Sponsoring und Engagement die Durchführung dieses



Angela Brühlmann

hochrangigen Wettbewerbs erst ermöglicht hat. Laut Patrick Pastega bestand das Ziel der Firma einerseits darin, junge Berufsleute zu motivieren, sich an Spitzenleistungen zu messen und danach auszurichten, andererseits aber auch, das Ansehen der schweizerischen Chocolaterie international zu profilieren. Sieger Fabian Sänger wird nun unser Land an den World Chocolate Masters 2009 in Paris vertreten. Aber genau genommen gab es nicht einen, sondern sechs Sieger, die für den Konditor-Confiseur-Beruf beste Propaganda einlegten.

Markus Tscherrig



2. Angela Brühlmann; 1. Fabian Sänger; 3. Mathieu Wermuth.

SCM: simbiosi tra arte e consumi

Fabian Sanger è il vincitore della finale degli Swiss Chocolate Masters; vive felicitazioni. L'aver associato questo concorso di prestigio alla FBK, si è rivelata una mossa azzeccata. La tribuna degli spettatori è stata sempre occupata e il pubblico – caldamente partecipe – ha seguito con vivo interesse la realizzazione delle opere d'arte prodotte durante i due giorni della gara.

Stefan Romang – presidente dell'USMC – ha lodato così i concorrenti: «Avete mostrato che cosa è la qualità e come si possano alleare arte e consumi. Lo SCM ha portato splendidamente alla ribalta il mestiere di pasticciere-confettiere».

Markus Tscherrig

La Barry Callebaut Svizzera SA merita un riconoscimento grazie per il generoso appoggio e l'enorme impegno profuso che ha permesso la tenuta della gara. Stando al dire di Patrick Pastega, l'obiettivo della ditta era duplice: motivare i giovani professionisti a confrontarsi con i migliori, e a issare la cioccolateria svizzera al livello internazionale. Il vincitore Fabian Sanger è colui che rappresenterà il nostro paese ai World Chocolate Masters 2009 di Parigi; ma tutti i gareggianti escono ingigantiti dalla probante esperienza che ha promosso al meglio, il loro mestiere di pasticciere confettieri.



Jury an der Arbeit / Le jury au travail / La giuria al lavoro.

SCM: symbiose de l'art et de la consommation

Fabian Sanger est sorti vainqueur de la finale des Swiss Chocolate Masters. L'association de ce concours de qualité à la FBK s'est avérée positive en tout point. La tribune des spectateurs était toujours bien remplie, le public ayant joué le jeu et suivi avec un intérêt soutenu la réalisation des oeuvres d'art lors des deux jours du concours. L'animation assurée par Sven Epiney, star du petit écran, et ses interviews et tables rondes ont largement contribué à la bonne ambiance.

Stefan Romang, président de l'USPC, a adresse ses compliments



Mathieu Wermuth: *bestes Dessert / meilleur dessert / miglior dessert.*

trick Pastega, l'objectif de l'entreprise était d'une part de motiver des jeunes professionnels à se mesurer avec les meilleurs, et d'autre part à mettre en avant la chocolaterie suisse au niveau international. Le vainqueur Fabian Sanger est celui qui représentera notre pays lors des World Chocolate Masters 2009 à Paris. Mais globalement, on peut dire que les concurrents sont tous ressortis grands de cette expérience, qui leur a permis de promouvoir le métier de pâtissier-confiseur.

Markus Tscherrig

Grégory Bourquet

à tous les participants: «Vous avez montré ce qu'est la qualité et comment on peut allier art et consommation. Les Swiss Chocolate Masters ont place le métier de pâtissier-confiseur sous les feux de la rampe».

La télévision suisse a même fait le déplacement pour relater l'evenement dans l'édition principale du téléjournal.

Barry Callebaut Suisse SA mérite des remerciements pour son généreux soutien et son grand engagement, qui ont permis l'organisation de ce concours. Selon Pa-



Mathieu Wermuth: *bestes Dessert / meilleur dessert / miglior dessert.*

trick Pastega, l'objectif de l'entreprise était d'une part de motiver des jeunes professionnels à se mesurer avec les meilleurs, et d'autre part à mettre en avant la chocolaterie suisse au niveau international. Le vainqueur Fabian Sanger est celui qui représentera notre pays lors des World Chocolate Masters 2009 à Paris. Mais globalement, on peut dire que les concurrents sont tous ressortis grands de cette expérience, qui leur a permis de promouvoir le métier de patissier-confiseur.

Markus Tscherrig



Gaelle Emery

5 Fragen an Sieger Fabian Sänger

1 Wie fühlen Sie sich als bester Schweizer Schokolenkunstler?

Perfekt! Es ist ein wunderbares Gefühl, dass es bei meinem zweiten Versuch geklappt hat, diesen Wettkampf zu gewinnen, zumal das Niveau aller Teilnehmenden enorm hoch war.

2 Wie ist der Wettkampf aus Ihrer Sicht verlaufen?

Im Grossen und Ganzen bin ich sehr zufrieden. Selbstverständlich passiert an einem solchen Wettkampf immer etwas und gelingen einzelne Kreationen nicht immer auf Anhieb, doch habe ich auch in Stresssituationen stets gut und rasch reagieren können.

3 Wie haben Sie die Ambiance der FBK miterlebt?

Die Atmosphère war phanomonal, die gute Stimmung und

das tolle Mitgehen des Publikums haben uns alle zusätzlich angespornt.

4 Können Sie aus diesem Sieg für Ihre künftige berufliche Laufbahn Nutzen ziehen?

Früher oder später wird mir dieser Sieg sicher nützlich sein, doch war dies nicht meine Hauptmotivation für die Teilnahme. Im Vordergrund standen die Faszination an der Schokolade und die Freude am kreativen Arbeiten.

5 Was sind Ihre Erwartungen an die World Chocolate Masters in Paris, wo Sie die Schweiz vertreten dürfen?

Natürlich wird ein grosser Druck auf mir lasten, doch hoffe ich damit umgehen zu können. Selbstverständlich freue ich mich darauf, an diesem «Formel 1»-Wettkampf der weltbesten Chocolatiers teilnehmen zu dürfen.

5 questions au lauréat, Fabian Sänger

1 Comment va le meilleur artiste chocolatier de Suisse?

Très bien. C'est un merveilleux sentiment que d'avoir réussi à gagner ce concours à ma deuxième tentative, sachant que le niveau des participants était très eleve.

2 Selon vous, comment s'est deroule le concours?

Je suis globalement très satisfait. Evidemment, dans ce genre de concours, il faut s'attendre à rencontrer quelques problèmes, certaines créations n'étant pas réussies du premier coup, mais j'ai toujours su réagir rapidement et positivement, également dans les situations de stress.

3 Comment avez-vous perçu l'ambiance de la FBK?

L'atmosphère était phénoménale, la bonne ambiance et la

participation active du public nous ont d'autant plus stimules.

4 Cette victoire va-t-elle profiter à votre future carrière professionnelle?

Tôt ou tard, cette victoire me sera sûrement utile, mais ce n'est pas ce qui a principalement motive ma participation. La fascination du chocolat et le plaisir de travailler de manière créative étaient au premier plan.

5 Quelles sont vos attentes par rapport aux World Chocolate Masters de Paris, dans le cadre desquels vous aurez l'honneur de représenter la Suisse?

La pression sera évidemment grande, mais j'espère pouvoir m'en accommoder. Je me réjouis bien sûr de participer au concours des meilleurs chocolatiers du monde.