



Communiqué de presse

Finales romande et tessinoise 2009 :

- **des meilleurs jeunes boulangers(ères)-pâtissiers(ères)**

Une Neuchâteloise s'impose

Samedi 21 mars 2009, l'Association vaudoise pour la formation dans les métiers de la boulangerie-pâtisserie de Pully a accueilli la 8^{ème} édition de la Finale romande et tessinoise des meilleurs jeunes boulangers-pâtissiers. Ce concours a permis aux professionnels ayant obtenu la meilleure moyenne de leur canton respectif lors des examens pratiques de fin d'apprentissage 2008 de démontrer leurs compétences. Huit candidats étaient en compétition et le titre de champion romand et tessinois 2009 est revenu à la candidate du canton de Neuchâtel, Sylvie Despont de Gorgier.



Les cantons de Fribourg et Vaud étaient représentés par deux candidats, les autres cantons concernés par un ou une jeune professionnel(le) chacun. Genève n'était malheureusement pas représenté cette année (désistement du candidat).

Initié par l'Association romande des artisans boulangers-pâtissiers pour démontrer l'importance qu'elle accorde à la relève et organisé cette année par les artisans boulangers-pâtissiers vaudois, ce concours a pour but de motiver les jeunes professionnels, de démontrer le niveau très élevé de la formation dans ce métier, d'assurer sa promotion, mais aussi de prouver que boulangerie-pâtisserie artisanale rime avec savoir-faire, qualité et créativité.

Les concurrents ont disposé de 5 heures 30 (8 h – 13 h 30) pour réaliser sur un thème libre:

- un pain décoré;
- des produits salés en pâte feuilletée au beurre;
- un pain spécial: 5 pains et 15 articles de petites boulangeries avec la même pâte
- des produits tressés: une tresse à 5, 6 ou 8 pâtons et un produit au choix;
- une tourte fourrée et glacée pour huit personnes;
- une sorte de pâtisserie au choix.

La présentation a également fait l'objet d'une appréciation. Les produits ont été évalués par un jury composé de sept professionnels et placé sous la responsabilité de Philippe Taillé, responsable de la formation professionnelle du canton de Genève et artisan boulanger-pâtissier à Cognny (GE). Les notes décernées par les membres du jury ont débouché sur le classement suivant:

1. Sylvie Despont représentant le canton de Neuchâtel
Apprentissage effectué à la Boulangerie-Pâtisserie Beat Schuppli à La Neuveville
Actuellement employée à la Boulangerie-Pâtisserie Chez Tinet, Olivier Pierrehumbert à St-Aubin



2. Adrien Charlet représentant le canton du Valais
Apprentissage effectué à la Boulangerie-Pâtisserie Michellod à Verbier
Actuellement au service militaire
3. Carmen Maeder représentant le canton de Fribourg
Apprentissage effectué à la Boulangerie Aebersold à Morat
Employeur actuel : Boulangerie Aebersold à Morat

Puis 4^e ex æquo :

Sébastien Crozet représentant le canton de Vaud
Apprentissage à la Boulangerie-Pâtisserie Pascal Clément à Daillens
Actuellement employé à la Boulangerie-Pâtisserie Pascal Clément à Daillens

Sébastien Hug représentant le canton de Vaud
Apprentissage à la Boulangerie-Pâtisserie Yves Compondu à Blonay
Actuellement à la Boulangerie-Pâtisserie Yves Compondu à Blonay

Andrea Loesch représentant le canton du Tessin
Apprentissage à Pasticceria-Panetteria Pellanda à Intragna
Actuellement à Pasticceria-Panetteria Pellanda à Intragna

Benoît Maillard représentant le canton de Fribourg
Apprentissage à la Boulangerie-Pâtisserie Jacques Hauser à Marly
Actuellement en apprentissage de pâtissier-confiseur à la Confiserie Philipona à Bulle



➤ **des meilleures jeunes gestionnaires du commerce de détail**

Une Jurassienne s'impose

Samedi 21 mars 2009, l'Association vaudoise pour la formation dans les métiers de la boulangerie-pâtisserie de Pully a accueilli la 1^{ère} édition de la Finale romande et tessinoise des meilleures jeunes gestionnaires du commerce de détail. Ce concours a permis aux professionnelles ayant obtenu la meilleure moyenne de leur canton respectif lors des examens de fin d'apprentissage 2008 de démontrer leurs compétences. Pour cette première édition, trois candidates étaient en compétition et le titre de championne romande 2009 est revenu à la candidate jurassienne, Nadège Meyer de Mormont.



Seuls les cantons du Jura, Vaud et Fribourg étaient représentés par un jeune professionnelle. Genève, Neuchâtel, Tessin et Valais n'était malheureusement pas représentés, faute de candidate.

Initié par la commission vente de l'Association romande des artisans boulangers-pâtissiers pour démontrer l'importance qu'elle accorde à la relève et organisé cette année par les artisans boulangers-pâtissiers vaudois, ce concours a pour but de motiver les jeunes professionnelles, de démontrer le niveau très élevé de la formation dans ce métier, d'assurer sa promotion, mais aussi de prouver que boulangerie-pâtisserie artisanale rime avec savoir-faire, qualité et créativité.

Les concurrentes ont disposé de 3 heures 30 (9 h – 12 h 30) pour réaliser, sur un thème tiré au sort, une création de vitrine (confection de 4 emballages de 3 formes différentes, inscription correcte des prix, inscription d'un tableau). Elles ont également été invitées à effectuer un exposé de cinq minutes sur le thème "L'artisan et les grandes surfaces".



Les vitrines ont été évaluées par un jury composé de cinq professionnelles et d'une consommatrice placée sous la responsabilité de Béatrice Berger, responsable de la commission vente de l'Association romande et artisan pâtissier-confiseur à Genève. Les notes décernées par les membres du jury ont débouché sur le classement suivant:

1. Nadège Meyer représentant le canton du Jura
Apprentissage effectué à la Boulangerie-Pâtisserie Kaempf à Porrentruy
Actuellement employée auprès de la Boulangerie-Pâtisserie Parrat à Saignelégier
2. Leila Emre représentant le canton de Fribourg
Apprentissage effectué auprès de la Confiserie Monsieur Blanc à Bulle où elle travaille toujours
3. Emilie Dubath représentant le canton de Vaud
Apprentissage effectué auprès de la Confiserie Augnet à La Tour-de-Peilz où elle travaille toujours.

Pully, le 23 mars 2009

**Association romande des artisans
boulangers-pâtissiers**

Informations complémentaires

M. Bernhard Aebersold, responsable de la formation professionnelle de l'Association romande des artisans boulangers-pâtissiers, tél. 026 670 22 27 ou 079 482 91 17,

M. Philippe Taillé, responsable du concours pour l'Association romande des artisans boulangers-pâtissiers, tél. 022 736 26 96 ou 078 652 82 49,

M. Yves Girard, responsable de l'organisation générale du concours pour les Artisans boulangers-pâtissiers du canton de Vaud, tél. 079 679 46 20,

M. Jean-Louis Ackermann, responsable vaudois de la formation professionnelle de boulanger-pâtissier, tél. 079 301 16 40,

Mme Béatrice Berger, responsable romande de la commission vente, tél. 079 417 14 73

**Association romande des artisans boulangers-pâtissiers, avenue Général-Guisan 48, 1009 Pully
Tél. 021 728 46 76 – Fax 021 729 48 32 – E-mail: info@lepain.ch – Internet: www.lepain.ch**