



Association romande des artisans
boulangers-pâtissiers-confiseurs

Av. Général-Guisan 48 – 1009 Pully

Tel. 021 728 46 76 – Fax 021 729 48 32
info@lepain.ch – www.lepain.ch

Communiqué de presse

Finale romande et tessinoise 2015 :

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

Une Vaudoise s'impose

Samedi 3 octobre 2015, le laboratoire de l'Association vaudoise pour la formation dans les métiers de la boulangerie-pâtisserie-confiserie de Pully et l'Association des artisans boulangers-pâtissiers-confiseurs vaudois ont accueilli la 15^e 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 2015 de démontrer leurs compétences. Sept candidats étaient en compétition et le titre de champion romand 2015 est revenu à une candidate vaudoise, à savoir Sara Bezençon.

Les cantons de Fribourg, Jura, Neuchâtel, Valais, Vaud et Genève étaient représentés par un, voire deux candidats. Le Tessin n'était malheureusement pas représenté cette année.

Initié par l'Association romande des artisans boulangers-pâtissiers-confiseurs pour démontrer l'importance qu'elle accorde à la relève et organisé cette année par les Artisans boulangers-pâtissiers-confiseurs 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-confiserie artisanale rime avec savoir-faire, qualité et créativité.

Les concurrents ont disposé de 7 heures pour réaliser sur un thème libre:

- deux mêmes tresses de 1kg chacune (la forme et le nombre de pâtons sont communiqués le jour du concours);
- deux produits différents en pâte levée sucrée tourée;
- trois pains spéciaux en pâte à pain paysan de formes différentes;
- deux sortes de petits pains ou produits de petite boulangerie;
- deux sortes de petites pièces en pâte feuilletée au beurre
- 2 tourtes décorées.

La présentation fait également l'objet d'une appréciation. Les produits ont été évalués par un jury composé de plusieurs professionnels et placé sous la responsabilité de M. Yves Girard, de l'Association vaudoise des artisans boulangers-pâtissiers-confiseurs. Les notes décernées par les membres du jury ont débouché sur le classement suivant:



Association romande des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs

Av. Général-Guisan 48 – 1009 Pully

Tel. 021 728 46 76 – Fax 021 729 48 32
info@lepain.ch – www.lepain.ch

1. Sara Bezençon, représentant le canton de Vaud
Apprentissage effectué à la Boulangerie-Pâtisserie Locatelli à Cugy
Actuellement employée dans la même entreprise
2. Normand Jubin, représentant le canton du Jura
Apprentissage effectué chez Jubin Confiseur à Courfaivre
Actuellement employé dans la même entreprise
3. Darryl Meylan, représentant le canton de Vaud
Apprentissage effectué chez Ackermann Artisan Boulanger à Grandson
Actuellement employé à la Boulangerie Bal-Blanc à Bercher

Puis 4^e ex aequo :

Nicolas Waeber, représentant le canton de Fribourg
Apprentissage effectué chez Brotbrösmeli, Olivier Baechler, à Ueberstorf

Fabien Schneeberger, représentant le canton de Genève
Apprentissage effectué à la Boulangerie Emery, à Genève

Coralie Ruch, représentant le canton du Valais
Apprentissage effectué à la Boulangerie Michellod, à Sembrancher

Louis Kissling, représentant le canton de Neuchâtel
Apprentissage effectué à la Boulangerie-Pâtisserie Flurim Dervishaj, à La Neuveville

Finale romande et tessinoise 2015 :

- **des meilleurs jeunes gestionnaires du commerce de détail**

Une Vaudoise s'impose

Samedi 3 octobre 2015, la Maison du Général Guisan à Pully et l'Association des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs vaudois ont accueilli la 6^e édition de la Finale romande 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 pratiques de fin d'apprentissage 2015 de démontrer leurs compétences. Quatre candidates étaient en compétition et le titre de championne romande 2015 est revenu à une candidate vaudoise, à savoir Cindy Guerreiro Fernandes.

Les cantons de Fribourg, Jura, Neuchâtel et Vaud étaient représentés par une candidate. Les cantons de Genève, Valais et Tessin n'étaient malheureusement pas représentés cette année.



Association romande des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs

Av. Général-Guisan 48 – 1009 Pully

Tel. 021 728 46 76 – Fax 021 729 48 32
info@lepain.ch – www.lepain.ch

Initié par l'Association romande des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs pour démontrer l'importance qu'elle accorde à la relève et organisé cette année par les Artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs 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-confiserie artisanale rime avec savoir-faire, qualité et créativité.

Les concurrentes ont disposé de 4 heures pour réaliser sur une vitrine et des emballages sur un thème libre.

Les notes décernées par les membres du jury ont débouché sur le classement suivant:

1. Cindy Guerreiro Fernandes, représentant le canton de Vaud
Apprentissage effectué à la Chocolaterie du Bourg, Rapp, Nyon
Actuellement employée à la Chocolaterie Durig, Lausanne
2. Roxane Castella, représentant le canton de Fribourg
Apprentissage effectué à la Boulangerie-Pâtisserie Au Croissant d'Or Famille Boschung, La Tour de-Trême
Actuellement employé chez Cremo
3. Stacy Paroz, représentant le canton du Jura
Apprentissage effectué à la Boulangerie-Pâtisserie Plaisirs du Palais, Court
Actuellement employée dans la même entreprise
4. Laura Machado, représentant le canton de Neuchâtel
Apprentissage effectué à la Confiserie Schmid, Neuchâtel
Actuellement employée chez Manor

Pully, le 6 octobre 2015

**Association romande des artisans
boulangers-pâtisseries-confiseurs**

Informations complémentaires

M. Nicolas Taillens, responsable de la formation professionnelle de l'Association Romande des Artisans Boulangers-Pâtisseries, tél. 079 693 15 66,

M. Yves Girard, responsable de l'organisation des Finales 2015, tél. 021 728 47 31,

**Association romande des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs, avenue Général-Guisan 48,
1009 Pully**

Tél. 021 728 46 76 – Fax 021 729 48 32 – E-mail: info@lepain.ch