

Communiqué de presse – prix international

David Schmid est le premier Suisse sacré meilleur pâtissier au monde de l'année

Belle première : le pâtissier-confiseur argovien David Schmid, propriétaire de La Patisserie David Schmid GmbH à Zofingen, est devenu aujourd'hui le premier Suisse à être sacré meilleur pâtissier au monde de l'année.

L'Union internationale des boulangers et pâtissiers (UIBC) a décerné aujourd'hui pour la 13^e fois les prix du meilleur boulanger et du meilleur pâtissier au monde de l'année lors du salon virtuel iba.connect.

Une carrière impressionnante

Tout a commencé par sa formation de boulanger-pâtissier, que David Schmid a achevée en 2001 en étant le meilleur du canton. La success story a continué avec les médailles d'or remportées par le jeune professionnel lors des WorldSkills à Saint-Gall en 2003 et lors de la Coupe d'Europe de la boulangerie à Nantes (F). En 2007, David Schmid a réalisé le meilleur examen professionnel de Suisse. Après dix ans d'activité à l'Ecole professionnelle Richemont de Lucerne, il est retourné dans l'entreprise de ses parents à Zunzgen (BL), où il a dirigé le service de la pâtisserie-confiserie, avant de reprendre la direction générale en 2015. La même année a été publié son premier livre « Créations saisonnières » pour la pâtisserie, la confiserie et la boulangerie, élu meilleur livre dans la catégorie « boulangerie & pâtisserie » par l'Académie gastronomique allemande en 2016. Avec son épouse Nicole, David Schmid a ouvert en novembre 2020 La Patisserie David Schmid GmbH à Zofingen (AG), pour laquelle tous deux ont reçu la « couronne boulangère » en juin 2021. Le prix de « meilleur pâtissier au monde de l'année » est le point fort suivant de cette remarquable carrière. « C'est incroyable de pouvoir vivre cela », se réjouit David Schmid avant d'ajouter : « C'est un grand honneur pour moi et je suis fier de tout ce que j'ai accompli ces dernières années. »

Un phare dans le secteur

David Schmid est considéré comme un phare dans le secteur de la boulangerie-confiserie suisse. Il avance avec détermination et convainc par son esprit d'innovation et sa créativité. Il n'hésite pas à partager ses connaissances et à transmettre ses idées, et a notamment animé des ateliers et des cours ces dernières années.

L'esprit créatif veut donner aux consommatrices et consommateurs une vision authentique de l'art de la pâtisserie-confiserie. Il recherche l'originalité et l'exception au travers de ses créations. Avec une gamme réduite mais de qualité, il crée un petit morceau de France au cœur de Zofingen, et se concentre sur ce qu'il sait faire et ce qui est sa grande passion. Le président de la BCS, Silvan Hotz, est ravi : « Je suis incroyablement fier de David. Il le mérite amplement ! »

De nombreux critères à remplir

Il faut remplir de nombreux critères pour devenir le meilleur pâtissier au monde de l'année. Les principaux points sont les suivants : les candidats doivent exploiter de manière active et indépendante un café-boulangerie-pâtisserie et être au bénéfice d'une formation de pâtissier, avoir publié un ouvrage et avoir participé avec succès à des concours. Ils doivent également avoir à leur actif des activités de marketing et des activités innovantes.

La BCS félicite chaleureusement David Schmid et lui souhaite plein succès pour l'avenir.

Berne, le 26 octobre 2021

Informations pour les médias :

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS), Berne

Nathalie Güntert, assistante de la communication, tél. 031 388 14 15, nathalie.guentert@swissbaker.ch

David Schmid, Zofingen (AG), info@lapatisseriedavidschmid.ch, tél. 062 751 01 01, lapatisseriedavidschmid.ch

UIBC : worldbakersconfectioners.org/en/awards