

Concours international des jeunes boulangers

Les U25 se mesurent à Lyon

Le 48^e concours UIBC pour les jeunes boulangers aura lieu du 29 au 30 janvier à Lyon (F). « panissimo » a rendu visite aux deux participants suisses Dominique Buchmann et Natalie Steiner lors de leur entraînement.



Photos : Nathalie Güntert

Dominique Buchmann et Natalie Steiner à l'entraînement.

Selon le site internet de l'organisateur, des candidats issus de 12 à 14 pays sont attendus lors du 48^e concours pour les jeunes boulangers de l'union internationale des boulangers et confiseurs (UIBC) à Lyon. Quant à la Suisse, elle sera représentée par Dominique Buchmann, (pâtisserie Buchmann, Münchenstein), champion suisse 2017 et Natalie Steiner (boulangerie-pâtisserie Schefer, Einsiedeln), vice-championne suisse 2018. Les deux se sont placés parmi les premiers lors des SwissSkills 2017 respectivement 2018. Ils

pourront à nouveau faire leurs preuves à Lyon. Ils ont pu s'entraîner à l'Ecole professionnelle Richemont. Ils ont été coachés par la championne du monde en titre de boulangerie Ramona Bolliger.

Que vous plait-il le plus dans votre travail ?

Dominique Buchmann : Que le métier soit divers et varié.

Natalie Steiner : Que l'on doit être créative et qu'on voit ce qu'on a fait à la fin de la journée.

Dominique Buchmann, j'ai lu qu'à

l'origine, vous ne vouliez pas du tout devenir boulanger. Qu'est-ce qui vous a fasciné dans le métier de jardinier ?

D. B. : Le côté manuel. Suite aux conditions de travail, je me suis finalement décidé pour un apprentissage de boulanger.

Natalie Steiner, pourquoi avez-vous appris la boulangerie-pâtisserie ?

N. S. : Parce que je cherchais un métier dans lequel je puisse laisser libre cours à ma créativité.

En principe, êtes-vous du matin ou l'êtes-vous devenus ?

D. B. : Ce n'est pas trop mon truc, mais après un à deux mois, je m'y suis habituée.

N. S. : Pas du tout. J'ai dû m'y habituer, mais j'arrive quand même à dormir le week-end.

Quels sont vos conseils pour une préparation optimale pour un concours ?

D. B. : S'entraîner beaucoup avec des produits.

N. S. : Oui, il faut s'entraîner beaucoup. Une fois inscrite, je me prépare. Les produits sont définis,

mais j'ai libre choix pour ma présentation.

Etes-vous nerveux avant un concours ?

D. B. : On est toujours un peu nerveux, cela fait partie du jeu.

N. S. : Oui, de temps en temps. Mais une fois le concours commencé, cela disparaît. Afin de ne pas me laisser emporter, je me dis : « tout se passera bien ! ». Mes amis et ma famille l'aident aussi beaucoup et m'encouragent.

Devenez-vous nerveux si quelque chose ne fonctionne pas comme vous le voulez ? Qu'entreprenez-vous dans ce cas ?

D. B. : Oui. Je me parle et reste calme. Mais ce n'est pas toujours facile.

N. S. : Oui. Continuer et ne pas abandonner.

Comment gérez-vous une défaite ?

D. B. : Il faut l'accepter. Cela peut aussi être une chance. On apprend toujours.

N. S. : Cela n'est pas un problème pour moi. Chacun peut avoir un mauvais jour.

Détails du concours

- Le concours aura lieu du 29 au 30 janvier dans le Salon Sirha – Euroexpo à Lyon (F).
- Chaque candidate et candidat a huit heures pour fabriquer ses produits.
- En tout, il y a huit catégories. Il faut produire : des pains, des petits pains, des biscuits à base de pâte levée sucrée et de pâte feuilletée et finalement une pièce artistique au sujet du concours « représente ton propre pays ».
- Les trois premiers placés et le meilleur pays seront récompensés, De plus, cinq prix particuliers de catégorie seront décernés.

Achetez-vous parfois des produits de boulangerie-pâtisserie même si vous pouvez les faire vous-mêmes ?

D. B. : Oui, de temps en temps ? Je veux voir ce que font les autres.

N. S. : Oui, pour voir ce que fait la concurrence.

Participerez-vous encore à d'autres concours ou avez-vous d'autres plans pour l'avenir ?

D. B. : Non, je ne participerai pas à d'autres concours l'année prochaine, car je commencerai par mon examen professionnel. J'aimerais bien reprendre une boulangerie-pâtisserie par la suite.

N. S. : Je voudrais terminer ma formation de pâtisserie, puis je ne sais pas encore dans quel métier pratiquerai.

Interview : Nathalie Güntert

Convention collective de travail

Le 6 novembre 2018, le Conseil fédéral a déclaré de force obligatoire les modifications de la convention collective de travail (CCT) du secteur de la boulangerie-pâtisserie-confiserie suisse. Les modifications sont entrées en vigueur le 1^{er} janvier 2019.

Les modifications sont disponibles sur le site internet de l'association : www.swissbaker.ch > Documents > Association > CCT/Salaires/Droit > CCT/Contrats de travail > Arrêté du Conseil fédéral.

pan

Mutations du mois de décembre

Admissions en Suisse romande et au Tessin

Fribourg : Nomad Spice Sàrl, 1541 Bussy. **Jura :** Boulangerie ô Pain doré, 2824 Vicques. **Neuchâtel :** Notre pain quotidien, Hepp Christian, 2406 La Brévine. **Vaud :** Association La Branche Dakoté, Jean-Michel Henny, 1073 Mollie-Margot.

Démission en Suisse romande et au Tessin

Fribourg : Claude Jolliet (s.c.), 1646 Echarlens ; Di Sebastiani Sàrl, Dominique Sebastiani (s.c.), 1663 Epagny ; Bernard Dubey (s.c.), 1741 Cottens ; † Jean Paul Richert (s.c.), 1615 Bossonnens ; Georges Gobet (s.c.), 1728 Rossens ; Mon Chocolatier SA, Claude Périsset, 1470 Estavayer-le-Lac ; Boulangerie Gobet Sàrl, 1728 Rossens ; Bulatovic Jasmina, Jasmina's Torten-Kafi Gipfel, 3178 Bösinggen ; Patrice Bondallaz (s.c.), 1485 Nuvilly. **Jura :** Alphonse Frésard (s.c.), 2350 Saingelégier ; Alice Rauber-Messerli, Boulangerie du Chalet, 2746 Crémînes. **Neuchâtel :** Confiserie Minerva SA, 2301 La Chaux-de-Fonds. **Tessin :** Dolce Pane PM di Cossu Paola & Perucco Maurizio SNC, 6595 Riazino ; Laboratorio Brix, Monica Frigerio, 6877 Coldrerio. **Valais :** Joseph Héritier (s.c.), 1965 Savièse ; Le Faim Bec Sàrl, Dominique Sallin, 1870 Monthey ; Le Fournil du Simplon Sàrl, Ramon D'Andres, 1920 Martigny. **Vaud :** Ramon Perez, Boulangerie-Pâtisserie, 1020 Renens ; Jean-Jacques Rey, Boulangerie-Pâtisserie, 1012 Lausanne ; Daniel Baumann, Boulangerie-Pâtisserie, 1007 Lausanne ; Fondation Le Relais, 1110 Morges Laurent Martin, Boulangerie-Pâtisserie, 1400 Yverdon-les-Bain ; Cornu SA Boulangerie fine, 1424 Champagne.

Résumé pour la Suisse

Admissions : 10 (4 sans commerce) Démissions : 54 (dont 26 s.c.)

Suisse allemande en page 27

Investissez vous aussi dans l'avenir de notre secteur.



Club des sponsors de la BCS visant à promouvoir la relève

Sponsors particuliers: contribution unique ou annuelle, montant libre
Sponsors entreprises: contribution annuelle, dès CHF 500.-

www.swissbaker.ch/sponsors