



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

Pully, le 22 septembre 2015

Communiqué de presse

5^e Mondial du pain : objectif médaille pour le duo romand

Un duo d'artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs jurassiens se prépare à affronter une dizaine de délégations venues des quatre coins de la planète, à l'occasion du Mondial du Pain, qui se tiendra du 23 au 25 septembre, à St-Etienne (F). Entourés par trois coaches, les deux Romands visent une médaille. L'événement est soutenu par l'Association romande des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs (ARAPBC).

La boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale a aussi sa coupe du monde ! Dans quelques jours, Michael Roelli, de la Boulangerie-Confiserie Roelli, à Porrentruy (JU), et Aurélien Romano, de la Boulangerie-Pâtisserie Parrat, à Saignelégier (JU), se mesureront à une douzaine d'autres binômes provenant d'Australie, de Chine, du Pérou, de Belgique, ou encore du Mali, entre autres. Tous convoitent le même objectif : le trophée de meilleur artisan de la branche au niveau international.

Les représentants helvétiques se préparent depuis juin dernier sous l'œil avisé de trois coaches, tous boulangers-pâtisseries-confiseurs et membres de l'ARAPBC : David Parrat, à Saignelégier (JU), Olivier Hoffmann, à Reconvilier (BE) et Christophe Ackermann, à Grandson (VD). A l'heure des derniers préparatifs, les deux candidats romands s'entraînent sur les enchaînements entre les différentes épreuves du concours. Une clé de leur réussite s'ils entendent atteindre leur objectif : décrocher une médaille.

Les candidats suisses ont de sérieux atouts à faire valoir : Michael Roelli, le plus expérimentés des deux, a été sélectionné sur la base de ses excellents résultats au brevet fédéral, tandis qu'Aurélien Romano, qui assurera le rôle de commis durant la compétition, a remporté le premier prix lors de la finale des meilleurs jeunes artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs, organisée par l'ARAPBC en automne dernier dans le cadre du Swiss Bakery Trophy.

Il s'agira de la 5^e édition du Mondial du Pain, qui vise plusieurs buts : apprécier le savoir-faire professionnel des participants, démontrer au grand public l'évolution et les progrès dans la branche, donner de nouvelles idées en matière générale de gastronomie, et stimuler les jeunes de la profession. Le tout en mettant en lumière les qualités nutritionnelles des produits artisanaux. Le concours est ouvert aux boulangers de tout pays, homme ou femme, âgés de plus de 25 ans. Chaque candidat doit disposer de cinq ans d'expérience minimum, et doit être assisté d'un commis de moins de 22 ans. Chaque équipe dispose de huit heures pour confectionner une spécialité dans chaque catégorie (pain du Monde, viennoiserie prestige, pièce artistique, pain nutrition santé, sandwich équilibré, et pain à partir de produits biologiques). Le concours est organisé par Les Ambassadeurs du Pain, avec le soutien de l'ARAPBC.

A noter qu'une autre délégation suisse participera également la Coupe d'Europe de la boulangerie, 18 au 21 octobre, à Nantes (F). Elle sera composée d'Augustin Salamin, de la Boulangerie-Pâtisserie Salamin SA à Grimentz (VS), Julia Pataroni, Maître de cours à l'EPM de Montreux et à l'EPCA de Sion, et Daniel Hächler, de Bäckerei Konditorei Hächler à Seengen (AG).

www.mondialdupain.fr