

7<sup>e</sup> Finale romande et tessinoise des meilleurs jeunes boulangers-pâtisseries

## Victoire fribourgeoise

**Michael Marolf de Morat a été sacré champion romand et tessinois 2008 à l'issue du concours qui s'est déroulé samedi 19 avril à l'EPAI à Fribourg.**

La Finale mise sur pied pour la 7<sup>ème</sup> fois par la commission de la formation professionnelle de l'Association romande et organisée en collaboration avec l'Association fribourgeoise et l'Ecole professionnelle artisanale et industrielle (EPAI) de Fribourg a tenu toutes ses promesses, tant les candidats ont fait preuve de savoir-faire et de créativité. Les jeunes en compétition, deux filles et trois garçons, ont été sélectionnés pour s'être illustrés lors des examens pratiques de fin d'apprentissage 2007 dans leur canton respectif.

Fribourg, avec deux candidats, Neuchâtel, le Valais et Genève ont répondu présents. Cela signifie qu'il n'y avait malheureusement pas de représentants des cantons du Jura, Vaud et Tessin.

Les concurrents ont disposé de 5 h 30 pour réaliser différents produits sur un sujet de leur choix. La présentation de ces produits et la dégustation de certains d'entre eux ont aussi été prises en considération par le jury composé d'un professionnel par canton concerné et présidé par Philippe Taillé, responsable du concours.

### Résultats

C'est un représentant du canton de Fribourg, Michael Marolf, qui s'est imposé grâce à son travail très soigné sur le thème du cirque. Il a effectué son apprentissage chez Aebersold à Morat et il vient de finir son service militaire. Il est désormais à la recherche d'un emploi qui lui permettra d'entreprendre ensuite une formation de technologue en denrées alimentaires.

Le 2<sup>ème</sup> rang est revenu au Neuchâtelois Samuel Christen qui a effectué sa formation de boulanger-pâtissier «Chez Tinet» à St-Aubin. Il suit actuellement un apprentissage complémentaire de pâtissier-confiseur en Suisse allemande.

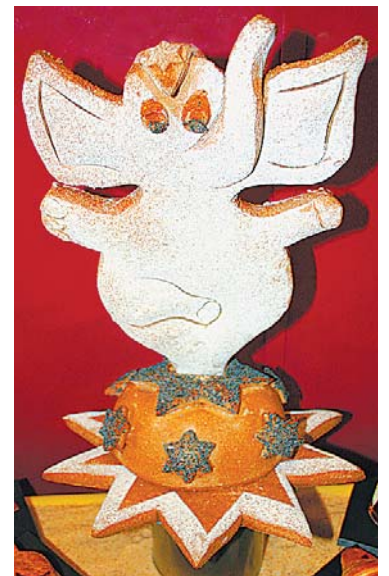
La représentante valaisanne est montée sur la 3<sup>ème</sup> marche du podium. Les autres finalistes, classés au 4<sup>ème</sup> rang ex aequo, n'ont de loin pas démerité. On a pu constater avec grand plaisir que ces jeunes qui représentent la crème de notre relève sont passionnés par leur profession, talentueux, motivés et ambitieux, ce qui est de très bon augure pour l'avenir de notre branche.

### Promotion du métier

Au-delà de la compétition, il faut voir dans ce concours une excellente manière de promouvoir la boulangerie-pâtisserie artisanale en général. Le public et les médias venus nombreux voir les candidats à l'oeuvre et admirer les travaux réalisés ont pu se rendre compte des aptitudes nécessaires pour exercer ce métier exigeant et difficile. Par la grande qualité de leurs produits et leurs capacités, les cinq concurrents ont contribué à donner une excellente image de notre artisanat. Qu'ils en soient sincèrement félicités, au même titre d'ailleurs que l'Association fribourgeoise et les nombreux sponsors qui ont accordé leur soutien à cet événement. *jpm*



Le trio gagnant (de g. à d.): Samuel Christen (2<sup>ème</sup>); Michael Marolf (1<sup>er</sup>), Julia Pattaroni (3<sup>ème</sup>).



Les cinq finalistes en compagnie du président ASPBP Kaspar Sutter et du conseiller d'Etat fribourgeois Beat Vonlanthen.

### Classement du concours

- **Champion romand et tessinois 2008, prix Cremo:** Michael Marolf de Morat, 19 ans, représentant du canton de Fribourg, apprentissage chez Aebersold à Morat; il vient de finir l'armée et cherche actuellement un emploi. Le prix de la meilleure présentation, offert par Novopac, lui a également été attribué.
- **2<sup>ème</sup>, prix Mino-farine:** Samuel Christen d'Adelboden, 23 ans, représentant du canton de Neuchâtel, apprentissage «Chez Tinet» à St-Aubin; il effectue actuellement un apprentissage complémentaire de pâtissier-confiseur chez Haueter à Adelboden.
- **3<sup>ème</sup>, prix Mino-farine:** Julia Pattaroni de Monthey, 19 ans, représentante du canton du Valais, apprentissage chez Chassot à Monthey; elle effectue actuellement un apprentissage complémentaire de pâtissière-confiseuse chez Zenhäusern Frères à Sion.
- **4<sup>ème</sup> ex aequo, prix Bula Service:** André Parafita de Perly, 20 ans, représentant du canton de Genève, apprentissage «Chez Boubou» à Genève où il effectue actuellement un apprentissage complémentaire de pâtissier-confiseur, et Jasmina Miladinovic de Düdingen, 20 ans, représentante du canton de Fribourg, apprentissage chez Jost-Egge, Aldo Boschung, à Böisingen, où elle travaille encore actuellement. Elle s'est vue attribuer le prix «coup de coeur» du Conseil d'Etat fribourgeois, remis par Beat Vonlanthen (direction de l'économie et de l'emploi).