



Journal des Boulangers- Pâtisiers

Organe officiel de l'Association suisse
des patrons boulangers-pâtisiers

Journal des Boulangers- Pâtisiers

Administration et rédaction:

Sellerstrasse 9, 3001 Berne
Tél. 031 - 381 78 77; fax 031 - 382 15 06
Rédacteurs: Catherine Nanzer (cn)
Jean-Pierre Mathys (jpm)

Impression:

Ringier Print, Adligenswil

Abonnement (TVA 2% incluse)

6 mois Fr. 35.-
1 an Fr. 55.-

Annonces:

ofa Orell Fussli Publicité SA, 3001 Berne
Tél. 031 - 387 21 11
Fax 031 - 387 21 00

Marketing des annonces:

Mme Manuela Schwab
Tél. 031 - 387 21 84
Ligne directe pour annonces:
Tél. 031 - 387 21 12

Derniers délais:

Annonces avec épreuves jeudi 17 h
Petites annonces mardi 9 h

L'ENSEIGNE LUMINEUSE du boulanger

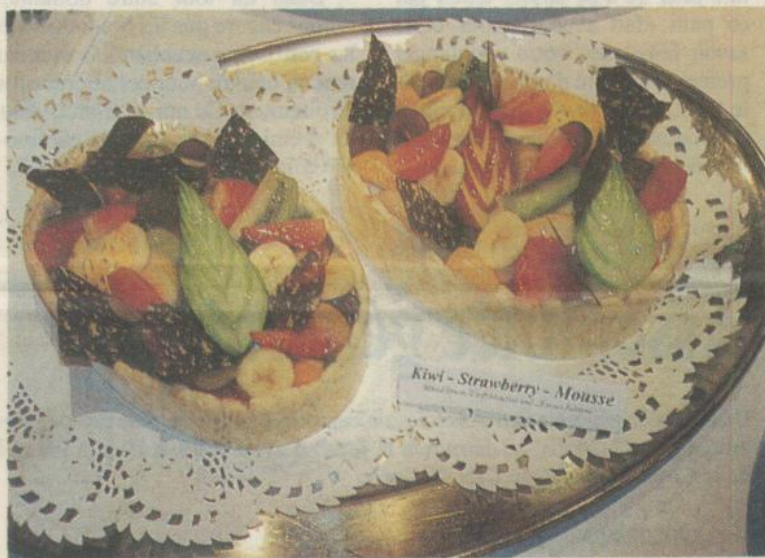
- EFFICACE
- AVANTAGEUSE
- ATTRAYANTE

L'enseigne lumineuse permet au
boulangier artisan de se démar-
quer par rapport à ses concur-
rents. Vous obtiendrez de plus
amples renseignements auprès
du service des imprimés de
l'ASPBP.

Lancez-nous donc un coup de
fil au N° 031 381 78 77!

Périple des frères Bachmann

Deux pâtisseries suisses au Moyen-Orient



Quand les douceurs européennes se confectionnent à plus de
4'800 kilomètres de chez nous...

*Lors de leur voyage à destination du Japon, les
frères Bachmann, Raphaël, 22 ans, et Matthias,
24 ans, ont fait une halte d'un mois en Arabie-
Saoudite. Ils ont ainsi eu tout loisir de démontrer
leur savoir-faire à Dubai puis sur l'Ile de Bahrain.
Compte-rendu de leurs aventures...*

Durant les deux semaines
qu'ils ont passées dans
chacun de ces endroits, les
deux pâtisseries suisses ont pu
démontrer leur savoir-faire en
matière de douceurs européennes.

En effet, Dubai et Bahrain, deux
lieux de villégiatures fort appréciés
de nos jours, disposent d'excellents
hôtels.

De plus, le nombre d'habitants
est en augmentation, l'économie
subit un véritable «boom», les tea-
rooms et les pâtisseries poussent
comme des champignons.

C'est tout d'abord dans l'im-
mense laboratoire de la «Moderne
Bakery», où 800 employés assurent
la production 24 heures sur 24, que
nos deux confiseurs ont exercé.

Puis, un tout autre programme
les attendait à Manama, la capitale
de Bahrain.

Grâce à la «Modern National
Bakery», ils ont effectué des
démonstrations dans des hôtels
cinq étoiles, à savoir Gulf Hotel,
Forte Grand, Meridian, Sheraton,
The Diplomat, Holyday Inn et Hil-
ton.

Pâtisserie centralisée

Merveilleux palais de marbre,
ces établissements disposent de
boutiques qui les transforment en
de véritables centres d'achats.

Chacun de ces hôtels propose en
outre et en moyenne quatre à six
restaurants dans lesquels règne une
atmosphère typique.

On y trouve en effet principale-
ment de la cuisine libanaise, japo-
naise, italienne, chinoise, indienne,
mexicaine, sans oublier les succu-
lents mets locaux.

Une cuisine très différente est
donc proposée et seuls la pâtisserie
et les desserts sont confectionnés
dans une centrale.

Cette méthode permet aux
restaurants de faire part de leurs
désirs et d'obtenir ce qu'ils souhai-
tent pour leurs clients.

Un repas coûteux ne va pas sans
un bon dessert. Les frères confi-
seurs ont dès lors fait part de leurs
idées et de leur savoir-faire pour
rendre l'offre des restaurants plus
attrayantes. Cependant, Raphaël et
Matthias ont très vite remarqué
qu'une autre culture a des priorités
différentes de la nôtre et ils ont du
même coup appris énormément de
chose.

En route pour le Japon

Entre temps, les fils du confi-
seur lucernois Raymond Bach-
mann ont poursuivi leur voyage
vers le Japon où ils entendent pas-
ser six mois dans différentes pâti-
series pour se perfectionner. Nous
pouvons d'ores et déjà nous réjouir
d'admirer les photos qu'ils ramè-
neront du pays du soleil levant.(b)



Raphaël (à gauche) et Matthias Bachmann (à droite) en compagnie de
Samir, chef pâtissier du Gulf Hotel à Bahrain.