



Journal des Boulangers- Pâtisseries

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

Journal des Boulangers-
Pâtisseries

Administration et rédaction:

Seilerstrasse 9, 3001 Berne

Tél. 031 - 25 78 77

Fax 031 - 26 15 06

Rédactrice: Nicole Godel

Impression:

Ringier Print, Adligenswil

Abonnement:

6 mois Fr. 30.-

1 an Fr. 50.-

Annonces:

ASSA Annonces Suisses SA

Thunstrasse 22, 3006 Berne

Tél. 031 - 48 36 50

Fax 031 - 48 38 10

Derniers délais (chez ASSA):

Annonces avec épreuves jeudi 17.00 h

Petites annonces mardi 10.00 h

Tarif:

Annonces 88 cts/mm

Réclames 362 cts/mm

Coupe d'Europe de la boulangerie artisanale

L'équipe suisse à l'entraînement

Richemont, février 1993. Alors que les Lucernois fêtent joyeusement le Carnaval, trois jeunes hommes s'entraînent intensément pour défendre les couleurs helvétiques à Nantes du 28 février au 3 mars 1993.

Trois week-ends complets, soit plus de 60 heures de travail, des mises au point en soirée pendant la semaine, Claude Maire, Rochefort, Matthias et Raphael Bachmann, Lucerne, n'ont reculé devant aucun sacrifice pour se préparer à la Coupe d'Europe de la boulangerie artisanale.

Dimanche 21 février, c'était la répétition générale: il s'agissait d'exécuter le programme établi dans les temps (9 heures).

Conditions de participation

La Coupe d'Europe de la boulangerie artisanale se déroule dans le cadre du Salon Serbotel à

Nantes. Sept pays y prennent part, à savoir la France, l'Italie, l'Espagne, l'Allemagne, la Hollande, la Belgique et la Suisse.

Les délégations sont invitées, tous frais payés, par l'organisateur, soit la Fédération des boulangers de Loire-Atlantique. Nos trois représentants sont accompagnés de Rolf Wehren, Echarlens, qui fera partie du jury international.

Un trophée «Les pellons d'or» récompensera la meilleure équipe. Les autres concurrents recevront tous une médaille et un cadeau.

En neuf heures, chaque nation doit présenter une corbeille de 7

sortes de pains européens, un plateau de 7 variétés de viennoiseries et une pièce artistique sur le thème de l'Europe (dim. max. 80 x 80 x 80 cm).

Le règlement est assez vague en ce qui concerne les quantités. La marchandise sera jugée sur l'aspect visuel et gustatif, ainsi que sur les principes suivants: originalité, simplicité et efficacité.

Les objectifs

Les Français ont l'habitude d'organiser de telles manifestations et ils savent s'entourer de sponsors. Leurs objectifs principaux sont:

- valoriser le métier de l'artisan boulanger
- prouver le savoir-faire de l'artisan sur le marché européen
- associer les différents partenaires de la filière au dynamisme de la boulangerie artisanale



De g. à dr. Matthias Bachmann, Claude Maire et Raphael Bachmann avec leurs produits réalisés lors de la répétition générale.