



«Confiseur des Jahres» / «Confiseurs de l'année» 2004: Christophe Renou

Nach der Qualifikation gelangten fünf Berufsleute in die Endrunde zum «Confiseur des Jahres», die letzten Sonntag um 18 Uhr am Stand der «Truffe d'Or» der Waadtländer Confiseurs an der Fachmesse Gastronomie in Lausanne stattfand. Nach krankheitsbedingtem Ausfall eines Kandidaten traten schliesslich vier Finalisten zum Wettkampf an. Vor Publikum hatten sie in siebeneinhalb Stunden ein Dessert, fünf Sorten Pralinés, drei Sorten Petits fours und drei verschiedene Schaustücke herzustellen und möglichst ansprechend zu präsentieren. Die Jury mit Werner Rügsegger, Heidi Wehren, Philippe Jubin, Ralf Wellauer und Jean-François Devineau vergab Noten für die Präsentation und den Geschmack, ebenso für die Arbeitstechnik.

Der Titel «Confiseur des Jahres 2004» ging an Christophe Renou von der Confiserie Moutarlier in

Chexbres (VD). Der 22-jährige französische Berufsmann mit in seinem Heimatland bestandener Meisterprüfung ist bestrebt, eines Tages einen eigenen Betrieb zu übernehmen. Vorerst geniesst er seinen Erfolg: *«Ich bin sehr stolz, umso mehr als dieser Sieg mir auf internationaler Ebene Türen öffnet.»*

Im Herbst 2005 wird Christophe Renou am von der Firma Barry Callebaut im Rahmen des «Salon du chocolat» in Paris organisierten «World Chocolate Masters» die Schweizer Farben vertreten.

Die drei Erstklassierten erhielten je eine Markenuhr und dürfen einen Kurs bei Fabilo besuchen. Der Viertplatzierte darf sich an einem Felchlin-Kurs weiterbilden.

Höchst erfreulich waren die Begeisterung des Messepublikums für die gezeigten Arbeiten wie das Interesse am Beruf des Konditor-Confiseurs. Eine bessere Promotion lässt sich kaum vorstellen!

A l'issue de qualifications, cinq professionnels ont été retenus pour la finale du concours du «Confiseur de l'année» qui s'est déroulée dimanche dernier au stand de la «Truffe d'Or» des confiseurs vaudois au salon Gastronomie à Lausanne. Quatre candidats se sont finalement présentés, le cinquième ayant déclaré forfait pour cause de maladie. Les finalistes ont disposé de 7 h 30 pour réaliser, sous les yeux émerveillés du public, 1 dessert, 5 sortes de pralinés, 3 sortes de petits fours, ainsi que 3 pièces artistiques différentes destinées à présenter le tout de manière attrayante. Le jury composé des professionnels Werner Rügsegger, Heidi Wehren, Philippe Jubin, Ralf Wellauer et Jean-François Devineau a attribué des notes pour la présentation et la saveur, mais également pour la technique de travail.

Le titre de «Confiseur de l'année 2004» est ainsi revenu à Christophe Renou, collaborateur de la confiserie Moutarlier à Chexbres (VD). Ce professionnel français, âgé de 22 ans, titulaire d'un brevet de maîtrise obtenu dans son pays, ambitionne de se mettre un jour à son compte. En attendant, il savoure pleinement son succès: *«je suis*

très heureux d'autant plus que cela m'ouvre des portes au niveau international». En effet, il défendra les couleurs de la Suisse lors du «World Chocolate Master» organisé par la maison Barry Callebaut dans le cadre du Salon du chocolat qui se déroulera à Paris en automne 2005. Les trois premiers du concours ont en outre reçu une montre de valeur et pourront suivre un cours chez Fabilo. Le 4^e pourra lui se perfectionner chez Felchlin.

Au-delà de la compétition, ce qu'il faut retenir de ce concours ce sont les commentaires enthousiastes et admiratifs du public pour les travaux présentés ainsi que pour la profession de pâtissier-confiseur. Il a donc parfaitement tenu son rôle promotionnel. *jpm*



Die vom «Confiseur des Jahres» Christophe Renou realisierten Arbeiten. Les travaux réalisés par le «Confiseur de l'année» Christophe Renou.

Rangliste / Classement

1. Christophe Renou, Puidoux (Moutarlier, Chexbres)
2. Daniela Lütolf, St. Gallen (Roggwiller, St. Gallen)
3. Marco Handle, Goldach (Kölbener, Horn)
4. Pascal Kropf, Renens (Mojonnier, Lausanne)



Ein Schaustück von / une pièce artistique signée Marco Handle.

