

Communiqué médias

Les maîtres d'apprentissage de l'année 2013 ont été élus

Les maîtres d'apprentissage de l'année 2013 dans les domaines professionnels Cuisinier, Restaurateur, Boulanger-pâtissier/Pâtissier-confiseur et Boucher ont été choisis. Ils viennent de Neuenegg, Saignelégier, Wetzikon et Saint-Gall. Le prix de Porteur d'avenir récompense les maîtres d'apprentissage pour leur engagement infailible en faveur de la jeune génération ainsi que pour leur savoir professionnel. Le point fort sera la remise des prix le 20 juin 2013 au Kaufleuten de Zurich. Sa responsabilité est assumée par Bischofszell Produits alimentaires SA et par le GastroJournal.

C'est la troisième fois que le 20 juin 2013, les prix des Porteurs d'avenir seront remis au Kaufleuten de Zurich dans les catégories Cuisinier, Restauratrice, Boulanger-pâtissier/Pâtissier-confiseur et Boucher. Sous la devise « Mon chef est le meilleur ! », la branche de la gastronomie récompensera ses maîtres d'apprentissage les plus méritants.

Les professionnels récompensés par les prix des Porteurs d'avenir 2013 sont ...

Ce sont leurs propres apprentis qui ont inscrit et nommé les personnes récompensées cette année en tant que « meilleur maître d'apprentissage » ou « meilleure maîtresse d'apprentissage ». Un jury professionnel composé de représentants de toutes les catégories, ont rendu visite et évalué les nominés dans leur entreprise avant de désigner les gagnants.

C'est **Kurt Jaun** de la **Dorfmetzg Jaun de Neuenegg** qui remporte cette année le prix de meilleur maître d'apprentissage dans la catégorie Boucher. Son secret : tous les collaborateurs ont le droit de s'exprimer. C'est ainsi que l'on trouve parfois des créations originales réalisées par les apprentis, telles que les "petits roulés de poulet au cantadou" ou les "pralines de viande", au comptoir de la boucherie.

Pour **David Parrat** de la **Boulangerie Parrat à Saignelégier**, la responsabilité propre et la confiance accordée aux apprentis sont décisives pour prendre du plaisir dans son travail. « Spécialités du week-end », ainsi se nomment les créations mensuelles des apprentis qui sont présentées aux clients curieux de nouveautés.

Les maîtres d'apprentissage ne sont pas uniquement récompensés pour la transmission de leur savoir, mais également pour leur contribution à l'intégration sociale. Travailler avec une personne sourde dans l'atmosphère fébrile et surchauffée de la cuisine d'un hôpital ? Comment cela fonctionne-t-il ? **Daniel Aeschbach**, chef cuisinier à l'hôpital de Wetzikon le sait. Avec les pieds et les mains, et parfois à l'aide d'un crayon et d'un bloc, il dirige ses ap-

prentis malentendants et leur transmet, outre le plaisir de cuisiner et le savoir-faire artisanal, l'esprit d'équipe et la collégialité.

Priska Schudel a formé pas moins de 47 apprentis au métier de restaurateur ou de restauratrice depuis les 35 ans qu'elle exerce cette profession dans le restaurant historique **Goldenen Schäfli à Saint-Gall**. Pour cette restauratrice, qui se décrit davantage comme une gouvernante que comme une maîtresse d'apprentissage, cette récompense vient couronner une longue carrière et marque le point d'orgue de son activité professionnelle.

Idée et dotation

Les meilleurs maîtres d'apprentissage de l'année – mais aussi tous les autres nominés – peuvent accepter le prix (chaque catégorie est dotée de CHF 10'000) qu'ils pourront utiliser dans leur entreprise, dans la formation ou dans des projets sociaux. Les gagnants de l'an dernier ont investi dans du matériel pour les apprentis et dans la formation continue, mais ils ont également financé des voyages avec leurs apprentis ou se sont orientés vers des projets sociaux comme par exemple le soutien de l'association Zündschnur qui s'occupe des apprentis ayant des problèmes scolaires.

La récompense de « Maître d'apprentissage de l'année » est également issue de la volonté d'encourager, de prendre soin et de veiller sur l'artisanat de haute qualité. L'artisanat suisse est en effet un pilier important de l'économie. Autrefois c'étaient la corporation qui représentait les intérêts de l'artisan, aujourd'hui le plus souvent ce sont les associations professionnelles qui reprennent ce rôle. L'artisanat et la formation aux métiers de l'artisanat restent le plus souvent dans l'ombre. Les clients ne voient que le résultat final de leur travail : un dîner présenté avec art ou un chef-d'œuvre de pâtisserie filigranée. L'objectif du prix du Porteur d'avenir est de regarder dans les coulisses de l'artisanat et de rendre honneur aux meilleurs maîtres d'apprentissage en leur conférant un prix pour leur travail et leur engagement.

Le prix du Porteur d'avenir est attribué sous le patronat de GastroSuisse, de l'Union professionnelle suisse de la viande, de l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs ainsi que de l'Hotel & Gastro Union.

Invitation aux collaborateurs des médias :

Le prix du Porteur d'avenir 2013 sera attribué le jeudi 20 juin **2013 à partir de 18h00 au Kaufleuten de Zurich** devant 450 invités. **Kurt Aeschbacher** animera la soirée et l'amuse-bouche musical sera assuré par le chanteur **Seven**.

Les collaborateurs des médias sont les bienvenus. Nous serions ravis de vous compter parmi nous. Nous vous prions de bien vouloir vous inscrire en envoyant un mail à l'adresse info@zukunftstraeger.ch

Autres informations:

Kimberly Leemann

info@zukunftstraeger.ch

Téléphone: 044 377 53 13