

L'introduction de la Formule 1 dans les fournils



René Haslinger
Champion d'Europe
des boulangers
Merz SA, Coire

Lors de la Coupe d'Europe de boulangerie qui s'est déroulée à Nantes, l'équipe de Suisse a décroché la première place. Un pain de démonstration, cinq pains spéciaux, un petit pain et six pâtisseries étaient soumis à l'évaluation d'un jury international. Pour fabriquer ces produits dans la quantité exigée, notre équi-

pe – trois personnes – avait seulement huit heures de temps à disposition.

Les produits développés spécialement pour les championnats d'Europe sont préparés avec un niveau de mise au point presque comparable à celui de la Formule 1. A savoir une attention portée au plus petit détail pour gagner. Sans un énorme investissement en temps et en moyens matériels, il aurait été impossible de parvenir à des produits d'une telle qualité. Et sans oublier la passion et l'ambition qu'il faut pour «aller au bout». Or il se trouve que ces produits se retrouvent

aujourd'hui pour la plupart dans des versions simplifiées sur nos rayonnages. Et ce de la même façon que les derniers perfectionnements issus de la course automobile se retrouvent d'une manière ou d'une autre à équiper les voitures de tout un chacun.

Une chance que les concours aient lieu, que ce soit dans le sport de haut niveau, la Formule 1 par exemple, comme dans les secteurs de la cuisine, de la boulangerie, du service ou du bar. Ils contribuent sensiblement au développement qualitatif de nos métiers.