Caroline Kehren, Championne romande et tessinoise des jeunes confiseurs

«Une belle expérience humaine»

A 20 ans, la Fribourgeoise a remporté la 16e édition de la Finale romande et tessinoise des jeunes confiseurs à Clarens (VD). Entretien...

«La créativité sans limite» et «faire plaisir» sont les raisons principales qui ont poussé Caroline Kehren à choisir la profession de pâtissière-confiseuse. «C'est vraiment un beau métier qui fait d'ailleurs rêver!» La Remaufensoise a entrepris une formation chez Gilles Rufenacht à Châtel-St-Denis (FR). Elle ne manque pas non plus de donner un coup de pouce à la «Briceletière» où ses parents proposent bricelets et autres gourmandises artisanales.

Caroline Kehren, que représente le titre de Championne romande et tessinoise?

La récompense d'un travail conséquent. J'ai donné le meilleur de moi-même. J'entreprends toujours les choses pleinement sinon ça n'en vaut pas la peine.

Qu'avez-vous retiré de cette expérience?

A ce jour, j'ai découvert qu'une petite partie de ce que ce titre m'apportera! J'ai eu la chance de recevoir beaucoup de bons pour des cours. Ils me permettront d'évoluer et de découvrir de nouvelles techniques. Je profite de l'occasion pour remercier les sponsors pour leur générosité. J'ai également fait de belles rencontres, que ce soit au niveau des concurrents, ou de l'équipe d'organisation. C'est une belle expérience humaine.

Comment vous êtes vous préparée?

La préparation n'a pas été des plus simples. Je me suis entraînée dans les locaux de la Briceletière qui sont aménagés pour la fabrication de biscuits et non de confiseries. Tout d'abord, ce fut la course au matériel (rires)! Ensuite, il a fallu chercher des arômes et des assemblages pouvant correspondre au thème, trouver des matières premières de qualité, faire des tests tout en



Caroline Kehren: «La finesse des détails est pour moi très importante.»

faisant goûter à mon entourage, etc. Je remercie également John Lehmann et Romain Leemann d'avoir cru en moi et de m'avoir accordé du temps. Sans eux, je n'aurais certainement pas participé.

Est-ce que «Saga Africa» a été un thème difficile?

Il n'y a pas de thèmes «faciles» ou «difficiles» mais simplement des thématiques qui nous inspirent plus ou moins. A première vue, je n'étais pas des plus inspirée mais je me suis rapidement mise dedans. Avec un peu de recul, il m'a beaucoup plu.

Quelles ont été vos sources d'inspiration?

Elles ont été nombreuses. Comme pour la peinture, beaucoup d'idées germent en avançant. Ne connaissant que très peu l'Afrique, j'ai été m'inspirer sur internet. J'ai stocké toutes les images que je trouvais intéressantes. Je les ai ensuite regardées en boucle régulièrement et fait de nombreux croquis. J'ai passé des dizaines d'heures à réfléchir, à puiser dans ma mémoire. Même des émissions de télévision, pas du tout en lien avec le thème, m'ont inspirée certains détails.

Comment s'est fait le choix de votre pièce artistique?

Il s'est fait environ l semaine avant le concours. Ayant appris que la pièce montée ne comptait que très peu dans le résultat, j'ai trouvé plus sage de terminer mes tests avant de me lancer dans la pièce. Il était cependant impensable de livrer un travail non achevé ou qui ne me plaisait pas. C'est pourquoi j'y ai consacré entièrement mes dernières nuits.

La base de ma pièce est un 8 symbolisant le corps d'une femme. Je l'ai imaginé inconsciemment à la suite d'une émission de relooking de Cristina Cordula. Quant au continent africain dans le visage, je l'ai certainement emprunté à «La Marée descendante» de Didier Mouron; un dessin resté longtemps dans le salon familial.

Pourriez-vous décrire vos pâtisseries, votre entremets et vos pralinés?

Concernant les goûts, je dirais: recherchés, parfois subtiles et exotiques. J'ai gardé un style plutôt sobre, moderne tout en restant dans la finesse des détails; ce qui est pour moi très important.

Quel produit a représenté la difficulté la plus importante?

Aucun produit ne m'a apporté de difficulté particulière. Toutefois, si je dois en citer un, ce sera mon entremets. J'appréhendais beaucoup le glaçage que je n'avais jamais réalisé. J'ai finalement improvisé! J'ai été satisfaite du résultat et c'est l'essentie!

Qu'appréhendiez-vous le plus avant la compétition?

Tout (rires)! Je suis une grande stressée. J'ai eu la boule au ventre dès que j'ai su que je participais au concours! Le fait de travailler dans des locaux que je ne connaissais pas, affronter des candidats sans connaître leur préparation, livrer la pièce montée entière, avoir peur de ne pas être à la hauteur. Cela m'a apporté également du bon stress que j'appellerais: adrénaline.

Le jour J, qu'est-ce qui a réellement été le plus stressant?



Les spécialités chocolat

Cela a été le fait d'être observée en permanence par des personnes qualifiées, médiatisées ou dont j'admire le travail et qui me font rêver



... l'entremets...

La gestion du temps a-t-elle été compliquée?

Le temps était également une grande appréhension. Je n'ai pas eu le temps de faire un test à blanc.



...les mignardises ...

Mais au final, ça a été moins compliqué que ce à quoi je m'attendais. J'ai essayé de rester concentrée malgré les événements extérieurs. Je me suis répété ce que bon nombre de personnes m'avaient dit: «C'est déjà magnifique d'être arrivée jusque-là. Même si tu ne gagnes pas, tu peux être fière de toi». Cela m'a beaucoup aidé.

Si c'était à refaire, que changeriez-vous?

Je n'aime pas revenir sur le passé et me dire si j'avais fait ci, ça... Comme on dit, avec des «si» et des «mais», on referait le monde! C'est sûr que tout n'était pas parfait, mais c'est aussi ça, les concours!



... et la pièce artistique de Caroline Kehren.

Finalement, quels sont vos projets?

J'ai la chance d'avoir trouvé une place chez «Noz Chocolatier» à Lausanne où je débute mi-octobre. Pour la suite, je verrais les occasions qui se présenteront. Cependant, un bout de moi-même rêve déjà d'ouvrir un jour sa propre petite entreprise. Mais cela reste de la musique d'avenir!

Interview: Johann Ruppen

Défilé de mode haute mouture



Olivier Hofmann et Gianfranco Fagnola (manque Manuela Isoardi) lors de la remise des prix du défilé de mode du pain sur la Piazza Ducale.

Suisse, Italie, Allemagne, Belgique, Egypte, Espagne, Hongrie, Japon, Russie... Des professionnels du monde entier ont participé à la 24° édition de «Pane in Piazza» à Vigevano (I)

Du 19 au 21 septembre, un laboratoire de 200 m² a été installé sur la place de la ville italienne. Durant ces trois jours, le public a pu découvrir le savoir-faire des artisans et déguster leurs spécialités, sous la direction du Lion's Club local et du Club du Goût. Le bénéfice des pains vendus a été reversé à des œuvres de bienfaisance.

Un défilé de mode en pain a également été présenté au public. Les créations de la délégation belgohelvético-piémontaise ont remporté le concours. L'évaluation s'est faite à l'applaudimètre. par

Informations en ligne

Sur le net, l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs et ses partenaires proposent de nombreux conseils:

- www.swissbaker.ch
- www.bebau.ch

- www.sbc-fiduciaire.ch
- www.forme-ton-avenir.ch
- www.onlinejobs.ch
- www.panvica.ch
- www.richemont.cc

Exposition des apprentis fribourgeois







Quelques réalisations visibles dans la halle 4C de Forum Fribourg.

L'exposition des apprentis boulangers-pâtissiers, pâtissiers confiseurs est à découvrir jusqu'au dimanche 12 octobre, à la Foire de Fribourg à Granges-Paccot. Les visiteurs pourront également admirer les travaux des assistantes et des gestionnaires du commerce de détail en boulangerie-pâtisserieconfiserie. La proclamation des résultats et la remise des prix sont prévues le 12 octobre à 16 h00, pan