

N° 110 - Édition spéciale

le Trèfle A⁴

- Édition spéciale -



Concours 2021
" Meilleur Pâtissier de Clémence "
En images



Du 12 mai 2021 au 25 juin 2021 s'est tenu au sein de la Fondation Clémence un concours de pâtisseries afin de désigner le "Meilleur Pâtissier de Clémence". Les concurrents purent s'inscrire à différents thèmes.

Thèmes à choix

Mai

12



*** Tout choco ! ***

Dessert au chocolat

Étage jury: 3^e étage

Juin

02



*** Fruits en folie ! ***

Dessert aux fruits

Étage jury: 5^e étage

Mai

19



*** Défilé de cupcakes ***

Muffins ou cupcakes

Étage jury: 4^e étage

Juin

09



*** Semaine Suisse ***

Recette de dessert typiquement suisse

Étage jury: 1^e étage

Mai

26



*** Pâtissier en herbe ***

Recette faite par ou avec des enfants

Étage jury: 2^e étage

Juin

16



*** Surprenez-nous ! ***

Thème libre. Place à votre créativité!

Étage jury: CAT



Ce concours est ouvert à tous !

Toutes les personnes intéressées sont les bienvenues pour concourir, y compris les collaborateurs. Il n'est pas nécessaire d'avoir un lien avec la Fondation Clémence.

Tous les étages, le court séjour ainsi que le CAT de la Fondation ont tenté leur chance pour remporter le titre de " Meilleur pâtissier de Clémence", de même que des proches ou membres de la famille des résidents, des bénévoles, ainsi que des personnes externes à la Fondation et des collaborateurs. Un total de 23 concurrents ont pris part à ce concours.

Le jury, qui changeait à chaque thème, était composé de 3 résidents et de 2 membres du personnel. Ils ont dégusté, apprécié puis noté chaque pâtisserie. L'aspect visuel, le goût ainsi que le respect du thème ont été rigoureusement évalués. Tous les jurys ont également eu la possibilité d'attribuer un "coup de cœur" à leur pâtisserie préférée lui conférant ainsi des points supplémentaires.

Au terme de chaque thème, le concurrent ayant remporté le plus de points fut désigné vainqueur et reçut un prix. Puis, lorsque tous les thèmes furent jugés, les scores de chaque rencontre ont été regroupés afin de déterminer le grand gagnant, tous thèmes confondus, qui fut sacré " Meilleure Pâtissier de Clémence " de l'année 2021.

Le prix de chaque thème fut composé de plusieurs petits cadeaux ainsi qu'une spatule pyrogravée faisant office de trophée. Le prix final, quand à lui, était composé d'un robot ménager de la marque Bosch ainsi que d'un certificat authentifiant le vainqueur.



Spatule RECTO

Inscription identique pour chaque thème

Fondation Clémence 2021

Spatule VERSO

Le nom du thème fut pyrogravé

Défilé de cupcakes

Photographies réalisées par Monsieur Olivier Eric Pousaz, bénévole et photographe. Un grand merci à lui pour son temps et son fabuleux travail.

3

Thème: " Tout Choco ! "

12 mai 2021

Composition du jury:

Victor VALERIO, Claudia DE ABREU ainsi que les résidents du 3^e étage de la Fondation : Madame BERSET, Monsieur PROGIN, Monsieur LEPINARD

Pâtisseries concourantes :



Giovanni
MILIONE



Catherine et Elynn
INGOLD



Marie-Geneviève
BIRLINGUE

Vainqueur du thème !



Carey (Carolyn)
SARGENT



Isabelle
MISCHLER



1^e étage
de la Fondation



5

Thème: " Tout Choco ! "



Thème: "Défilé de cupcakes " 6

19 mai 2021

Composition du jury:

Rosa MONTEIRO, Murielle BOVARD ainsi que les résidents du 4^e étage de la Fondation : Madame BOECKLI, Monsieur WILMART et Madame BETTUA

Pâtisseries concourantes :

Vainqueur du thème !



Catherine et Elynn
INGOLD



Paulina
ENRIQUEZ



Nirvana
BOVAY



Court séjour
de la Fondation

7 Thème: "Défilé de cupcakes "





9 Thème: "Pâtissier en herbe"

26 mai 2021

Composition du jury:

Melvin DEHARBE, Kevin BARVO ainsi que les résidents du 2^e étage de la Fondation : Madame CALIO', Madame PAPAUX, Madame METRAUX

Pâtisseries concourantes :



Carey et Nicolas
SARGENT

Vainqueur du thème !



Elynn
INGOLD



Nirvana
BOVAY



Lafita
ERKIOUAK



3^e étage
de la Fondation



11 Thème: "Pâtissier en herbe "



Thème: "Fruits en folie ! "

12

2 juin 2021

Composition du jury:

Angelo BASSO, Victor VALERIO ainsi que les résidents du 5^e étage de la Fondation : Madame MEUWLY, Madame BIOLLA, Madame DESTRAZ

Pâtisseries concourantes :



Catherine et Elynn
INGOLD

Vainqueur du thème !



CAT
de la Fondation



Isabelle
AZER HAELLER



David
ZBINDEN



4^e étage
de la Fondation



Isabelle
MISCHLER

13 Thème: " Fruits en folie "





15 **Thème: " Semaine Suisse "**

9 juin 2021

Composition du jury:

Rachel ABOA, Anne PERRENOUD ainsi que les résidents du 1^e étage de la Fondation : Madame ROSSET, Monsieur CUPIS, Madame FIVAZ

Pâtisseries concourantes :



Jean-Luc
RYSER



Catherine et Elynn
INGOLD



Hélène
PICARD



Claudia
DE ABREU



Christiane
FASOLETTI



5^e étage
de la Fondation

Vainqueur du thème !



17 Thème: " Semaine Suisse "



Thème: " Surprenez-nous ! " 18



16 juin 2021

Composition du jury:

Bruno CARCELES, Fawzi NSIR ainsi que les bénéficiaires du CAT de la Fondation: Madame JAN, Madame MAYOR, Madame CHRISTINAT

Pâtisseries concourantes :



Catherine et Elynn
INGOLD



Giovanni
MILIONE



Odile
MOTTAZ



Isabelle
AZER HAELLER

Vainqueur du thème !



Maira
NICLASS GALDINO

19 Thème: " Semaine Suisse "





Et le vainqueur final

Tous thèmes confondus est ...

Tout au long du concours, les jurys se sont basés sur 3 critères pour juger les pâtisseries: le respect du thème, le visuel ainsi que le goût. Leurs notes cumulées établissent un classement entre tous les concurrents sans tenir compte du thème.

Madame Isabelle MISCHLER

a récolté la somme de 310 sur 400 points et a donc été sacrée
« Meilleur pâtissier de Clémence » grâce à son gâteau aux trois chocolats
de l'épreuve « Tout Choco » du 12 mai 2021.



Félicitations à Madame Mischler !

Madame Mischler a reçu son prix en présence de Murielle ZBINDEN, du chef Victor VALERIO ainsi que Monsieur PROGIN, résident du 3^e étage.



Le mot de la fin, *Remerciements*

Merci à tous pour votre contribution à la réussite de cette belle aventure que fut le " Meilleur Pâtissier de Clémence " 2021.

Nous tenons également à remercier tout particulièrement les bénévoles présents durant le concours pour leur engagement sans faille.

Nous garderons de magnifiques souvenirs de cet événement et nous vous souhaitons un bel été !

Murielle ZBINDEN et Sophie ROUGE,
Organisatrices du concours



Le " Meilleur Pâtissier de Clémence " avec le généreux soutien de :

