

# Jalons Historique

## **Richemont, centre de compétences – boulangerie-pâtisserie-confiserie**

### **1943**

Le 7 juin 1943, lors de sa réunion à Bad Ragaz, l'association suisse des patrons boulangers-pâtisseries (ASPBC) décidée de mettre en place sa propre école professionnelle pour la formation de base et continue, avec un laboratoire d'essais. On se mit d'accord pour acquérir la pension pour touristes anglais « Richemont », à la Rigistrasse 28 à Lucerne, d'où le nom de l'Ecole actuelle.

### **1945**

Suite à des travaux de rénovation, l'Ecole devient opérationnelle en février 1945. Le programme annuel se compose de 18 cours. Le premier cours se déroule le 5 janvier 1945. Le nombre de collaborateurs s'élève à 10 personnes à plein temps, y compris l'internat et le laboratoire d'essais. Pour 1945, on compte au total 576 participants/tes aux divers cours, avec une moyenne de 32 participants par cours. En 1945 se déroulent également les premiers examens de maîtrise.

### **1947**

Le premier numéro de la feuille d'information (Vers le Progrès) paraît en juin 1945. Le changement de nom en « Bulletin professionnel » s'effectue en janvier 1947.

### **1948**

Un premier groupe de professionnels allemands visitent l'Ecole en 1947, en 1948, ce fût 30 professionnels anglais qui participent à un cours de deux semaines. Il en résulte la création du Richemont-Club International. Suivent ensuite le Club suisse après une visite en Grande-Bretagne, puis l'Autriche, l'Allemagne, la Belgique et la France. L'idée initiale est encore aujourd'hui l'échange d'idées et de connaissances de pays en pays avec la visite de cours de formation et participation à des expositions.

### **1955**

C'est déjà après le 10<sup>ème</sup> anniversaire de l'Ecole que les premiers travaux d'agrandissement eurent lieu afin de créer de nouvelles salles. Cette extension comprend un auditorium, l'agrandissement du laboratoire d'essai et une salle pour les associations.

### **1965**

En 1965, le 25 millièmè visiteur est accueilli à l'Ecole Richemont. Le chiffre annuel de participants/tes augmente au-delà de 2000.

### **1970**

Le laboratoire d'essais procède à plus de 3900 examens et analyses.

### **1978**

Pour la première fois, des cours sont donnés en français au CIBM de Pully pour les professionnels romands.

### **1982**

La plus importante transformation de l'histoire de l'Ecole débute en 1982 pour se terminer en 1983.

## 1987

Ouverture de la « succursale » de Pully

## 1995

Le nombre de collaborateurs/trices, s'élève à 50 personnes, y compris l'hôtel-restaurant, le département de recherche et développement ainsi que celui de l'édition. En 1995, 270 cours internes et externes sont programmés. Pour la première fois, le programme des cours est édité en deux langues.

## 2001

En janvier 2001, ouverture du nouvel immeuble à Lucerne, Seeburgstrasse 51. Cela permet la mise en place d'une stratégie entièrement nouvelle pour l'avenir, afin de pouvoir répondre aux besoins fluctuants du marché.

## 2004

L'École professionnelle Richemont obtient la certification EduQua et se révèle ainsi un partenaire de confiance pour la formation de base et continue pour toute la branche de la boulangerie-pâtisserie-confiserie.

## 2005

Introduction des inscriptions en ligne et système de commande pour les cours et les livres.

## 2009

La demande des ouvrages Richemont prend une dimension internationale. A part l'allemand, le français et l'italien, les publications se diffusent également en anglais, espagnol, russe et japonais.

## 2013

Le Bulletin professionnel Richemont ainsi qu'une partie du matériel didactique sont, à côté de la version papier, aussi proposés sous forme numérique (e-paper, e-books).

## 2015

Richemont fête son 70<sup>ème</sup> anniversaire. L'offre de formation englobe 83 cours et séminaires divers. Le nombre de collaborateurs se monte à 70 personnes.

## 2016

Agrandissement des locaux d'enseignement.

## 2017

La collaboratrice de Richemont Ramona Bolliger remporte la médaille d'or dans la spécialité boulangerie-pâtisserie aux WorldSkills d'Abu Dhabi.

## 2019

La collaboratrice de Richemont Sonja Durrer remporte la médaille d'or dans la spécialité boulangerie-pâtisserie aux WorldSkills de Kazan.

## 2022

L'école professionnelle Richemont accueille la WorldSkills Competition 2022 Special Edition dans les spécialités de la boulangerie-pâtisserie et de la pâtisserie-confiserie. Juliana Thöny remporte la médaille d'or dans la spécialité pâtisserie-confiserie et Vera Stocker la médaille de bronze dans la spécialité boulangerie-pâtisserie. Les deux gagnantes sont des collaboratrices de Richemont.

Les directeurs suivants ont œuvrés à la tête de Richemont:

Ernst Vogt, de 1944 à 1968

Rudolf Flückiger, de 1968 à 1976

Damian Schmid, de 1976 à 1992

Walter Boesch, de 1992 à 2011

Reto Fries, de 2011 jusqu'à aujourd'hui