

Editorial



Am 13. Mai ist Muttertag

«Ehret die Mutter – der beste Tag beginnt mit einem königlichen Frühstück».

Der Muttertag ist ein Feiertag zu Ehren der Mutter. Er hat sich seit dem 20. Jahrhundert in der westlichen Welt eingebürgert.

In England (13. Jh.) wurde der Sonntag Laetare als «mothering sunday» begangen, an dem man der Mutter Kirche für ihre Mutterschaft dankte und auch der leiblichen Mutter Dank abstattete.

Daneben lassen sich Einflüsse aus alteuropäischem Brauchtum in Gestalt eines Frühlingssippenfestes mit dem Schwerpunkt auf der Mutterfigur ausmachen. Die Wiederbelebung der Tradition begann in den USA. Anna Jarvis in Philadelphia startete am 9. Mai 1907 zum 2. Todestag ihrer eigenen Mutter eine Initiative für die Einführung eines offiziellen Feiertags. Nachdem England den mothering day wiederbelebt hatte, verbreitete sich der Feiertag 1917 in der Schweiz, 1918 in Norwegen, 1919 in Schweden, seit 1922 in Deutschland und 1924 in Österreich.

Die Mütter sollen zelebriert werden. Der ganze Tagesablauf soll bis ins letzte Detail auf die Mutter abgestimmt sein und ein unvergessliches Vergnügen werden. Grund genug, bereits zum Frühstück frisch duftendes Brot vom Beck zu servieren, um die Mutter mit den besten Köstlichkeiten frisch gestärkt in den Tag zu schicken. Versüßern Sie den Tag zudem mit feinsten Schokolade.

Stimmen Sie Ihre Kundschaft auf dieses Ereignis ein und offenbaren Sie ihr die Wichtigkeit eines guten, frischen, nahrhaften Brots zum Frühstück.

Matthias Pfoster

Bula Service à Henniez: laboratoire d'essai à disposition

Tester des fours et des machines de boulangerie avant de les acquérir sera désormais possible chez Bula Service Sàrl à Henniez (VD): un local de 100 m² a été aménagé à cet effet et sera inauguré du 18 au 21 mai 2007 (voir encadré). Ce laboratoire sera également à disposition des moulins désireux de présenter leurs nouveautés. Il permettra en outre d'effectuer différentes démonstrations de fabrication et pourrait même servir de site de production provisoire pour des entreprises lors de transformations ou rénovations de fournils.

En direct sur Internet

Destiné à présenter les dernières innovations techniques, cet espace sera appelé à évoluer constamment. De plus, chacun pourra voir à tout moment ce qui s'y passe grâce à une webcam. Celle-ci sera en fonction dès l'inauguration et restituera des images sur le site Internet www.bulaservice.ch.

Nouveautés en première suisse

Pour marquer l'ouverture de ce laboratoire d'essai, Bula Service présentera deux innovations en particulier. Le patron, Jean-Marc Bula, explique de quoi il s'agit:

■ «Páneotrad de Bongard, une machine qui offre un confort d'utilisation inégalé pour une cuisson à la demande. Le procédé de fabrication est simplifié ce qui débouche sur un gain de temps pouvant aller jusqu'à 30%,

Les Suisses grands amateurs de chocolat

Avec 11,9 kilos de chocolat par personne et par année, la Suisse est en tête de la statistique de consommation 2006 par habitant. Elle devance l'Allemagne (11,1 kilos), la Belgique (11,0 kilos) et le Royaume-Uni (10,2 kilos). En règle générale, la consommation de chocolat est relativement importante dans



Une partie des collaborateurs de Bula Service Sàrl dans le nouveau laboratoire d'essai qui sera inauguré prochainement à Henniez.

■ le pétrin-fermenteur vertical MLV80 à tête relevable de la maison ML & Associés qui permet une meilleure hydratation des pâtes».

Bula Service Sàrl, une entreprise active dans toute la Suisse romande, poursuit son développement. Créée en 1995 par Jean-Marc Bula et Pierre Bürgi, elle emploie actuellement dix collaborateurs, dont Beat Dietrich, le conseiller technique qui s'occupe en outre de la mise en service des nouvelles installations, et Raffael D'Avino, le responsable du service après-vente.

Certifiée Iso 9001 et 14000 Bula Service est spécialisée dans l'entretien et la vente de matériel pour l'alimentation, plus particulièrement dans le do-

main de la boulangerie-pâtisserie. Gérer toutes les étapes qui conduisent à la réalisation d'un laboratoire fait aussi partie de ses compétences. Elle assure également un service de dépannage 7 jours sur 7 et 24 heures sur 24, et dispose d'un vaste choix de machines d'occasion, sur lesquelles une garantie d'un an est donnée.

Inauguration du laboratoire d'essai

Les clients et tous les boulangers-pâtisseries intéressés à découvrir le nouveau laboratoire de Bula Service, ainsi que les machines présentées en 1^{ère} suisse (voir article ci-dessus), sont attendus à Henniez comme suit:

■ Dates: du vendredi 18 au lundi 21 mai 2007.

■ Programme: chaque jour de 10 h à 17 h, démonstrations et cuisson; dès 13 h 30, démonstrations du pétrin-fermenteur vertical MLV 80 et de Páneotrad, cuisson et dégustation de produits.

Un concours doté de superbes prix attend les visiteurs.