



Communiqué de presse



2^{ème} évaluation qualitative de spécialités de la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale suisse

Swiss Bakery Trophy 2006: 663 médailles décernées à 251 entreprises

La 2^{ème} édition du Swiss Bakery Trophy, qui s'est déroulée du 1^{er} au 5 novembre 2006 à Bulle (FR) dans le cadre du Salon suisse des Goûts & Terroirs, a dévoilé son verdict: sur les 1301 spécialités soumises à un jury composé de professionnels et de consommateurs, 127 produits ont obtenu une médaille d'or, 186 une médaille d'argent et 350 une médaille de bronze.

**Les produits et entreprises primés sont répertoriés
sur le site Internet www.lepain.ch.**

Evaluation qualitative et gustative de produits de boulangerie-pâtisserie-confiserie d'envergure nationale, le Swiss Bakery Trophy a à nouveau connu un succès retentissant. Tous les cantons suisses et même le Liechtenstein y étaient représentés. L'objectif principal de ce concours organisé par l'Association romande des artisans boulangers-pâtisseries consistait à mettre en évidence la richesse, la variété et la qualité de la production, ainsi que le savoir-faire des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs. Il a été parfaitement atteint.

Au travers des nombreuses spécialités primées, la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale suisse affirme son dynamisme et sa créativité, tout en démontrant sa volonté de se démarquer grâce à des produits qui sortent de l'ordinaire pour ce qui est de leur aspect, de leur goût et de leur forme.

Bernhard Aebersold, artisan boulanger-pâtisseries à Morat et responsable technique du concours, précise que la barre pour l'obtention de la plus haute distinction a volontairement été placée très haut de manière à donner de la valeur aux médailles, mais également de la crédibilité au Swiss Bakery Trophy. Comme dans tout concours, il ne s'agissait en effet pas de récompenser tous les participants, mais bel et bien de primer les meilleures spécialités. Pour ce faire, des professionnels et des consommateurs ont jugé chaque produit sous toutes les coutures: aspects extérieur et intérieur, texture, réaction en bouche, odeur et goût.

Le résultat global est réjouissant et démontre que la qualité et la satisfaction de la clientèle sont les moteurs principaux des entreprises artisanales. Il est incontestable que le Swiss Bakery Trophy a créé une saine émulation au sein de la branche en permettant notamment aux entreprises participantes de véritablement savoir comment leurs spécialités sont appréciées. Celles dont les produits n'ont pas obtenu de distinctions se pencheront sans doute sur les causes, tandis que celles qui ont décroché une ou plusieurs médailles veilleront encore plus attentivement à la qualité de leur production et donc à leur image.

Au final, les grands gagnants de cet événement sont donc les consommateurs qui peuvent désormais également se fier aux diplômes décernés par le Swiss Bakery Trophy pour dénicher des produits de haute qualité chez leurs artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs.

Il appartient désormais à chaque entreprise concernée d'agir comme bon lui semble pour faire part de son succès et le partager avec sa clientèle. Il faut donc s'attendre à des événements particuliers ces prochains temps dans tout le pays à l'enseigne de la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale.

Au vu de son succès, le Swiss Bakery Trophy sera reconduit et la 3^{ème} édition est prévue en automne 2008 à Bulle, dans le cadre du Salon suisse des Goûts & Terroirs toujours.

Association romande des artisans boulangers-pâtisseries

Ce communiqué de presse est disponible en fichier rtf à l'adresse www.swissbaker.ch.

Nous vous remercions d'avance de nous faire parvenir des copies des articles que vous publierez au sujet du Swiss Bakery Trophy pour notre recueil de coupures de presse.

Informations complémentaires:

Bernhard Aebersold, responsable technique du Swiss Bakery Trophy, téléphone 026 670 22 27 ou 079 482 91 17, e-mail aebersold@nidelkuchen.ch.

Jean-Pierre Mathys, chargé de communication du Swiss Bakery Trophy, téléphone 031 388 14 14 ou 078 744 66 08, e-mail zeitung@swissbaker.ch.

Catherine Oberson, secrétariat de l'Association romande des artisans boulangers-pâtisseries, téléphone 021 728 46 76, e-mail info@lepain.ch.

Pully, novembre 2006