



Définition

3^{ème} évaluation qualitative et gustative de produits de boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale provenant de tous les cantons suisses et du Liechtenstein.

Nouveau: démonstrations du savoir-faire artisanal

Un laboratoire sera aménagé sur le stand du SBT pour permettre au public d'assister à la production et voir à l'œuvre des professionnels compétents provenant de Suisse, d'Irlande, de Finlande, d'Italie et du Luxembourg (voir programme).

Organisation

Association romande des artisans boulangers-pâtisseries.

Lieu

9^{ème} Salon suisse des Goûts & Terroirs à Espace Gruyère à Bulle.



Dates

Du mercredi 29 octobre au dimanche 2 novembre 2008.

Buts

- Présenter une vitrine du vaste assortiment de produits et spécialités confectionnés quotidiennement par les artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs dans tout le pays.
- Démontrer le dynamisme de la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale par une présence marquée au Salon suisse des Goûts & Terroirs.
- Attirer l'attention du public sur la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale et démontrer l'importance qu'elle accorde à la qualité.
- Créer une émulation au sein de la branche même. Chaque participant pourra situer ses produits, maintenir son niveau ou l'améliorer pour la prochaine évaluation.
- Fournir aux artisans les outils marketing leur permettant de promouvoir leurs commerces et leurs produits dans leur région respective.



Participation

Tous les membres de l'Association suisse des patrons boulangers-pâtisseries et/ou de l'Union suisse des patrons pâtisseries-confiseurs peuvent soumettre jusqu'à dix produits/spécialités à l'évaluation, moyennant finance, soit 1 produit Fr. 200.–; 2 produits Fr. 350.–; 3 produits Fr. 450.–; puis Fr. 50.– par produit supplémentaire.

Produits

Tous les produits et spécialités de boulangerie-pâtisserie-confiserie, à l'exception des produits glacés, des pâtons, des produits sous licence et des produits fabriqués de manière industrielle, peuvent être soumis à l'évaluation.



**SWISS BAKERY
TROPHY**



Jury

Chaque produit sera examiné et dégusté par un groupe de cinq personnes placées sous la responsabilité d'un expert chargé de leur en expliquer les caractéristiques et les spécificités gustatives. Plusieurs groupes seront ainsi constitués avec chacun trois professionnels qualifiés et deux personnalités représentant les consommateurs.

Déroulement

Les produits seront acheminés à Bulle par les organisateurs. Ils seront numérotés et neutralisés avant d'être soumis au jury.

Récompenses

Un barème permettra d'attribuer, en fonction des points obtenus, des médailles d'or, d'argent ou de bronze, ou alors rien du tout. Les bénéficiaires d'une ou plusieurs médailles seront mentionnés dans un catalogue de résultats qui sera rendu public.



Zone Swiss Bakery Trophy à Espace Gruyère

Une zone de 800 m² est réservée au Swiss Bakery Trophy dans le cadre du Salon suisse des Goûts & Terroirs. Cette zone comprendra un espace pour l'évaluation des produits, un autre pour leur présentation aux visiteurs, un troisième permettra aux associations cantonales d'artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs de présenter, de faire déguster et de vendre leurs principales spécialités.

Informations à la presse

Un point presse aura lieu chaque jour à 11 h à l'emplacement du Swiss Bakery Trophy: les organisateurs, membres du jury, personnalités et participants se feront un plaisir de répondre aux sollicitations des médias.