



Association suisse des patrons boulangers-pâtisseries,  
Seilerstrasse 9, 3001 Berne, téléphone 031 388 14 14

## Communiqué de presse

4<sup>e</sup> évaluation qualitative de spécialités de la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale suisse

# Swiss Bakery Trophy 2010: plus de 1400 spécialités soumises à l'appréciation du jury

La 4<sup>ème</sup> édition du Swiss Bakery Trophy s'est déroulée du 28 octobre au 1<sup>er</sup> novembre 2010 à Bulle (FR) dans le cadre du 11<sup>ème</sup> Salon suisse des Goûts & Terroirs. 1400 produits présentés par 240 entreprises ont été jugés sous toutes les coutures par un jury composé de quelque 120 professionnels et 80 consommateurs.

Le titre de Champion du Swiss Bakery Trophy 2010 a été attribué à la **boulangerie-pâtisserie-confiserie Ehlinger SA de Hochdorf (LU)** qui a obtenu la meilleure note sur la base de cinq produits.

Les deux meilleurs produits des catégories boulangerie, pâtisserie et confiserie ont en outre été primés:

### Catégorie boulangerie

- «Hefestollen», boulangerie Kuhn, Brunnadern (SG)
- «Bergführerbrot», boulangerie-pâtisserie Fuchs, Zermatt (VS)

### Catégorie pâtisserie

- «Entremet Le Trilogie», boulangerie-pâtisserie Locatelli, Moudon (VD)
- «Mousse passion Framboise», boulangerie-pâtisserie Ackermann, Grandson (VD)

### Catégorie confiserie

- «Kirsch Amaretti», boulangerie-pâtisserie-confiserie Leutwyler, Zofingen (AG)
- «Tafelschokolade Rosen Pistazien», confiserie Hofer, Soleure

La liste complète des artisans et des quelque 600 produits médaillés sera diffusée dès le **jeudi 4 novembre 2010** sur le site Internet **www.lepain.ch**. Le résultat global est réjouissant et démontre que la qualité et la satisfaction de la clientèle sont les moteurs principaux des entreprises artisanales.

Évaluation 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 y étaient représentés. L'objectif principal de ce concours organisé par l'Association romande des artisans boulangers-pâtisseries a consisté 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 a affirmé 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.

Au final, les grands gagnants de cet événement sont donc les consommateurs qui pourront se fier aux médailles et prix spéciaux décernés par le Swiss Bakery Trophy pour s'offrir des produits de haute qualité chez leurs artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs.

Association romande des artisans boulangers-pâtisseries

Berne, le 1<sup>er</sup> novembre 2010

### **Informations complémentaires:**

Bernhard Aebersold, président de l'Association romande des artisans boulangers-pâtisseries et président du comité d'organisation du Swiss Bakery Trophy/Coupe d'Europe, tél. 026 670 22 27 ou 079 482 91 17, e-mail aebersold@nidelkuchen.ch.

Nicolas Taillens, responsable du Swiss Bakery Trophy, téléphone 079 693 15 66; e-mail nicolas@boulangerietaillens.ch.

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

### **Finales romandes et tessinoises des jeunes boulangers-pâtisseries et des gestionnaires du commerce de détail**

Ces finales se sont déroulées le 1<sup>er</sup> novembre 2010 dans le cadre du Swiss Bakery Trophy. En voici les résultats:

#### Boulangers-pâtisseries

1. Laure Wahli de Bévillard (apprentissage à la boulangerie-pâtisserie Hofmann à Reconvilier)
2. Nicolas Monnier de Croy (apprentissage Chez Laubscher à Taüffelen)
3. Juliana Ferreira Rafael de Yverdon-les-Bains (apprentissage à la boulangerie-pâtisserie Ackermann à Grandson)
4. ex aequo  
Yves Jungo de Guin (apprentissage à la Bäckerei Schieler à Tafers)  
Christoph Schieler de Tafers (apprentissage à la boulangerie-pâtisserie Aebersold à Morat)  
Dimitri Lopes Feliz de Genève (apprentissage à la boulangerie-pâtisserie Emery à Genève)  
Luzius Stricker de Morcote (apprentissage à la Pasticceria Tiziano à Melide)  
Michaela Rieder de Gampel (apprentissage à la Bäckerei Kurt Füst à Gampel)

#### Gestionnaires du commerce de détail

1. Séverine Allard de Daillens (apprentissage à la boulangerie Pascal Clément à Daillens)
2. Krystel Aebischer de Farvagny (apprentissage à la boulangerie-pâtisserie Saudan-Zurbuchen à Fribourg)
3. Christel Meylan de Lausanne (apprentissage chez Banquets & Saveurs à Lausanne)
4. Christian Mendes de Genève (apprentissage à la boulangerie Pouly Traditions à Genève)