



Communiqué de presse

3^{ème} Swiss Bakery Trophy

Evaluation nationale de produits et spécialités
de la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale

Attribution du prix «Coup de Cœur»

Le Swiss Bakery Trophy (SBT), organisé par l'Association romande des artisans boulangers-pâtisseries, se déroule actuellement à Espace Gruyère à Bulle dans le cadre du 9^{ème} Salon suisse des Goûts & Terroirs.

Tout au long de la manifestation, du 29 octobre au 2 novembre 2008, près de 1400 produits seront évalués par un jury composé de professionnels et de consommateurs. En fonction des points obtenus par chaque produit, une médaille d'or, d'argent ou de bronze pourra lui être attribuée.

Chaque jour, un prix «Coup de Cœur» récompense un produit qui a particulièrement retenu l'attention par son originalité, son aspect, son goût ou encore sa présentation.

Prix «Coup de Cœur» du samedi 1^{er} novembre 2008

Il est attribué à l'entreprise

**Boulangerie-pâtisserie Eric Emery Sàrl de Genève
pour son produit «Tourte sans gluten».**

Bulle, le 1^{er} novembre 2008

Association romande des
artisans boulangers-pâtisseries

Informations complémentaires

- M. Eric Emery, tél. 022 733 42 65, e-mail eric@bluewin.ch.
- M. Bernhard Aebersold, responsable du jury du Swiss Bakery Trophy, tél. 079 482 91 17.
- M. Jean-Pierre Mathys, chargé de communication du Swiss Bakery Trophy, téléphone 078 744 66 08, e-mail jean-pierre.mathys@swissbaker.ch ou jp.mathys@bluewin.ch.

