

## Communiqué de presse

### Bulle, le 1<sup>er</sup> novembre 2010 Salon Suisse des Goûts et Terroirs 2010

#### Il n'en reste plus une miette !

**Le Salon Suisse des Goûts et Terroirs a fermé ses portes ! Il a fait le bonheur des gourmands durant cinq jours à Espace Gruyère (Bulle – FR). Pour sa 11<sup>e</sup> édition, cette manifestation d'envergure nationale qui rassemblait plus de 280 exposants, a accueilli plus de 40'000 visiteurs.**

**Invités d'honneur :** La cérémonie de remise des prix de la 14<sup>e</sup> Coupe d'Europe de la Boulangerie, du Swiss Bakery Trophy et de la Finale romande est tessinoise des meilleurs jeunes boulangers-pâtisseries a eu lieu cet après-midi. Bernhard Aebersold, président de l'Association romande des artisans boulangers-pâtisseries qui organisait ces rendez-vous est heureux du succès rencontré: « Ces magnifiques produits gagnants sont la meilleure promotion pour notre profession »

Bravo à l'équipe de la France qui a remporté la **14<sup>e</sup> Coupe d'Europe de la Boulangerie** devant les Suisses et les Italiens ! Mais également aux huit autres pays participants à ce concours. Tous ont fait preuve de créativité et de talent. Ils témoignent du dynamisme d'une corporation professionnelle qui met tout en œuvre pour satisfaire les amoureux du bon pain. Les spécialités boulangères concoctées par ces artisans ont suscité l'admiration du public qui a pu assister aux travaux durant toute la manifestation.

La **Boulangerie-Confiserie Ehlinger à Hochdorf et Meggen** près de Lucerne est le **Swiss Bakery Trophy Champion 2010** ! Décerné pour la première fois cette année, ce prix récompense le producteur qui a obtenu le nombre de points le plus élevé au cumul de cinq de ses spécialités. Pour rappel, près de 1400 spécialités de boulangerie-pâtisserie-confiserie ont été évaluées par un jury de consommateurs et de professionnels. 600 médailles d'or, d'argent et de bronze sont venues récompenser les meilleurs produits. Des divers prix spéciaux ont également été attribués :

Catégorie boulangerie

«Hefestollen», boulangerie Kuhn, Brunnadern (SG)

«Bergführerbrod», 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 9<sup>e</sup> **Finale romande et tessinoise des meilleurs jeunes boulangers-pâtisseries** a récompensé le travail de Laure Wahli de Bévillard, apprentie à la Boulangerie-Confiserie Hofmann, Reconvilier. La relève de la profession est là !

Tous les résultats sur [www.lepain.ch](http://www.lepain.ch) à partir du 4 novembre.

Dans le cadre du **8. Concours du miel Suisse** 25 médailles étaient décernées dont 7 en or. Les résultats sont disponibles sur [www.grandapier.co.nr](http://www.grandapier.co.nr).

Croustillante et savoureuse, cette 11<sup>e</sup> édition du Salon Suisse des Goûts et Terroirs a réuni dans la joie et la convivialité 280 exposants, de nombreuses personnalités romandes et pour la première fois plus de 40'000 visiteurs. « Les exposants sont tous enchantés. Je n'ai vu que des visages souriants chez les visiteurs. Tous sont repartis ravis avec les sacs pleins ! C'était sans doute l'une des meilleures éditions du salon depuis son lancement, et j'en suis très heureuse », dit Cindy Guignard, directrice du Salon. La preuve, il n'en reste plus une miette !

**Salon Suisse des Goûts et Terroirs,**

*Marjorie Siegrist, attachée de presse Suisse romande*

Plus d'informations:

[www.gouts-et-terroirs.ch](http://www.gouts-et-terroirs.ch)

[presse@gouts-et-terroirs.ch](mailto:presse@gouts-et-terroirs.ch)