

## Communiqué de presse

# 4<sup>ème</sup> Swiss Bakery Trophy

## Vitrine des spécialités de la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale suisse

1400 produits  
soumis à une évaluation de qualité

**Sous la dénomination Swiss Bakery Trophy (SBT), l'Association romande des artisans boulangers-pâtisseries organise, pour la 4<sup>e</sup> fois après 2004, 2006 et 2008 une évaluation ou taxation nationale publique de produits et spécialités. Le SBT se déroulera en parallèle à la 14<sup>e</sup> édition de la Coupe d'Europe de la boulangerie artisanale. Ce double événement aura lieu dans le cadre du 11<sup>ème</sup> Salon suisse des Goûts & Terroirs, du 28 octobre au 1<sup>er</sup> novembre 2010 à Espace Gruyère à Bulle.**

### **Conditions de participation au SBT**

Tous les artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs membres de l'Association suisse des patrons boulangers-pâtisseries et/ou de l'Union suisse des patrons pâtisseries-confiseurs ont l'opportunité de participer à ce concours qui poursuit quatre objectifs principaux:

- proposer un événement inédit d'envergure nationale pour attirer l'attention des visiteurs du Salon suisse des Goûts & Terroirs et des consommateurs en général sur la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale;
- démontrer l'attention que la boulangerie-pâtisserie confiserie artisanale prête à la qualité et à la variété de l'assortiment ainsi qu'au savoir-faire de ses professionnels;
- présenter une large vitrine des produits et spécialités de la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale suisse;
- fournir aux artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs des outils marketing leur permettant de promouvoir leurs produits et leurs entreprises dans leur région.

Chaque artisan boulanger-pâtisseries-confiseur peut soumettre jusqu'à dix produits à l'évaluation. Des taxateurs recrutés dans tous les cantons seront répartis par groupes pour les évaluer. Chaque groupe sera composé de trois professionnels reconnus, ainsi que de deux personnalités représentant les consommatrices et consommateurs, car ce sont finalement ces derniers qui décident quotidiennement quels produits leur plaisent. L'aspect, la couleur, la forme, la texture, mais également la réaction en bouche, l'odeur et le goût figurent notamment parmi les critères de jugement.

### **Evaluation des produits**

1400 produits présentés par près de 260 artisans actifs dans tous les cantons suisses seront soumis à l'évaluation. Chaque produit sera numéroté et neutralisé de manière à ce que le jury n'en connaisse pas la provenance. Des notes seront données, et en fonction d'un barème, des médailles d'or, d'argent ou de bronze pourront être attribuées. Charge ensuite aux titulaires de récompenses de les mettre à profit pour promouvoir

leurs commerces et leurs produits primés. Seuls les noms des entreprises qui obtiendront une ou plusieurs médailles seront rendus publics.

### **Nouveau: désignation du Champion du Swiss Bakery Trophy 2010**

Pour la première fois, le producteur qui obtiendra le nombre de points le plus élevé au cumul de cinq de ses spécialités sera désigné Champion du Swiss Bakery Trophy 2010. En outre, les deux meilleurs produits de la catégorie boulangerie, pâtisserie et confiserie seront récompensés par un prix spécial.

### **Produits admis au concours**

Tous les produits de boulangerie-pâtisserie-confiserie de confection artisanale faisant partie de la propre production des entreprises peuvent être soumis à l'évaluation du SBT. Exceptions: les glaces et produits glacés, les pâtons, les produits sous licence (sauf sous sa propre licence) et les produits fabriqués de manière industrielle.

Le document «Règlement et conditions de participation» fournit tous les détails au sujet du déroulement du Swiss Bakery Trophy (voir [www.lepain.ch](http://www.lepain.ch)).

### **Tour de Suisse des spécialités cantonales**

Dans le cadre du SBT et de l'importante surface que cet événement occupera à Espace Gruyère à Bulle, chaque association cantonale d'artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs disposera durant une journée d'un stand de marché, permettant ainsi aux visiteurs du salon de découvrir un grand nombre de spécialités provenant de différentes régions. Les visiteurs pourront également assister à la 9<sup>e</sup> Finale romande et tessinoise des meilleurs jeunes boulangers-pâtisseries (production et vente).

Le Swiss Bakery Trophy offre aux artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs l'opportunité d'affirmer leur fierté professionnelle, d'afficher leur dynamisme, mais aussi de démontrer que leur corporation constitue une force vive avec laquelle il faut toujours compter.

Association romande  
des artisans boulangers-pâtisseries

Pully, octobre 2010

### **Invitations**

Les représentants des médias sont cordialement invités à assister à la **cérémonie d'ouverture** du Salon suisse des Goûts & Terroirs et de la Coupe d'Europe de la boulangerie artisanale qui aura lieu **jeudi 28 octobre 2010 à 17 h**, ainsi qu'à la **cérémonie de remise des prix** de la Coupe d'Europe, du Swiss Bakery Trophy et de la Finale romande et tessinoise des meilleurs jeunes boulangers qui est prévue **lundi 1<sup>er</sup> novembre 2010 à 15 h**.

### **Remarque**

Des photos de l'édition 2008 et le logo du SBT sont disponibles auprès de Jean-Pierre Mathys (voir coordonnées ci-dessous).

### **Informations complémentaires**

- M. Bernhard Aebersold, artisan boulanger-pâtisseries à Morat (FR), président de l'Association romande des artisans boulangers-pâtisseries et président du comité d'organisation du Swiss Bakery Trophy/Coupe d'Europe, téléphone 026 670 22 27 ou 079 482 91 17, e-mail [aebersold@nidelkuchen.ch](mailto:aebersold@nidelkuchen.ch).
- Mme Catherine Oberson, secrétaire de l'Association romande des artisans boulangers-pâtisseries, tél. 021 728 46 76, e-mail [info@lepain.ch](mailto:info@lepain.ch).

- M. Jean-Pierre Mathys, chargé de communication de l'Association suisse des patrons boulangers-pâtisseries, tél. 031 388 14 05 ou 078 744 66 08, e-mail jean-pierre.mathys@swissbaker.ch ou jp.mathys@bluewin.ch.