



Communiqué aux médias

03.11.2019

Embargo 03.11.2019, 12h30

La boulangerie Jean-Luc Delabays à Grandvillard remporte le deuxième Concours de la Cuchaule AOP

La deuxième édition du Concours de la Cuchaule AOP s'est déroulée samedi 2 novembre 2019 et la remise des prix dimanche 3 novembre 2019, à Bulle, dans le cadre du Salon des Goûts et Terroirs. Le vainqueur, avec 98 points sur 100, est la Boulangerie Jean-Luc Delabays Sàrl, à Grandvillard. La 2^e place est décernée à Bertrand Jonin Pâtissier Sàrl à Mézières, tandis que le 3^e prix va à deux ex-aequo, la Boulangerie-Pâtisserie du Mouret SA, Antoine Cottet, Le Mouret et à Saudan-Zurbuchen SA, Fribourg.

31 producteurs fribourgeois certifiés ont participé et soumis leur Cuchaule AOP à une taxation effectuée par la Confrérie fribourgeoise des Chevaliers du Bon Pain sur le stand de Terroir Fribourg, sous l'œil curieux des visiteurs du Salon des Goûts et Terroirs. Avec un concours qui se déroule en public, les professionnels peuvent répondre en direct aux questions des visiteurs et leur expliquer le fonctionnement d'une taxation et ce qui fait les subtiles nuances de saveur et d'apparence entre les Cuchaules AOP de différents producteurs.

La qualité des produits présentés à ce deuxième concours a été superbe, avec 13 producteurs qui ont obtenu un diplôme d'excellence avec 90 points et plus. C'est un très bon niveau, qui témoigne de la maîtrise de la Cuchaule AOP par les artisans boulangers fribourgeois et des avantages de suivre la recette authentique avec les ingrédients locaux.

L'annonce des résultats et la remise des prix ont eu lieu ce dimanche 3 novembre, également sur le stand de Terroir Fribourg, au Salon des Goûts et Terroirs à Bulle, en présence de plusieurs personnalités politiques et associatives. Une rencontre conviviale qui a permis de féliciter les lauréats et de souligner l'émulation qualitative et l'engouement des consommateurs pour la Cuchaule AOP.

Renseignements complémentaires :

- Jacques Chavaz, président de l'Interprofession de la Cuchaule AOP, M. 079 763 87 76