

Bulle, le 18 octobre 2021

Un riche programme d'animations pour les visiteurs du SBT

Le Swiss Bakery Trophy (SBT), plus grand concours national des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs et importante vitrine pour la branche, reprendra ses quartiers pour sa 9^{ème} édition au sein du Salon Suisse des Goûts et Terroirs (SSGT). En plus des taxations des produits, un riche programme d'animations permettra aux visiteurs de découvrir le métier sous toutes ses formes.

Des recettes et conseils à refaire chez soi

En marge de la taxation des produits pour le concours, le stand du SBT accueillera de nombreuses animations, au sein de son laboratoire professionnel construit pour l'occasion. Le but est de présenter aux visiteurs tous les aspects du métier de boulanger-confiseur. Ainsi, les passants pourront par exemple assister à la finale romande et tessinoise des meilleurs jeunes boulangers-pâtisseries. Des démonstrations de professionnels seront également réalisées chaque jour, avec des recettes faciles à reproduire chez soi par les amateurs : produits de boulangerie, pâtisserie, confiserie et snacks, il y en aura pour tous les goûts. Enfin, sur inscription, les visiteurs pourront prendre part à des taxations fictives pour mieux comprendre le déroulement du concours et les notations. Le programme complet des animations est disponible sur le [site du SSGT](#).

Mesures d'hygiène

Bien que le SSGT soit accessible uniquement aux détenteurs d'un certificat Covid, les organisateurs du SBT ont tout prévu pour assurer les mesures d'hygiène sur leur stand. Plus d'espace pour les taxateurs, hygiène des mains, désinfection des surfaces : les mesures quotidiennes appliquées dans les boulangeries le seront également sur le stand du SBT, pour une sécurité renforcée des équipes et des visiteurs.

Le Swiss Bakery Trophy

Organisé par l'Association Romande des Artisans Boulangers-Pâtisseries-Confiseurs dans le cadre du Salon Suisse des Goûts et Terroirs à Bulle, le SBT met en valeur, sous forme d'évaluation, les produits de la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale. Cette manifestation d'envergure nationale est devenue le concours de référence pour les artisans et les professionnels de la branche en Suisse. Le concours a lieu tous les deux ans et comptabilise à chaque édition 1'400 produits présentés par près de 200 entreprises, devant 45'000 visiteurs.

Contact :

Nicolas Taillens, responsable du Swiss Bakery Trophy, 079 693 15 66, nicolas@boulangerietaillens.ch