



Communiqué aux médias

02.11.2018

Excellent niveau de qualité pour le premier concours cantonal de la Cuchaule AOP

Le concours s'est déroulé mercredi 31 octobre à Bulle, dans le cadre du Salon des Goûts et Terroirs et plus particulièrement du concours Swiss Bakery Trophy. Les vainqueurs ex-aequo avec 99 points sur 100 sont la Boulangerie Jean-Luc Delabays Sàrl, à Grandvillard, et la Confiserie du Tilleul Sàrl de Marc Guisolan à Fribourg. La troisième place est décernée à la Boulangerie-Confiserie Dubey-Grandjean de Joël Grandjean à Romont.

31 producteurs fribourgeois ont participé et soumis leur Cuchaule AOP pour une taxation effectuée par les Chevaliers du Bon Pain, sous l'œil curieux des visiteurs du Salon des Goûts et Terroirs à Bulle. Le cadre du laboratoire du Swiss Bakery Trophy a permis au concours de se dérouler en public et aux professionnels de répondre en direct à leurs questions, tout en expliquant le fonctionnement d'une taxation selon le schéma officiel de la Cuchaule AOP.

La qualité des produits présentés à ce premier concours a été excellente, avec 15 producteurs qui ont obtenu 90 points et plus et donc un diplôme. C'est un très bon niveau, d'autant plus que l'AOP est encore très récente et que plusieurs artisans sont encore en train d'adapter leur méthode de fabrication selon le cahier des charges AOP.

L'annonce des résultats et la remise des prix a eu lieu ce vendredi 2 novembre, dans le laboratoire du Swiss Bakery Trophy, au Salon des Goûts et Terroirs à Bulle, en présence de plusieurs personnalités politiques et associatives. Cela a été à la fois l'occasion de féliciter les lauréats et de fêter le lancement de la Cuchaule AOP.

Renseignements complémentaires :

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