



**SWISS BAKERY
TROPHY**

Communiqué de presse

Bulle, le 4 novembre 2018

Les meilleurs artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs suisses récompensés.

La 8^{ème} édition du Swiss Bakery Trophy (SBT) s'est achevée ce dimanche, à Espace Gruyère, à Bulle (FR). Ce concours national récompense la créativité, l'originalité et le savoir-faire de l'artisan. Pour un boulanger-pâtissier-confiseur, une médaille au SBT est la plus haute distinction qu'il est possible d'obtenir dans la branche.

Près de 1300 produits ont été évalués durant quatre jours par 180 professionnels et 120 consommateurs.

Le Swiss Bakery Trophy (SBT) a couronné le :

- Champion de Suisse, soit le meilleur boulanger-pâtissier-confiseurs du pays
- Meilleur produit dans quatre catégories : boulangerie, pâtisserie, confiserie et snack-traiteur
- Produit le plus créatif (Prix Bernard Aebersold)
- Champion de chaque canton
- Meilleur jeune boulanger-pâtissier

Ce concours national des boulangers-pâtisseries-confiseurs s'est déroulé en public, dans le cadre du Salon Suisse des Goûts et Terroirs. Il vise à mettre en lumière la richesse et la qualité du savoir-faire des artisans de la branche, ainsi qu'à montrer le métier et ses produits auprès des consommateurs. Face à une concurrence toujours plus forte, cette manifestation est une plateforme marketing incontournable qui permet aux artisans de se démarquer clairement des grandes surfaces et des discounters. L'événement a lieu tous les deux ans.

Palmarès 2018-2019

Swiss Bakery Champion

[Canonica SA à Vernier \(GE\)](#)

Ce prix récompense la meilleure moyenne sur la base de cinq produits.



Premier prix pour le produit de boulangerie

Feuersteinbrot, [Krenger Bäckerei-Konditorei à Bolligen \(BE\)](#)

Premier prix pour le produit pâtisserie (2 ex-aequo)

Franchipane mit Himbeer Passion Mousse, [Konditorei Buchmann AG à Münchenstein \(BL\)](#)
Bricelets, [Gilles Guillaume Sàrl, Sugiez \(FR\)](#)

Premier prix pour le produit confiserie

Tuile aux amandes, [P. Clément Boulangerie et Pâtisserie Sàrl à Daillens \(VD\)](#)

Premier prix pour le produit snack-traiteur

Flûte à l'absinthe, [Boulangerie Donzé Sàrl à Tramelan \(BE\)](#)

Prix Bernhard Aebersold

Moscato-Heidelbeerschnitte, [Bäckerei-Confiserie Mohn à Sulgen \(TG\)](#)
Ce prix récompense le produit le plus créatif.

Champions cantonaux

AG : [Leutwyler GmbH, Zofingen](#)

AI : [BÖHLI AG Bäckerei-Confiserie, Appenzell](#)

AR : [Bäckerei Kast AG, Reute](#)

BE : [Reinhard AG, Bolligen](#)

BL : [Schmid Beck AG, Zunzgen](#)

FL : [Josef Amann AG, Vaduz](#)

FR : [Saudan Artisan, Fribourg](#)

GE : [Boulangerie-Pâtisserie Eric Emery Sàrl, Genève](#)

GL : [Märchy GmbH, Näfels](#)

GR : [Bäckerei-Konditorei-Café Weber, Davos Dorf](#)

JU : [Parrat Boulangerie-Confiserie, Saignelégier](#)

LU : [Ehlinger Bäckerei-Konditorei-Confiserie, Hochdorf](#)

NE : [Tarterie du Littoral Nicolas Perriard, Neuchâtel](#)

NW : [Christen Beck AG, Buochs](#)

OW : [BECK BERWERT, Stalden](#)

SG : [La Panetteria Cappelli, St. Gallen](#)

SO : [Hofer Confiserie, Solothurn](#)

SZ : [Konditorei-Confiserie Schwarzenberger, Küssnacht am Rigi](#)

TG : [Bäckerei-Confiserie Mohn, Sulgen](#)

TI : [Münger SA, Lugano Paradiso](#)

VD : [Confiserie Christian Boillat, St-Prex](#)

VS : [Taillens SA, Crans-Montana](#)

ZG : [Confiserie Speck, Zug](#)

ZH : [Hotz AG, Dübendorf](#)

Meilleur jeune boulanger-pâtissier romand et tessinois

[Duilio Gorla](#)

Ausbilder: La Bottega del Fornaio di Giuseppe Piffaretti, Mendrisio (TI)

Arbeitgeber: Münger SA, Lugano Paradiso (TI)

ASSOCIATION ROMANDE DES ARTISANS BOULANGERS-PÂTISSIERS-CONFISEURS

Avenue Général-Guisan 48 – 1009 Pully

Tél. 021 728 46 76 – Fax : 021 729 48 32 – www.lepain.ch – E-mail : info@lepain.ch



**SWISS BAKERY
TROPHY**

Contact

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

Anais Henry, chargée de communication, anais.henry@fpe-ciga.ch, 026 919 87 58

Galleries photos

<https://www.flickr.com/photos/157493902@N06/albums/with/72157701630928131> (images libres de droit)

Sur internet

www.lepain.ch

www.facebook.com/swissbakerytrophy

