



**SWISS BAKERY
TROPHY**

Communiqué de presse

Bulle, le 1^{er} novembre 2016

Les meilleurs artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs suisses récompensés.

La 7^{ème} édition du Swiss Bakery Trophy (SBT) s'est achevée ce mardi, 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 1400 produits ont été évalués durant quatre jours par 280 professionnels et 180 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 original (Prix Bernard Aebersold)
- Champion de chaque canton
- Meilleur jeune boulanger-pâtissier du pays et de la meilleure gestionnaire en commerce de détail

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 2017-2018

Swiss Bakery Champion

[Boulangerie des Bains, Jean-Claude Donche et Pierre-Alain Bourdenet, Genève](#). Champion pour la deuxième édition consécutive.

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



SWISS BAKERY
TROPHY

Premier prix pour le produit de boulangerie (3 ex aequo)

- Roggenbrot, [Boulangerie Biner à Zermatt \(Valais \)](#)
- Pane di Semola al levito naturale, [Panetteria-pasticceria Poncini à Maggia \(Tessin\)](#)
- Le Petit Pain, [Boulangerie Alphonse Pellet à Uvrier \(Valais\)](#)

Premier prix pour le produit pâtisserie

Verrine de Bénichon, [Jonin Sarl, Mezières](#)

Premier prix pour le produit confiserie

Rigisteil, [Konditorei-Confiserie Thomas Schwarzenberger à Küsnacht am Rigi \(Schwyz\)](#)

Médaille d'or du meilleur snack-traiteur

Taillé aux greubons - jambon cru, [Maillard Gourmandises et traditions à Châtel-St-Denis \(Fribourg\)](#)

Prix Bernhard Aebersold

El Conquistador, [Boulangerie-Pâtisserie Tailens à Crans-Montana \(Valais\)](#)

Ce prix récompense le produit le plus créatif.

Champions cantonaux

AG : Chocolats Kaufmann, Buchs

AI : Drei Könige Appenzell, Appenzell

AR : Konditorei Gemsli, Teufen

BE : Flury Bäckerei Tea Room, Koppigen

BL : Konditorei Café Kern, Laufen

BS : Confiserie Brändli, Basel

FR : Saudan-Zurbuchen, Fribourg

GE : Boulangerie Pâtisserie Wolfisberg, Carouge

GL : Bäckerei-Conditerei Märchy, Näfels

GR : Bäckerei-Konditerei-Café Weber, Davos Dorf

JU : Parrat Artisan, Saignelégier

LU : Ehliger Bäckerei-Konditerei-Confiserie, Hochdorf

NE : Crème Renversante, Les Ponts-de-Martel

NW : Christenbeck, Buochs

OW : Beck Berwert, Stalden

SG : La Panetteria Cappelli, St. Gallen

SO : Confiserie Hofer, Solothurn

SZ : Beck Roman, Ibach

TG : Bäckerei-Konditorei Mohn, Sulgen

TI : Panetteria-Pasticceria Brumana, Canobbio

VD : Ackermann Artisan Boulangers, Grandson

VS : Boulangerie-Confiserie Zenhäusern Frères, Sion

ZG : Confiserie Speck, Zug

ZH : Bäckerei-Konditorei-Confiserie E.Hotz, Dübendorf



Meilleur jeune boulanger-pâtissier romand et tessinois
Samuel Oberson, Boulangerie Didier Ecoffey à Romont (FR).

Meilleure jeune gestionnaire de commerce de détail
Claudine Berger, Pâtisserie Berger à Genève

Contact

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

Eric Plancherel, chargé de communication du SBT, 079 615 20 77

Galleries photos

<https://www.flickr.com/photos/148499896@N07/albums> (images libres de droits)

Sur internet

www.lepain.ch
www.facebook.com/swissbakerytrophy