

Communiqué de presse

Bulle, le 2 novembre 2014

Pluie de médailles au 6^e Swiss Bakery Trophy

La 6^e édition du Swiss Bakery Trophy (SBT) s'est achevée ce dimanche, à Espace Gruyère, à Bulle (FR). Quelque 1350 produits ont été évalués durant quatre jours par 280 professionnels et consommateurs ainsi que des dizaines d'apprentis de la branche. 575 médailles ont été décernées, dont 130 d'or. Jean-Claude Donche et Pierre-Alain Bourdenet, de la Boulangerie des Bains, à Genève, remporte le titre de Swiss Bakery Trophy Champion 2014-2015 et Eric Emery, de la boulangerie-pâtisserie Eric Emery Sàrl, également à Genève, le trophée Bernhard Aebersold. Les apprentis ont été mis sur le devant de la scène.

Jean-Claude Donche et Pierre-Alain Bourdenet, de la Boulangerie des Bains, remportent le Swiss Bakery Trophy Champion. Les Genevois ont obtenu la plus haute moyenne générale calculée sur la base de leurs cinq meilleurs produits soumis au jury. Ils succèdent aux Fribourgeois Gérald et Margrit Saudan, qui avaient remporté le trophée il y a deux ans.

Les distinctions par catégorie ont couronné Luca Poncini, de la boulangerie-pâtisserie Poncini e Co., à Maggia (TI) dans la catégorie Prix du meilleur produit de boulangerie, Albert Salamin, de la boulangerie-pâtisserie éponyme, à Grimetz (VS), dans la catégorie Prix du meilleur produit de pâtisserie, et Nik Vogel, de Pöschtli Beck AG, à Obfelden (ZH), dans la catégorie Prix du meilleur produit de confiserie.

Le prix Bernhard Aebersold a été attribué à Eric Emery, de la boulangerie-pâtisserie Eric Emery Sàrl, à Genève. La distinction récompense le produit jugé le plus créatif par le comité d'organisation. Il rend également hommage à Bernhard Aebersold, l'un des initiateurs du Swiss Bakery Trophy, décédé subitement en 2012. Baptisée « Panachoc », la spécialité d'Eric Emery est composée d'une superposition de couches de chocolat légèrement citronné, de panna cota et d'une réduction de framboises, de vinaigre balsamique et de poivrons rouges, déposée sur un fond de biscuit aux noisettes, et coiffée d'un glaçage maison à base de lait condensé et de chocolat au lait.

Le SBT a également couronné le meilleur artisan de chacun des 24 cantons représentés lors de la compétition. Chez les jeunes romands, Aurélin Romano, employé chez David Parrat, à Saignelégier (JU), a remporté la distinction, tandis que Maude Laville, de la boulangerie-pâtisserie-confiserie Roelli, à Porrentruy (JU), a décroché le titre de meilleur gestionnaire de vente. Enfin, le prix « Snack = sain », qui marquait le lancement de la Quinzaine saine, est revenu à Patrick Schneider, de la confiserie Schneider, à La Chaux-de-Fonds (NE).

Avec un total de 575 médailles décernées, dont 126 d'or, 198 d'argent et 251 de bronze, cette 6^e édition a été qualifiée d'excellent cru par les organisateurs. Tout au long de la compétition, les experts du SBT ont vu défiler des produits d'une qualité exceptionnelle, et découvert des saveurs raffinées, des textures généreuses, des parfums enivrants et des mariages d'ingrédients totalement nouveaux, ainsi qu'un remarquable sens de la créativité. Dans son discours de clôture, Didier Ecoffey, président de l'Association romande des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs (ARABPC), a relevé les deux grands gagnants de cette édition : la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale, mais aussi les consommateurs, dont l'intérêt et l'enthousiasme pour les spécialités à déguster n'ont pas faibli tout au long de la manifestation.

La relève a été particulièrement sur le devant de la scène. De nombreux apprentis de toute la Suisse ont effectué chaque jour des démonstrations en direct devant un public sous le charme. Plusieurs jeunes ont également procédé à l'évaluation des produits.



SWISS BAKERY
TROPHY



Organisatrice du Swiss Bakery Trophy, l'ARABPC 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, le Swiss Bakery Trophy est une plateforme marketing incontournable qui permet aux artisans de se démarquer clairement des grandes surfaces et des discounters. L'événement se déroule tous les deux ans.

Palmarès

Swiss Bakery Champion 2014-2015

Boulangerie des Bains, Jean-Claude Donche et Pierre-Alain Bourdenet, Genève

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

Prix Bernhard Aebersold

Panachoc, de la Boulangerie-pâtisserie Eric Emery Sàrl, Eric Emery, Genève.

Le prix récompense le produit jugé le plus créatif par le Comité d'organisation. Cette distinction rend hommage à cet artisan boulanger-pâtissier de Morat, initiateur du Swiss Bakery Trophy décédé subitement en 2012.

Prix par catégorie

Prix du meilleur produit de boulangerie

Mandarino di Ciaculli, Panetteria-Pasticceria Poncini e Co., Luca Poncini, Maggia (TI)

Prix du meilleur produit de pâtisserie

Tourte Abricotine du Valais, Boulangerie-Pâtisserie Albert Salamin, Grimetz (VS)

Prix du meilleur produit de confiserie

Whisky Cigarren, Pöschli Beck AG, Nik Vogel, Obfelden (ZH)

Prix cantonaux

Ces trophées récompensent les boulangeries-pâtisseries-confiseries ayant obtenu la meilleure note sur la base de cinq produits. Les champions cantonaux sont:

AG : Bäckerei-Konditorei-Confiserie Kreyenbühl, Burkard Kreyenbühl, Muri

AI : Boehli AG, Alfred & Markus Sutter, Appenzell

BE : Dorfbeck Nyfeler AG, Daniel Nyfeler, Aarwangen

BL : Konditorei Buchmann AG, Hr Buchmann, Münchenstein

BS : Sutter AG, Christoph Baumer, Basel

FR : Boulangerie-Pâtisserie-Tea-room Saudan-Zurbuchen SA, Gérald Saudan, Fribourg

GE : DES PRODUCTION SA, Gilles Desplanches, Petit-Lancy

GL : Bäckerei-Conditorei Märchy GmbH, Reto Märchy, Näfels

GR : Bäckerei-Konditorei Weber, Rolf Weber, Davos Dorf

JU : Boulangerie Aubry, Eric Aubry, Delémont

LU : Ehlinger Bäckerei-Konditorei-Confiserie Ramon Ehlinger, Hochdorf

NE : Crème Renversante Sàrl, Valérie Henchoz, Les Ponts-de-Martel

NW : Christenbeck, Thomas Christen, Buochs

OW : Beck Berwert, Marco Berwert, Stalden

SG : La Panetteria Cappelli St. Gallen, Pietro Cappelli, St. Gallen

SO : Back-Caffee AG, Jürg Jaeggi, Grenchen

SZ : Beck Roman AG, Roman Lüönd, Ibach

TG : Bäckerei-Konditorei Mohn, Urs Zuberbuehler, Sulgen

TI : Panetteria-Pasticceria Marina SA, Gianluigi Marina, Lugano

VD : Ackermann Artisan Boulangers Sàrl, Christophe Ackermann, Grandson

VS : Taillens SA, Nicolas Taillens, Crans Montana

ZG : Creabeck AG, Marcel Paa, Hünenberg

ZH : Bäckerei-Conditorei Fleischli AG, Leo Brändle, Niederglatt

Prix « Snack = sain »

Sandwich Asaineda, Confiserie Patrick Schneider, La Chaux-de-Fonds (NE)

Meilleurs jeunes romands et tessinois

Concours du meilleur jeune boulanger-pâtissier romand et tessinois:

Aurélien Romano, formé chez Benoît Yerly, à St-Ursanne (JU), employé actuellement chez David Parrat, à Saingelégier (JU).

Concours romand de la meilleure jeune gestionnaire de commerce de détail:

Maude Laville, Boulangerie-pâtisserie-confiserie Roelli, Porrentruy (JU)

La liste complète des artisans et des 575 produits médaillés sera prochainement disponible sur le site internet www.lepain.ch.



Galleries photos

<https://www.flickr.com/photos/127946990@N07/sets> (images libres de droits)

Sur internet

www.lepain.ch

www.facebook.com/swissbakerytrophy



SWISS BAKERY
TROPHY

