

Communiqué de presse

Bulle, le 1^{er} novembre 2021

Les meilleurs artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs suisses récompensés

La 9^{ème} édition du Swiss Bakery Trophy (SBT) s'est achevée ce lundi, 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. 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 2022-2023

Swiss Bakery Trophy Champion (Ce prix récompense la meilleure moyenne sur la base de cinq produits)

[Chocolats Kaufmann à Buchs \(AG\)](#)

Premier prix pour le produit de boulangerie (2 ex-aequo)

[Panettone al Mandarino di Lipari, La Fabricca del Panettone à St. Gallen \(SG\)](#)

[Wetterhornbrot, Bäckerei-Konditorei-Café Ringgenberg à Grindelwald \(BE\)](#)

Premier prix pour le produit de pâtisserie (3 ex-aequo)

[Granny swiss, Bäckerei-Confiserie Mohn à Sulgen \(TG\)](#)

[Murano, Maison Eric Vuissoz à Ste-Croix \(VD\)](#)

[Vermicelles, Maison Eric Vuissoz à Ste-Croix \(VD\)](#)

Premier prix pour le produit de confiserie (4 ex-aequo)

[Praliné « La Golée », L'ART'isan Pâtissier à Prez-vers-Noréaz \(FR\)](#)

[Praliné n°9, L'ART'isan Pâtissier à Prez-vers-Noréaz \(FR\)](#)

[Aprikosen Brotaufstrich, Bäckerei Konditorei Café Weber à Davos Dorf \(GR\)](#)

[Tartinade de l'Ecureuil, Boulangerie Dubey-Grandjean à Romont \(FR\)](#)

Premier prix pour le produit de snack-traiteur (2 ex-aequo)

[Engelberger Käsekuchen, Bäckerei Dossenbach à Engelberg \(OW\)](#)

[Flûtes au Gruyère AOP, Boulangerie-Tea-Room Les Arcades à Charmey \(FR\)](#)



**SWISS BAKERY
TROPHY**
Artisans
Boulangers
Confiseurs
2021

Association Romande des Artisans

BOULANGERS-PÂTISSIERS-CONFISEURS



p.a. Fédération Patronale et Economique, CP, 1630 Bulle

E-mail : info@lepain.ch - Tél. 026 919 87 51 - Fax 026 919 87 49

Prix Bernhard Aebersold (Ce prix récompense le produit le plus créatif)
Pompon de Princesse, La Pâtisserie David Schmid à Zofingen (AG)

Champions cantonaux

- **AG** Chocolats Kaufmann, Buchs
- **AI** BÖHLI AG Bäckerei-Confiserie, Appenzell
- **AR** Bäckerei Kast AG, Reute
- **BE** Bäckerei-Konditorei-Café Ringgenberg GmbH, Grindelwald
- **BL** Konditorei Buchmann AG, Münchenstein
- **BS** Confiserie Bachmann AG, Basel
- **FR** Boulangerie Ecoffey Didier, Romont
- **GE** Boulangerie Oberson SA, Vernier
- **GR** Bäckerei Konditorei Café Weber, Davos Dorf
- **JU** Parrat Artisan Boulanger-Confiseur, Saignelégier
- **LU** Ehligier Bäckerei Konditorei Confiserie, Hochdorf
- **NE** Boulangerie Conrad SA, Le Landeron
- **NW** Christen Beck AG, Buochs
- **OW** Beck Berwert, Stalden
- **SG** Confiserie Hirschy AG, Wil SG
- **SH** Konditorei am Schaubmarkt, Stein am Rhein
- **SO** Confiserie Hofer, Solothurn
- **SZ** Konditorei-Confiserie Schwarzenberger, Küssnacht am Rigi
- **TG** Bäckerei-Confiserie Mohn, Sulgen
- **TI** Confiserie Al Porto SA, Tenero
- **VD** Maison Eric Vuissoz, Ste-Croix
- **VS** Zenhäusern Frères SA, Sion
- **ZG** Bäckerei Hotz Rust, Baar
- **ZH** Wylandbeck, Truttikon

Finale romande et tessinoise des meilleur(e)s jeunes boulangers(ères)-pâtissiers(ères)

[Amandine Freudiger](#)

Entreprise formatrice : Parrat Artisan Boulanger-Confiseur, Saignelégier (JU)

Employeur : Parrat Artisan Boulanger-Confiseur, Saignelégier (JU)

Contacts

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

Pascal Charlet, chef de projet, 078 602 61 90, pascal.charlet@fpe-ciga.ch

Galerie photos

<https://www.swisstransfer.com/d/50def443-4e9d-413e-94db-f90972bbc479> (© Swiss Bakery Trophy)

Sur internet

www.lepain.ch

www.facebook.com/swissbakerytrophy

