

Communiqué de presse

Bulle, le 3 novembre 2024

Les meilleurs artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs suisses récompensés

La 10^e édition du Swiss Bakery Trophy s'est achevée ce dimanche lors de la cérémonie de remise des prix à Espace Gruyère, à Bulle (FR). Ce concours national, organisé dans le cadre du Salon Suisse des Goûts et Terroirs, récompense la créativité, l'originalité et le savoir-faire de l'artisan. Pour un boulanger-pâtisseries-confiseur, une médaille au Swiss Bakery Trophy est la plus haute distinction qu'il est possible d'obtenir dans la branche.

Au cours des quatre premiers jours de cette édition anniversaire, 1461 produits ont été évalués, dépassant le record de 2012 avec 1403 produits taxés. Au total, ce sont 177 artisans de toute la Suisse qui ont soumis des produits au concours. 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. A l'occasion de cette 10^e édition, un concours spécial, le Swiss Bakery Trophy Academy, a également permis de faire briller 17 classes d'apprentissage de toute la Suisse.

Palmarès 2025-2027

Swiss Bakery Trophy Champion (Ce prix récompense la meilleure moyenne sur la base de cinq produits)
[Ackermann Artisan Boulanger Sàrl à Grandson \(VD\)](#)

Prix pour le meilleur produit de boulangerie
Baguette au levain aux graines, [La Sarrasine Sàrl à Lucens \(VD\)](#)

Prix pour le meilleur produit de pâtisserie
Schoggi-Rahmkirschtorte, [Christen Beck AG à Buochs \(NW\)](#)

Prix pour le meilleur produit de confiserie
Tuile, [Chez Séverine et Luca à Lausanne \(VD\)](#)

Prix pour le meilleur produit de snack-traiteur
Flûtes au beurre, [Boulangerie Bread Store à Crissier \(VD\)](#)

Prix Bernhard Aebersold (Ce prix récompense le produit le plus créatif)
Giandujotto, [Confiserie Al Porto à Tenero \(TI\)](#)

Prix du jubilé (Spécialement créé pour cette 10^e édition, ce prix récompense le meilleur produit médaillé d'or d'une des 9 éditions précédentes)

(2 ex-aequo)
*Croissant au beurre, [Boulangerie Bread Store à Crissier \(VD\)](#)
Thurgauer Mosttorte, [Nafzger GmbH à Wängi \(TG\)](#)*



**SWISS BAKERY
TROPHY**
Artisans
Boulangers
Confiseurs
2024

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

Champions cantonaux

- **AG** Bäckerei Konditorei Hächler AG, Seengen
- **AR** Bäckerei Kast AG, Reute
- **BE** Chocolaterie & Biscuiterie Christophe Sàrl, Courtelary
- **BL** Kern Konditorei Café GmbH, Laufen
- **BS** Confiserie Bachmann AG, Basel
- **FR** Aux Parfums Des Saisons Sàrl, Bulle
- **GE** Boulangerie Oberson SA, Vernier
- **GR** Millefoglie Sagl, Poschiavo
- **JU** Confiserie Roelli, Porrentruy
- **LU** Ehlinger Bäckerei Konditorei Confiserie, Hochdorf
- **NE** Tarterie du Littoral, Neuchâtel
- **NW** Christen Beck AG, Buochs
- **OW** Beck Berwert, Stalden
- **SG** Lichtensteiger AG Bäckerei, St. Gallen
- **SH** Bäckerei Konditorei am Schaubmarkt, Stein am Rhein
- **SO** Confiserie Hofer, Solothurn
- **SZ** Conditorei Schelbert AG, Muotathal
- **TG** Bäckerei-Confiserie Mohn, Sulgen
- **TI** Confiserie Al Porto SA, Tenero
- **VD** Ackermann Artisan Boulanger Sàrl, Grandson
- **VS** Tail lens SA, Crans-Montana
- **ZH** Konditorei Volland AG, Steg im Tösstal

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

[Mélissandre Gilliéron](#)

Entreprise formatrice : Boulangerie Conrad SA, Le Landeron (NE)

Employeur : Boulangerie Conrad SA, Le Landeron (NE)

Contacts

Nicolas Tail lens, responsable du Swiss Bakery Trophy, 079 693 15 66, nicolas@boulangerietail lens.ch

Caroline Vionnet, cheffe de projet, 079 590 61 33, caroline.vionnet@fpe-ciga.ch

Galerie photos

[Albums de Swiss Bakery Trophy 2024 | Flickr](#) (© Swiss Bakery Trophy)