

Communiqué de presse

Bulle, le 31 octobre 2024

Une classe vaudoise première du Swiss Bakery Trophy Academy

A l'occasion de la 10^e édition du Swiss Bakery Trophy, un concours spécial, le Swiss Bakery Trophy Academy, a fait briller 17 classes d'apprentissage de toute la Suisse. L'évaluation des entremets soumis au concours s'est déroulée cet après-midi, suivie de la remise des prix, au Salon Suisse des Goûts et Terroirs à Bulle. Une classe de l'Ecole professionnelle de Montreux a remporté le premier prix avec son entremets *La Fleur du Jaun*.

La formation à l'honneur

Pendant un peu moins d'une année, 17 classes de 3^e année d'apprentissage ont eu pour mission d'imaginer et de créer un entremets par classe, de taille et de composition de leur choix, qu'ils ont présenté au concours ce jeudi après-midi. Pour élaborer leurs entremets, les apprentis ont pu compter sur leurs enseignants, mais aussi sur les conseils de Naomi Wahl et Leon Krohn, chefs à la Chocolate Academy de Zurich, et sur le soutien de Carma, partenaire exclusif du concours.

Un jury spécial

Cet après-midi, un jury composé de six personnalités a évalué les entremets selon les mêmes critères en vigueur qu'au Swiss Bakery Trophy. Le jury était composé de Naomi Wahl, Cheffe et Directrice de la Chocolate Academy, Siméon Calame, critique gastronomique au GaultMillau, Amandine Freudiger vainqueur de la Finale romande des meilleurs jeunes boulangers-pâtisseries 2021, PP Clément, chef et gérant du restaurant « Au Chasseur » et ex-candidat de Top Chef, Alice Wüthrich, médaillée d'or au SwissSkills 2023, et Valentine Lambert, candidate à l'émission « Ma recette est la meilleure de France ».

L'entremets *La Fleur du Jaun* a séduit le jury

Avec leur entremets *La Fleur du Jaun*, c'est une classe montreuusienne, la BPC2, qui a remporté le premier prix du concours. Cet entremets aux saveurs régionales a notamment séduit le jury par son aspect visuel attrayant et son goût aux notes de verveine et de caramel restant longtemps en bouche. En deuxième position se trouve une classe grisonne avec son entremets *Coconut Wildberry Dream* et en troisième position une classe de Thounne avec son entremets *Tonka Traum*. Le Swiss Bakery Trophy et Carma félicitent toutes les classes participantes au concours pour leurs magnifiques créations.

Le Swiss Bakery Trophy

Organisé par l'Association Romande des Artisans Boulangers-Pâtisseries-Confiseurs dans le cadre du Salon Suisse des Goûts et Terroirs à Bulle, le Swiss Bakery Trophy met en valeur, sous forme d'évaluation, les produits de la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale. Cette manifestation d'envergure nationale est devenue le concours de référence pour les artisans et les professionnels de la branche en Suisse. Le concours comptabilise à chaque édition plus de 1'400 produits présentés par près de 200 entreprises, devant 45'000 visiteurs.

Contacts :

Nicolas Tailens, responsable du Swiss Bakery Trophy, 079 693 15 66, nicolas@boulangerietailens.ch

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

Alix Delaveau, Trade Marketing Manager Carma, 079 513 43 85, alix.delaveau@barry-callebaut.com

Galerie photos :

[Lien pour les photos](#) (© Swiss Bakery Trophy)

Pièce jointe :

Liste des classes participantes