



# Swiss Bakery TROPHY

Par Pierre-Yves Actis  
Secrétaire AVABPC



C'est à la cave de La Madeleine, chez André Fontannaz et famille à Vétroz, que l'Association valaisanne des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs a célébré jeudi 19 janvier 2017 ses membres méritants qui ont participé au 7<sup>e</sup> Swiss Bakery Trophy (SBT).

**Une médaille au SBT est la plus haute distinction qu'il est possible d'obtenir dans la branche.**

Ce concours national, qui s'est déroulé dans le cadre du Salon Suisse des Goûts et Terroirs à Bulle, vise à mettre en lumière la richesse et la qualité du savoir-faire des artisans de la branche ainsi qu'à promouvoir 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'évènement a

lieu tous les deux ans. Une médaille au SBT est la plus haute distinction qu'il est possible d'obtenir dans la branche. Les artisans valaisans ont récolté plus de 40 médailles à cette occasion.

## Les prix

Devant un parterre de personnalités politiques et économiques, les prix suivants ont été remis officiellement :

- Le prix de meilleur produit de boulangerie, à la boulangerie Biner à Zermatt par Stephan Biner pour son pain de seigle valaisan AOP et à la boulangerie Pellet à Uvrier par Alphonse Pellet pour son petit pain. Il est à noter que ce dernier porte actuellement le titre de Pain d'Or en Valais.
- Le prix Bernard Aebersold qui récompense le produit le plus créatif, à la boulangerie Taillens à Crans-Montana par Nicolas Taillens et Myriam Isoz, la créatrice de la tourte El Conquistador.
- Le prix de champion cantonal qui récompense l'artisan qui a obtenu le plus de médailles pour les produits présentés, à la boulangerie Zenhäusern à Sion et à Viège par Gérard et Jörg Zenhäusern.



*Le président de l'Association du pain de seigle valaisan AOP, Jacques-Roland Coudray, remet le prix du meilleur produit de boulangerie ex-aequo à Stephan Biner (en haut) et Alphonse Pellet (en bas).*

Ont également obtenu des médailles pour les produits présentés au SBT, les boulangeries: Balet à St-Léonard, Gaillard et Fils à Sion, Imwinkelried à Fiesch, Michellod à Leytron, Michellod à Sembrancher, Moreillon à Sierre, Salamin à Grimontz, Schwarz à Viège et Zuber à Stalden. ■



*Le Conseiller d'Etat, Jean-Michel Cina, remet le prix de champion cantonal à Gérard et Jörg Zenhäusern.*



*Les participants valaisans au SBT*