

3 questions



Bernhard Aebersold, chef technique du Swiss Bakery Trophy.

1 Quel premier bilan tirez-vous du SBT 2008?

C'est une chouette réussite sur toute la ligne. Les nouveautés ont ravi les visiteurs. Ils ont particulièrement apprécié de voir à l'oeuvre les équipes suisses et internationales dans le laboratoire. Nous sommes également très satisfaits du concours. Les notes attribuées sont

SBT: «Coup de Cœur» pour cinq spécialités

Chaque jour, le jury a attribué un prix «Coup de Cœur» à un produit qui a particulièrement retenu son attention par son originalité, par son aspect, par son goût ou encore par sa présentation.

Les cinq produits primés sont les suivants (les photographies des produits alémaniques gagnants sont à voir en page 3):

■ Mercredi 29 octobre: les «*Carottes au chocolat*» de la boulangerie-pâtisserie Steiner de Küttigen (AG).

■ Jeudi 30 octobre: le «*Grand-Cru-Schokoblume*» de Ehliger Bäckerei-Konditorei-Confiserie AG de Hochdorf (LU).

■ Vendredi 31 octobre: le «*Pain des Alpes*» de la boulangerie-pâtisserie D. et G. Charlet de Gryon (VD).



«Pain Sâlois»

■ Samedi 1^{er} novembre: la «*Tourte sans gluten*» de la boulangerie-pâtisserie Eric Emery Sârl de Genève.

■ Dimanche 2 novembre: «*Pain Sâlois*» de la boulangerie Au Pain Doré, Jean-Louis Mauron de Sâles (FR).