



Organisé dans le cadre du Salon des Goûts et Terroirs, à Bulle, le troisième Swiss Finger Food Trophy a été gagné de haute lutte par le team Vaudois Les trois toqués.

Concept moderne basé sur la gastronomie très tendance des apéros dinatoires, le concours a rassemblé 4 équipes qui toutes ont présenté, selon le jury de professionnels, des bouchées "exceptionnelles, créatives et très gouteuses":

Ce que devaient réaliser les 4 teams-finalistes.

Au total 180 Finger Foods à raison de 12 bouchées différents à 15 pièces chacune, réparties de la façon suivante:

- Programme A

2 petits pains farcis en 2 variations, soit un total de 4 Finger Food différents à 15 pièces.

- Programme B

4 Finger Food différents (à 15 pièces), 2 froids et 2 servis chauds avec au minimum 2 composants. Un des Finger Food doit être à base de Vacherin Fribourgeois AOC.

- Programme C

4 petits fours, pralinés et/ou friandises à 15 pièces.

Les amuse-bouche sophistiqués et d'une créativité exceptionnelle ont été dégustés et jugés par un jury de professionnels, représentatif des trois métiers de bouche impliqués dans ce concept très actuel.

Armin Fuchs - chef de concours,

Christophe Ackermann, Ackermann Artisan Boulanger, Grandson

Jean-Pierre Golay, GastroVaud

Olivier Hofmann, Boulangerie-Confiserie-Tea-room Hofmann, Reconvilier

Nicolas Noz, Noz-Chocolatier, Lausanne

Beat Weibel, Residenz au Lac, Bienne

Und the winner is...:

Les trois Toqués, Vaud

- Elodie Manesse, restaurant Hôtel de Ville, Crissier
- David Jacot, boulangerie - pâtisserie Jérôme Locatelli, Cugy (VD)
- Josselin Jacquet, restaurant Hôtel de Ville, Crissier

2. Confiserie Christian Boillat, St-Prex / Lausanne

- Frédéric Jacot
- Quentin Michelin
- Lionel Kuhn

3. Ex aequo

Kochkunst Equipe Biel-Seeland

- Iris L'Heureux
- Cindy Gammenthaler
- Kaspar Fluri

Mandarin Oriental, Genf

- Christophe Fernier
- Charlie Dumas
- Michael Perrichon

L'équipe gagnante a présenté au jury les créations suivantes:

Les Finger Food chauds et froids

- Le malakoff au vacherin fribourgeois
- Le carré d'automne
- La barrette d'agneau
- Le campagnard

Les sandwiches

- Le tartare d'omble chevalier
- L'écrevisse
- Le fromage de chèvre et légumes grillés
- Le roastbeef

Les bouchées sucrées

- Le bricelet vanille verjus
- Le dôme cassis-marron
- Le croustillant cacahuètes
- La poire "Botzi" au sureau

Le prochain Swiss Finger Food Trophy se déroulera dans le même cadre lors du Salon des Goûts et Terroirs 2017.