

# Au Cœur des saveurs remporte une médaille d'or au Swiss Bakery Trophy



Le gâteau «Le Normand» médaille d'or au dernier Swiss Bakery Trophy

Pour la troisième fois consécutive, le boulanger pâtissier glandois Daniel Baumgartner a participé au concours Swiss Bakery Trophy.

Grâce à la qualité et à la saveur de ses produits, il remporte chaque fois plusieurs médailles comme par exemple avec les délices du verger et les tuiles à l'orange en 2008 ou les flûtes au sel et les Raisi'choc en 2010.

Le Swiss Bakery Trophy est organisé par l'Association romande des artisans

boulangers-pâtisseries dans le cadre du Salon suisse des Goûts & Terroirs à Bulle. Ce salon des saveurs authentiques réunit des professionnels de toute la Suisse et récompense les meilleures spécialités.

Le concours met en valeur, sous forme d'évaluation, les produits de la boulangerie artisanale. Le jury se compose de consommateurs qui apprécient le goût des produits présentés, de professionnels qui jugent l'aspect technique et pour la première fois cette année, d'apprentis de la branche.

## Médaille d'Or pour «Le Normand»

Cette année, Daniel Baumgartner a présenté une nouvelle création: «Le Normand». Ce gâteau lui a permis de remporter une superbe médaille d'Or. Une véritable performance lorsqu'on sait que plus de 1'400 produits sont présentés au concours.

Le Normand se compose d'une bavaroise très légèrement parfumée au Calvados, de pommes tatin et de crème brûlée vanille. Il se déclinera aussi en bûche de Noël durant les fêtes et viendra compléter la dizaine de saveurs proposées par l'artisan, comme la fameuse Tonka ou la traditionnelle bûche crème au beurre-moka.

## Nouveautés sans gluten

De plus en plus de clients souffrant d'allergies alimentaires recherchent des produits sans gluten. Cette demande a motivé l'artisan-boulangier à créer un pain complet aux céréales. Elaboré spécialement dans le laboratoire pâtisseries exempt de farine, ce pain est emballé sur place dans un sachet stérile afin de ne prendre aucun risque.

Au Cœur des saveurs propose également de délicieux Muffins sans gluten aux pépites de chocolat et aux framboises et prépare, sur demande, de succulents gâteaux sans gluten pour les anniversaires et autres occasions.

## Au Cœur des saveurs

Rue de la Paix 1 - 1196 Gland  
Tél. 022 364 70 35  
www.au-coeur-des-saveurs.ch

*Ouvert pendant toute la période des fêtes, aux horaires habituels*

**GARAGE DU VERNAY**  
Chemin du Vernay 10  
1196 GLAND  
Tél. 022 354 07 07  
www.toyotajdfbill.ch

JDF Bill

1st  
2011

Champion Suisse  
Toyota après-vente

TOYOTA DAIHATSU MITSUBISHI MOTORS  
Driven to Thrill

**CABINET DENTAIRE**  
DR ANNE-LAURE DUHOUX

Grand Rue 47-1196 Gland  
Tel: 022 364 22 76  
dental.rdv@bluewin.ch

Vente et réparations  
toutes marques

**l'Escarcelle**  
maroquinerie  
bagagerie

Rue Mauverney 20C  
1196 Gland  
Tél: 022 364 42 08

Articles de Mercerie

**Samsonite**  
le bagage au quotidien

**Au Cœur des Saveurs**

Boulangerie - Pâtisserie artisanale  
Traiteur - party

Rue de la Paix 1  
1196 GLAND  
Tél. 022 364 70 35  
Fax 022 364 70 38

Rue de la Gare 4  
1260 NYON  
Tél. 022 361 26 47  
Fax 022 361 26 47

Daniel Baumgartner

www.au-coeur-des-saveurs.ch