



Bâle, le 6 juin 2013

Bourgeon Gourmet 2013

Liste des gagnants et commentaires du jury

Produits laitiers

PRIX SPÉCIAL: La Fattoria Bortolotti-Gianotti, Biasca TI: **Yogourt à la courge**

Commentaire du jury: Belle couleur, parfum frais et discret; goût: gingembre, citron, épice; produits original et harmonieux. Suggestion: appeler le produit «courge-gingembre».

Biomilk AG, Münsingen BE, www.biomilk.ch: **Yogourt au lait de brebis sur masse à la mangue**

Commentaire du jury: Belle structure, beau brillant, parfum et goût de mangue; texture très crémeuse, sablonneuse et fruitée.

Biomilk AG, Münsingen BE, www.biomilk.ch: **Yogourt au lait de brebis sur masse à la fraise**

Commentaire du jury: Bonne masse de yogourt fluide, harmonieuse; composants fruités spécifiques, beaux morceaux de fruits équilibrés; parfum typique de fraise mûre; bonne texture; goût: velouté, acidité agréable, très équilibré.

Biomilk AG, Münsingen BE, www.biomilk.ch: **Yogourt sur masse au sureau**

Commentaire du jury: Apparence un peu mince; goût: top, sureau très original, bonne acidité; parfum: top.

Biomilk AG, Münsingen BE, www.biomilk.ch: **Yogourt au lait de brebis sur masse rhubarbe-vanille**

Commentaire du jury: Nette transition fruits-yogourt; note vanillée dominante, fruitée, acidulée et fraîche; beaux morceaux de fruits.

Biomilk AG, Münsingen BE, www.biomilk.ch: **Yogourt à la noisette**

Commentaire du jury: Bonne couleur, parfum intense de grillé, de noisette et de noix fraîches; texture: gros morceaux de noisette mais très bien en sortie.

Biomilk AG, Münsingen BE, www.biomilk.ch: **Panna Cotta**

Commentaire du jury: Très belle consistance, crémeuse, douceur adéquate et légère note vanillée; une panna cotta moelleuse.

Biomilk AG, Münsingen BE, www.biomilk.ch: **Têtes au caramel**

Commentaire du jury: Produit crémeux, bonne texture; puissante note vanillée, douceur équilibrée; puissants arômes de grillé du sucre caramélisé; très bonne combinaison vanille-caramel.

Biomilk AG, Münsingen BE, www.biomilk.ch: **Fromage frais aux fines herbes**

Commentaire du jury: Fines herbes bien visibles; apparence légèrement grumeleuse; parfum de fines herbes très frais et intense; goût très intense, un peu salé, ail un peu dominant; texture typique.

Bourgeon Gourmet 2013

Liste des gagnants et commentaires du jury

Famille Meier-Schuler, Kleinwangen LU, www.bio-meier.ch: **Fromage de chèvre frais aux fines herbes**
 Commentaire du jury: Produit magnifique, très bonne consistance et arôme de fromage; arôme équilibré malgré la grande quantité de fines herbes.

Käse Noflen AG, Noflen BE, www.dorfchaesi-noflen.ch: **Yogourt à la framboise**
 Commentaire du jury: Belle couleur, texture légèrement trop fluide; douceur et acidité agréables; arôme du fruit peu prononcé.

Käse Noflen AG, Noflen BE, www.dorfchaesi-noflen.ch: **Yogourt à la myrtille**
 Commentaire du jury: Brassé; un peu fluide; frais, crémeux, peu de framboises; fruité, doux, crémeux.

Käse Noflen AG, Noflen BE, www.dorfchaesi-noflen.ch: **Yogourt à la cerise**
 Commentaire du jury: Belle couleur, crémeux; parfum frais de cerise; bonne acidité au palais; beaux morceaux de cerise.

Käse Noflen AG, Noflen BE, www.dorfchaesi-noflen.ch: **Séré nature au lait entier**
 Commentaire du jury: Bonne texture veloutée, homogène et moelleuse; goût pur, légèrement astringent sur la langue mais néanmoins harmonieux.

Käse Noflen AG, Noflen BE, www.dorfchaesi-noflen.ch: **Séré à l'abricot au lait entier**
 Commentaire du jury: Belle brillance et parfum frais de séré; goût harmonieux d'abricot séché; forte proportion de fruits, crémeux.

Käse Noflen AG, Noflen BE, www.dorfchaesi-noflen.ch: **Séré à la framboise au lait entier**
 Commentaire du jury: Beaucoup de fruit et bonne consistance très crémeuse; parfum et goût de framboise fraîche.

Käse Noflen AG, Noflen BE, www.dorfchaesi-noflen.ch: **Séré à la myrtille au lait entier**
 Commentaire du jury: Couleur un peu pâle, peu de fruit, assez doux, bon arôme.

Käse Noflen AG, Noflen BE, www.dorfchaesi-noflen.ch: **Séré à la cerise au lait entier**
 Commentaire du jury: Bonne structure et bon goût avec note discrète de cerise, bien crémeux.

Käse Noflen AG, Noflen BE, www.dorfchaesi-noflen.ch: **Crème, 35 % de matière grasse**
 Commentaire du jury: Très bon goût; légèrement fluide; harmonieuse.

Käse Noflen AG, Noflen BE, www.dorfchaesi-noflen.ch: **Beurre de crème douce**
 Commentaire du jury: Beau jaune; bulles d'air, frais, crémeux; parfum et arôme laiteux; goût propre, doux et légèrement métallique; goût de beurre peu prononcé; un produit équilibré.

Käse Noflen AG, Noflen BE, www.dorfchaesi-noflen.ch: **Panna Cotta Nature**
 Commentaire du jury: Belle et brillante; fraîche, parfum de crème; goût crémeux et un peu doucereux avec une texture souple, crémeuse et un peu compacte.

Käse Noflen AG, Noflen BE, www.dorfchaesi-noflen.ch: **Panna Cotta à la framboise**
 Commentaire du jury: Apparence décorative; bon rapport entre la sauce à la framboise et la panna cotta; consistance relativement ferme, crémeuse; arôme très frais de framboise et douceur agréable; idéale.

Bourgeon Gourmet 2013

Liste des gagnants et commentaires du jury

Käse Noflen AG, Noflen BE, www.dorfchaesi-noflen.ch: **Panna Cotta au moka**

Commentaire du jury: Coloration brune irrégulière au fond; parfum de moka; goût de caramel et de moka; crémeuse, compacte, bonne consistance; Suggestion: Serait meilleure avec davantage de café et moins de sucre.

La Fattoria Bortolotti-Gianotti, Biasca TI: **Fromage fermier à pâte molle (büscion) au lait entier thermisé**

Commentaire du jury: Goût propre; belle consistance, homogène; légèrement amer au palais et acidité moelleuse.

Milchhof AG, Schaan LI, www.laendlemilch.li: **Yogourt nature**

Commentaire du jury: Apparence typique et crémeuse; parfum très frais, pur, acidulé, laiteux et crémeux; un peu doux, arrière-goût légèrement fromagé; texture veloutée, crémeuse et fine, un produit très équilibré.

Milchhof AG, Schaan LI, www.laendlemilch.li: **Yogourt à la framboise**

Commentaire du jury: Bonne consistance et belle couleur; parfum et goût de framboise prononcés; douceur et acidité agréables.

Milchhof AG, Schaan LI, www.laendlemilch.li: **Yogourt à la fraise**

Commentaire du jury: Très belle couleur, ferme, morceaux de fruits bien visibles; parfum de fraise léger et goût de fraise frais; douceur agréable, un peu doucereux; texture veloutée, beaucoup de morceaux de fruit; très bon produit.

Milchhof AG, Schaan LI, www.laendlemilch.li: **Yogourt à la myrtille**

Commentaire du jury: Parfum acidulé, laiteux et fruité, douceur du goût agréable, myrtilles moelleuses.

Milchhof AG, Schaan LI, www.laendlemilch.li: **Yogourt au moka**

Commentaire du jury: Épicé, crémeux, note de moka puissante et agréablement amère; bonne douceur, un peu acide.

Schlatthof-Molkerei, Wolfwil SO, www.schlatthof.ch: **Séré nature au lait entier**

Commentaire du jury: Apparence brillante, crémeuse et ferme; parfum acidulé, laiteux et frais; goût doux et crémeux; texture un peu trop fine et lisse; produit harmonieux dont la texture fait plutôt penser au yogourt.

Schlatthof-Molkerei, Wolfwil SO, www.schlatthof.ch: **Séré à l'abricot au lait entier**

Commentaire du jury: Belle brillance, surface lisse; parfum frais de séré; goût d'abricot et beaucoup de fruit; texture très crémeuse.

Sennerei Sufers, Sufers GR, www.vrenelis-gärtli.ch: **Fromage frais au lait de chèvre thermisé**

Commentaire du jury: Belle couleur et parfum frais; chèvre discrète, douce; texture légèrement sèche.

Bourgeon Gourmet 2013

Liste des gagnants et commentaires du jury

Pâtisseries

PRIX SPÉCIAL: Mella Panetteria, Brione TI: **Panettone Ticinese**

Commentaire du jury: Bonne présentation homogène, très bonne mie, fraîche, épicée, un peu pâteuse; bon équilibre entre les raisins secs et l'orangeat; pourrait être un peu plus humide.

Coop FSB, Basel BS, www.coop.ch: **Rouleaux aux noisettes**

Commentaire du jury: Travail régulier, belle torréfaction, bon rapport farce-pâte; noisette prononcée.

Biofarm Genossenschaft, Kleindietwil BE, www.biofarm.ch: **Panettone**

Commentaire du jury: Léger et aéré; parfum puissant et fruité de raisin sec; texture un peu collante, pourrait être un peu plus aéré.

Biofarm Genossenschaft, Kleindietwil BE, www.biofarm.ch: **Panettone abricot-chocolat**

Commentaire du jury: Pâte très aérée; abricots sédimentés au fond; le parfum des fruits pourrait être un peu plus accentué; bonne douceur et bonne glaçure.

Bio-Holzofenbäckerei zum Gänterli, Luzern LU, www.gaenterli.com: **Croquants au chocolat**

Commentaire du jury: Bien croustillants; goût légèrement amer, un peu trop peu sucré; sensation de noix de coco intéressante en bouche;

Bio-Holzofenbäckerei zum Gänterli, Luzern LU, www.gaenterli.com: **Galopins**

Commentaire du jury: Très jolis, couleurs attractives; beau contraste; surface sucrée; travail parfait; arôme farineux et légèrement vanillé; très moelleux et sablé à croquer; goût équilibré et farce légèrement fruitée qui pourrait être un peu plus prononcée.

Bischofberger AG, Weissbad AI, www.baerli-biber.ch: **Biberherz (biscôme fourré)**

Commentaire du jury: Jolie forme et farce; parfum épicé et intense d'amande et de miel; goût d'amande et douceur équilibrée; pâte un peu sèche.

Eva Kollmann, Beinwil AG: **Confiserie avec ganache à l'aronia ou à la cornouille «Wilder Gessler Hüte»**

Commentaire du jury: Apparence très exclusive, décorative, novatrice; produit polarisé avec une combinaison chocolat-cornouille un peu inhabituelle; chocolat tendrement fondant et intense goût de fruit; préparation originale; le chocolat perturbe très bien la farce à l'aronia; farce à la cornouille discrète et goût typique du fruit.

Eva Kollmann, Beinwil AG: **Fruits sauvages dragéifiés «Wilde Grüße»**

Commentaire du jury: Apparence attirante; parfum de cacao; goût fruité, chocolaté; chocolat et fruit parfois un peu déséquilibrés dans la texture.

Bourgeon Gourmet 2013

Liste des gagnants et commentaires du jury

Glaces alimentaires

PRIX SPÉCIAL: Eva Kollmann, Beinwil AG: **Sorbet à la cornouille**

Commentaire du jury: Joliment présenté; bonne acidité typique, légère amertume.

Arco Glace, Münsingen BE, www.arcoglace.ch: **Glace Diabolico con chili**

Commentaire du jury: Pourrait contenir un peu moins de crème, mais néanmoins bonne consistance; bon arôme de chocolat dans les papilles; le mot «Diabolico» correspond au piquant.

Bio-Hof Schlössli, Dierikon LU: **Sorbet à la framboise**

Commentaire du jury: Un sorbet à l'arôme et au goût de framboise très intenses; sensation en bouche très agréable; très belles couleur et apparence; les nombreux grains pourraient déranger un peu.

Emmi Frischprodukte AG, Ostermundigen BE, www.emmi.ch: **Cœur de fraise au chocolat**

Commentaire du jury: Très joli et mignon; goût crémeux de fraise rappelant la pulpe de fraise pure; belle couche fine de chocolat.

Emmi Frischprodukte AG, Ostermundigen BE, www.emmi.ch: **Glace chocolat à la double crème**

Commentaire du jury: Glace parfaite avec de délicieux éclats de chocolat; arôme et goût très intenses; les éclats de chocolat lui confèrent une texture malicieuse.

Emmi Frischprodukte AG, Ostermundigen BE, www.emmi.ch: **Glace macchiato à la double crème**

Commentaire du jury: Très bonne glace; arôme de café très intense, un peu sucrée; très belle apparence marbrée.

Gelateria Luna Llena, Bern BE, www.lunallena.ch: **Sorbet à la mangue**

Commentaire du jury: Fruité légèrement amer, légèrement trop sucré; une trace d'acidité fruitée le rendrait plus frais au palais.

Gelateria Luna Llena, Bern BE, www.lunallena.ch: **Glace vanille à la crème**

Commentaire du jury: Très bonne glace à la crème avec un goût discret de vanille qui pourrait être un peu plus intense; sensation agréable en bouche quand elle fond.

Le Bourgeon: La plénitude du goût

Élaborés dans le respect des directives de Bio Suisse avec des produits agricoles biologiques stockés et transformés avec ménagement, les denrées alimentaires Bourgeon sont synonymes de plaisir gustatif, de naturel et d'authenticité.

- Plus de temps, plus de saveur: Parce qu'elles se développent plus lentement, les plantes bio développent davantage d'arômes.
- Le goût du vrai: Bovins, moutons et chèvres des fermes Bourgeon se nourrissent surtout d'herbe et de foin et de peu de céréales, d'où un lait et une viande particulièrement goûteux.
- Typiquement Bourgeon: Tous les ingrédients des produits Bourgeon doivent être de qualité Bourgeon. Les exceptions sont déclarées.
- Transformation douce: La crème entière Bourgeon n'est pas stérilisée à ultra haute température et le lait entier Bourgeon pas standardisé à une teneur en graisse plus basse; il garde ainsi tout son goût.
- Pas d'étapes intermédiaires inutiles: Les jus de fruits Bourgeon sont faits avec des fruits frais et non des concentrés.
- Authenticité du goût: L'adjonction d'arômes – artificiels ou naturels – est proscrite.
- Pas de colorants: Le yogourt aux fraises doit sa couleur aux fraises et rien qu'aux fraises. Même l'adjonction de jus de betterave pour donner l'impression d'une teneur en fruits plus élevée est interdite.
- Pas d'additifs inutiles: Les aliments Bourgeon ne contiennent ni édulcorants artificiels ni autres additifs inutiles.
- La viande et la plupart des produits laitiers Bourgeon sont de provenance cent pour cent suisse. Les ingrédients importés sont uniquement autorisés si le pays en manque ou si le climat n'en permet pas la culture.