

Frisco remet le trophée du «Glacier de l'année 2011»

Rorschach, 21 novembre 2011 – **Frisco, première marque de glace en Suisse, célèbre les créations givrées les plus spectaculaires et les plus savoureuses du pays. Un jury prestigieux composé de quatre professionnels de la cuisine et de la pâtisserie a ainsi désigné le grand vainqueur du concours *Imperial Glace Masters 2011* lors du salon IGEHO de Bâle. L'heureuse élue n'est autre que Christina Brüniger.**

Desserts savoureux, coupes raffinées et autres bombes glacées créatives ont mis l'eau à la bouche des hôtes et du jury d'experts réunis cet après-midi au salon IGEHO. Tous furent enthousiasmés par les gourmandises concoctées pendant cinq heures par les trois finalistes du concours: Anja Steiner, Andreas Schmid et Christina Brüniger. L'événement s'est déroulé dans une très bonne ambiance entre invités, spectateurs et participants du concours, et le suspense fut à son comble jusqu'à la dernière minute. Le trophée a finalement été remporté par Christina Brüniger, âgée de 23 ans, travaillant comme pâtissière au Centre for Global Dialogue de Swiss Re.

Trois créations ont permis de départager les finalistes:

- Une bombe glacée pour huit composée d'au moins 70 % de crème glacée et de sorbet
- Un dessert glacé réalisé à partir d'une mousse, d'une gelée, d'une glace et d'un ingrédient chaud
- Une coupe constituée d'au moins 75 % de glace (crème glacée/sorbet)

Le jury, composé de Rolf Mürner, champion du monde 2007 de pâtisserie, de François Stahl, maître chocolatier et directeur adjoint du développement des Chocolats Halba, d'Armin Fuchs, ancien coach de l'équipe nationale des cuisiniers, et de Rolf Fuchs, désigné champion du monde à l'Olympiade des métiers de 1999, a observé les finalistes avec la plus grande attention. Le plaisir se lisait sur leurs visages au moment de la dégustation en vue de l'attribution des notes, basées sur des critères de présentation (bon goût, style moderne et créatif) et de composition (harmonie des couleurs). L'heureux vainqueur du trophée remporte un stage de 2 jours chez le pâtissier champion du monde Rolf Mürner ainsi qu'une enveloppe de CHF 3000.–. Selon Marco Sütterle, Directeur de vente, Nestlé Frisco Findus, «le concours Glace Masters est un tremplin idéal pour les pâtissiers confiseurs qui ont du talent et de l'ambition. Frisco leur offre la possibilité de faire leurs preuves et d'acquérir une renommée nationale dans leur domaine d'activité.»

Plus d'infos:

Philippe Oertlé | Nestlé Suisse S.A. | Case postale 352 | 1800 Vevey | 021 924 51 24 | presse@ch.nestle.com, www.nestle.ch