

Communiqué de presse – distinction nationale

La «couronne boulangère 2017» attribuée à la boulangerie «Füger Handmade»

La distinction nationale du secteur qu'est la «couronne boulangère» a été remise cette année à Fabian Füger, un jeune boulanger-pâtissier à la tête de la boulangerie «Füger Handmade» de Steinach. Inventivité, professionnalisme, talent et engagement extraordinaire sont les maîtres mots de la distinction que représente la «couronne boulangère» – dotée d'un prix de CHF 20'000.-. L'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS) et l'Union suisse de la levure (SHV) ont décerné ce prestigieux prix pour la sixième fois, lors du congrès de la BCS, qui s'est déroulé le 26 juin 2017 à Lausanne.

Les idées novatrices du professionnel de Suisse orientale ont convaincu le jury. Ce dernier cultive en effet l'artisanat boulanger avec passion et fierté professionnelle. Les pâtes sont confectionnées en douceur et entreposées pendant plus de 16 heures dans des barriques en bois – dans la «zone wellness» –, ce qui confère une saveur exceptionnelle aux pains, qui restent frais longtemps. Les matières premières – farine, eau du lac de Constance, levure de boulangerie – proviennent de la région. L'équipe de la boulangerie fabrique chaque jour huit sortes de pains sans recourir à la moindre machine.

Pour le «Mühlibrot», les grains de blé et d'épeautre sont moulus chaque jour en douceur dans le moulin à pierre maison, selon les besoins journaliers, puis transformés en pâte l'après-midi. La transparence est essentielle pour Fabian Füger: «Nous ne voulons rien cacher.» C'est la raison pour laquelle la production se fait au comptoir de vente, devant les clients. Les croissants ne sont jamais plus vieux qu'une demi-heure.

Artisanat, passion et plaisir de confectionner des produits originaux

La boulangerie «Füger Handmade» de Steinach surprend toujours ses clients avec des nouveautés, en leur proposant des expériences d'achat et des saveurs novatrices. Elle propose en effet des brunchs dominicaux variés à ces derniers, qui peuvent également surprendre leurs proches avec des cœurs en pain faits maison. Un buffet de glaces invite à la rêverie, l'équipe de la boulangerie fabriquant chaque jour devant les clients de délicieuses variations de glaces à base de lait, de sucre et de fruits frais régionaux. Les hôtes sont également invités à mettre la main à la pâte pour réaliser des tresses et des pizzas, lors de différents événements. La boulangerie «Füger Handmade» met enfin à disposition de ses clients une borne électrique devant sa porte d'entrée, la recharge étant gratuite.

L'histoire de la boulangerie «Füger Handmade» remonte à 1850. La cinquième génération – la sixième étant dans les starting-blocks – gère aujourd'hui l'entreprise familiale bien implantée dans la région du lac de Constance.

«Je suis ravi»

«Je suis ravi», c'est en ces termes que Fabian Füger, de la boulangerie «Füger Handmade», a exprimé sa joie. L'entreprise qui porte la «couronne boulangère» représente symboliquement l'importance de la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale au sein du secteur alimentaire suisse. Dans notre pays, plus de 1600 entreprises artisanales comprenant quelque 3000 points de vente confectionnent et vendent chaque jour des produits de qualité à base de matières premières régionales.

La «couronne boulangère»

La somme importante allouée par la BCS et la SHV par le biais de la «couronne boulangère» vise à reconnaître et apprécier à l'échelle nationale l'engagement notable, novateur et exemplaire d'individus ou entreprises ayant indéniablement fait quelque chose d'extraordinaire, et promu et développé considérablement la boulangerie-pâtisserie-confiserie suisse dans le cadre de leurs activités. Cette distinction récompense une idée ou une action sociale, économique, professionnelle ou écologique. Pour la première fois en 2017, les consommatrices et consommateurs ont également pu nommer des entreprises de boulangerie-confiserie pour la «couronne boulangère».

38 nominations

Le jury présidé par Nicole Emmenegger, responsable de l'Union suisse de la levure, n'a pas eu la tâche facile. Il avait en effet le choix entre 38 entreprises de boulangerie-confiserie au total. Une présélection a été faite, puis une délégation du jury composée de six personnes (Nicole Emmenegger; Daniel Daepf, SHV; Thomas Gamper, SHV; Silvan Hotz, BCS; Irene Muralt et Urs Wellauer BCS) s'est rendue dans les entreprises retenues pour évaluer leurs projets.

La SHV et la BCS félicitent le lauréat de la «couronne boulangère 2017» et lui souhaitent plein succès pour l'avenir.

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs

Berne, le 26 juin 2017

Informations complémentaires:

Union suisse de la levure (SHV), Nicole Emmenegger, responsable
Thunstrasse 82, case postale 1009, 3000 Berne 6, tél. 031 356 21 21, n.emmenegger@thunstrasse82.ch

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS), Urs Wellauer, directeur
Seilerstrasse 9, 3001 Berne, tél. 031 388 14 14, urs.wellauer@swissbaker.ch

Boulangerie «Füger Handmade», Fabian Füger
Schulstrasse 2, 9323 Steinach, tél. 071 571 04 77, fabian.fueger@gmail.com, www.fueger-handmade.ch



Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband
Association suisse des patrons boulangers-confiseurs
Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri

Seilerstrasse 9 | 3001 Berne
info@swissbaker.ch
www.swissbaker.ch

Tél. 031 388 14 14
Fax 031 388 14 24
www.swissconfiseure.ch