

Communiqué de presse – distinction nationale

La «couronne boulangère 2018» attribuée à la Boulangerie-Chocolaterie Gerber Wyss Sàrl

Places d'honneur à Fribourg et dans le Tösstal (ZH)

La distinction nationale du secteur qu'est la «couronne boulangère» a été remise cette année aux jeunes propriétaires à succès de la Boulangerie-Chocolaterie Gerber Wyss Sàrl à Yverdon-les-Bains (VD). La philosophie novatrice de l'entreprise, totalement dans l'air du temps, a su convaincre le jury.

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 pour la septième fois déjà le 17 juin 2018 à Berne le prix créé par cette dernière. Cette distinction récompense une idée ou une action sociale, économique, professionnelle ou écologique.

Pain et chocolat réunis

Le jury a été séduit par la philosophie novatrice de l'entreprise, totalement dans l'air du temps, constamment appliquée jusque dans le moindre détail par les propriétaires à succès. Séverin Gerber est responsable de la boulangerie, Grégory Wyss de la chocolaterie.

Le four banal du plus vieux bâtiment d'Yverdon-les-Bains leur sert d'alcôve pour réunir des clients friands de pains uniques en leur genre et de chocolat haut de gamme – l'espace de vente offrant une vue imprenable sur la cuisson du pain et la fabrication du chocolat. Le tea-room est aménagé autour d'une table conviviale au cœur du lieu historique abritant le vieux four banal.

Gerber et Wyss proposent des produits frais, d'excellente qualité et de saison, à base des meilleures matières premières de fournisseurs locaux. Ils allient parfaitement les méthodes de fabrication traditionnelles de Suisse et de France. Tous les pains sont réalisés au levain naturel, avec des farines bio et locales – moulues sur meule de pierre. La Boulangerie-Chocolaterie Gerber Wyss Sàrl a rapidement attiré une clientèle variée, composée de tous types de consommateurs. Le succès rencontré par les deux professionnels passionnés leur a donné raison.

Couronnement d'une amitié

La naissance de l'entreprise fait suite à la rencontre de deux passionnés du goût et des beaux produits, Séverin Gerber et Grégory Wyss. C'est au restaurant de «l'Hôtel de ville» de Crissier, travaillant sous l'égide de Philippe Rochat, qu'ils ont fait connaissance. C'est en août 2017 qu'ils ont trouvé le courage de se lancer sur un marché de niche en ouvrant leur propre petite entreprise dans la vieille ville d'Yverdon-les-Bains, avec une offre de produits unique en son genre. La «couronne boulangère 2018» est donc l'aboutissement logique de la forte amitié et de la passion commune des deux artisans. «Nous sommes très honorés», s'est réjoui Séverin Gerber.

35 nominations

Au total, 35 entreprises de boulangerie-confiserie ont participé au concours. Une délégation du jury – comprenant la présidente du jury Nicole Emmenegger, Daniel Daepf (SHV), Thomas Gamper (SHV), Silvan Hotz (BCS), Irene Murali (boulangerie Murali à Ostermundigen) et Urs Wellauer (BCS) – s'est rendue dans les entreprises présélectionnées en vue de les évaluer. Depuis 2017, les consommatrices et consommateurs peuvent également proposer la nomination d'entreprises de boulangerie-confiserie.

Outre la Boulangerie-Chocolaterie Gerber Wyss Sàrl, les deux entreprises suivantes étaient également nominées pour la «couronne boulangère 2018»:

- **Konditorei Volland**, Steg im Tösstal (ZH)
Projet soumis: «Baumerfladen» – un concept marketing ciblant un jeune public pour un classique culinaire;
- **Saudan-Zurbuchen SA**, Fribourg: Margrit et Gérald Saudan ont été nominés par des clients pour leurs produits novateurs.

La SHV et la BCS félicitent les lauréats de la «couronne boulangère 2018» et leur souhaitent plein succès pour l'avenir.

Légendes photos (source: swissbaker.ch)

- Photo 2: «couronne boulangère 2018», remise de prix de gauche à droite Grégory Wyss et Séverin Gerber «couronne boulangère 2018», Nicole Emmenegger (responsable SHV), Silvan Hotz (président BCS)
- Photo 3: Thomas Gamper (Levure Suisse SA), Silvan Hotz (président BCS), Margrit et Gérald Saudan-Zurbuchen, Grégory Wyss «couronne boulangère 2018», Séverin Gerber «couronne boulangère 2018», René Schweizer (Konditorei Volland), Nicole Emmenegger (responsable SHV), Daniel Daepf (Klipfel Hefe AG), Urs Wellauer (directeur BCS)
- Photo 4: «couronne boulangère 2018»: Boulangerie-Chocolaterie Gerber Wyss Sàrl, Yverdon-les-Bains.

Galerie photos: www.swissbaker.ch, News «panissimo»

Communiqué de presse: www.swissbaker.ch, Médias

Film de l'entreprise lauréate de la «couronne boulangère 2018»

www.boulangeriegerberwyss.ch (page d'accueil)

Liste des lauréats de la couronne boulangère

www.couronneboulangere.ch

Berne, le 17 juin 2018

Informations complémentaires:

Union suisse de la levure (SHV), Nicole Emmenegger, responsable
Thunstrasse 82, Postfach 1009, 3000 Bern 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-Chocolaterie Gerber Wyss Sàrl, Séverin Gerber et Grégory Wyss, propriétaires
Rue du Four 15, 1400 Yverdon-les-Bains, tél. 024 426 08 08, info@boulangeriegerberwyss.ch,
www.boulangeriegerberwyss.ch

Konditorei Volland, René Schweizer, propriétaire
Tösstalstrasse 83, 8496 Steg im Tösstal (ZH), tél. 055 265 11 20, info@baumerfladen.ch, www.baumerfladen.ch

Saudan-Zurbuchen SA, Margrit et Gérald Saudan
Route de Villars 38, 1700 Fribourg, tél. 026 424 15 83, info@boulangerie-saudan.ch, www.boulangerie-saudan.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