

Communiqué de presse – distinction nationale

La «couronne boulangère 2022» attribuée à eigenbrötler Backwerke GmbH à Wauwil (LU)

Les places d'honneur reviennent aux cantons de Vaud et de Berne

La distinction nationale du secteur qu'est la «couronne boulangère» a été remise cette année à eigenbrötler Backwerke GmbH à Wauwil (LU). L'«excentrique» Daniel Amrein est – dans le sens positif du terme – un «freak» et une figure de proue non conventionnelle dans le secteur de la boulangerie-confiserie. Les places d'honneur sont revenues à la boulangerie-pâtisserie-confiserie P. Clément, à Daillens (VD), et à Jovi's glutenfreie Bäckerei, à Berne.

Inventivité, professionnalisme, talent et engagement extraordinaire sont les maîtres mots de la distinction que représente la «couronne boulangère» – dotée d'un prix de 15'000 francs. L'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS) et l'Union suisse de la levure (SHV) ont, le 13 juin 2022, décerné pour la dixième fois déjà le prix créé par cette dernière. Cette distinction récompense des idées et des actions sociales, économiques, professionnelles ou écologiques.

Une figure de proue novatrice et authentique dans le secteur de la boulangerie-confiserie

L'«excentrique» Daniel Amrein ne dirige pas une entreprise traditionnelle. Il a repris la boulangerie de village de son père il y a 33 ans pour remanier complètement son concept. Le lauréat de la «couronne boulangère» n'a pas de magasin, mais vend ses pains et ses produits de boulangerie directement depuis son fournil à Wauwil ou sur le marché de Lucerne. Daniel Amrein utilise des ingrédients biologiques de la région depuis le passage au nouveau millénaire. Il cuit certaines sortes de pain dans un four à bois spécial qui fait battre le cœur de tous les boulangers.

A ce jour, de nombreux restaurants gastronomiques et hôtels de toute la Suisse s'approvisionnent en pain auprès d'eigenbrötler Backwerke GmbH. Daniel Amrein est – dans le sens positif du terme – un «freak» et une figure de proue novatrice et authentique dans le secteur de la boulangerie-confiserie. Son concept et sa passion ont convaincu le jury de la «couronne boulangère».

Outre eigenbrötler Backwerke GmbH, les deux heureuses entreprises suivantes faisaient également partie des finalistes de la «couronne boulangère 2022»:

- **Boulangerie-pâtisserie-confiserie P. Clément, Daillens (VD)**

Le propriétaire, Pascal Clément, est une personne extrêmement engagée et novatrice, très active au sein de l'association (BCS). Son engagement est aussi très marqué dans les villages dans lesquels il exploite des sites. Né à Daillens, l'entrepreneur est également fan et partenaire commercial du club de hockey sur glace de Lausanne, le LHC. Sa clientèle apprécie notamment ses créations humoristiques, telles que le «pain Covid-19» ou le «Parme-Lin» (un sandwich en l'honneur du conseiller fédéral Guy Parmelin).

- **Jovi's glutenfreie Bäckerei, Berne**

La jeune entrepreneuse bernoise Jovana Beslac, Jovi pour les intimes, est elle-même atteinte de coeliakie. Elle a ouvert en janvier 2021 à Berne sa propre boulangerie-confiserie sans gluten, l'une des premières de Suisse spécialisée dans le domaine. Son offre comprend des produits sans gluten, des pains et des friandises sans lactose, sans noix et sans œufs, ainsi que des produits végétaliens. Outre un magasin, l'entreprise dispose également d'une boutique en ligne.

70 boulangeries-confiseries en lice

Au total, 70 entreprises de boulangerie-confiserie étaient en lice – après nomination par des clients et clientes ou dépôt d'un dossier de candidature. Une délégation du jury – comprenant la présidente du jury Nicole Emmenegger (directrice de SHV), Daniel Daepf (directeur de Klipfel Levure SA), Mathias Roost (directeur de Levure Suisse SA), Silvan Hotz (président de la BCS), Urs Wellauer (directeur de la BCS) et Irene Muralt (boulangerie Muralt à Ostermundigen) – s'est rendue dans les entreprises présélectionnées en vue de les évaluer.

La SHV et la BCS félicitent tous les nominés, ainsi que le lauréat de la «couronne boulangère 2022», et leur souhaitent plein succès pour l'avenir.

Communiqué de presse et photos:

<https://swissbaker.ch/fr/pressemeldung/>

Vue d'ensemble des lauréats de la couronne boulangère:

<https://www.baeckerkrone.ch/fr/gagnant/2021-2/>

Berne, le 13 juin 2022

Informations complémentaires:**Union suisse de la levure Hefeverband (SHV), Berne**

Nicole Emmenegger, directrice, n.emmenegger@thunstrasse82.ch, tél. 031 356 21 21

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS), Berne

Urs Wellauer, directeur, urs.wellauer@swissbaker.ch, tél. 031 388 14 14

eigenbrötler Backwerke GmbH, Wauwil (LU)

Daniel Amrein, propriétaire, info@eigenbroetler.info, tél. 041 980 32 12, www.eigenbroetler.info

Boulangerie-pâtisserie-confiserie P. Clément, Daillens (VD)

Pascal Clément, propriétaire, clement@boulangerieclément.ch, tél. 021 861 29 77,
www.boulangerieclément.ch

Jovi's glutenfreie Bäckerei, Berne

Jovana Beslac, fondatrice, service@jovis-glutenfreiebaeckerei.ch, tél. 031 381 17 46,
www.jovis-glutenfreiebaeckerei.ch

