

Communiqué de presse – distinction nationale

## La « couronne boulangère 2021 » attribuée à La Pâtisserie David Schmid GmbH à Zofingen (AG)

La distinction nationale du secteur qu'est la « couronne boulangère » a été remise cette année à La Pâtisserie David Schmid GmbH à Zofingen (AG). Son concept novateur et sa mise en œuvre cohérente ont convaincu le jury. Les places d'honneur sont occupées par la boulangerie-pâtisserie Mohn AG, à Sulgen (TG), et la pâtisserie café Janz, à Wila (ZH).

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 décerné pour la neuvième fois déjà le 1<sup>er</sup> juin 2021 à Berne le prix créé par cette dernière. Cette distinction récompense des idées et des actions sociales, économiques, professionnelles et écologiques.

### Un petit morceau de France au cœur de Zofingen

Nicole et David Schmid ont ouvert La Pâtisserie David Schmid GmbH à Zofingen (AG) en novembre 2020. Champion du monde et d'Europe en boulangerie-pâtisserie, David Schmid est responsable et chef créatif de l'équipe, Nicole Schmid pour sa part force motrice et créative de la vente et de l'atelier d'emballage.

Avec leur site de production, ils souhaitent suivre une orientation différente et ainsi créer un nouvel univers – un petit morceau de France au cœur de Zofingen. Ils veulent donner aux clientes et clients une vision authentique de l'art de la pâtisserie.

L'agréable café offre une vue optimale sur la manufacture, permettant aux clientes et clients d'observer les pâtissières et pâtissiers à l'œuvre, tout en se régaland de délices inspirés de la pâtisserie française. Les Schmid recherchent l'originalité et l'exception au travers de leurs créations.

Avec leur gamme réduite mais de qualité, ils se concentrent sur ce qu'ils savent faire, et ce qui est leur grande passion. Leur offre exclusive, leur concept novateur et prometteur, et leur mise en œuvre cohérente ont convaincu le jury.

Outre La Pâtisserie David Schmid GmbH, les deux heureuses entreprises suivantes faisaient également partie des finalistes :

- **Boulangerie-pâtisserie Mohn AG, Sulgen (TG)**

Lorena et Roger Mohn dirigent la boulangerie-pâtisserie Mohn AG depuis 20 ans. En 2020, l'entreprise a emménagé dans le nouveau bâtiment de production comprenant un café et un drive-in à Sulgen (TG), et est entrée dans sa 125<sup>e</sup> année. Pour célébrer leur 125<sup>e</sup> anniversaire, à partir du 125<sup>e</sup> jour et pendant 125 jours, les Mohn ont offert le montant de ses achats à chaque 125<sup>e</sup> cliente ou client. L'humain est au premier plan chez les Mohn. La direction de l'entreprise attache une grande importance à une culture d'entreprise familiale, ce qui induit une excellente ambiance de travail, perceptible dans tous les domaines.

- **Pâtisserie café Janz, Wila (ZH)**

Kathrin et Christian Deppeler Janz ont repris il y a quatre ans la pâtisserie de la famille Hofer à Wila (ZH). En 2020, l'entreprise a déménagé dans son nouveau siège abritant production et café. Le couple de jeunes entrepreneurs mise sur des produits artisanaux et authentiques. Authentiques, parce que les créations sont à base de matières premières de haute qualité, de fournisseurs locaux – dans la mesure du possible. Artisanaux, parce que la production ne recourt qu'à des ingrédients strictement nécessaires et des méthodes traditionnelles, les additifs et ingrédient artificiels étant bannis.

### **105 boulangeries-confiseries en lice**

Au total, 105 entreprises de boulangerie-confiserie étaient lice : dix ont déposé un dossier de candidature, 99 ont été nominées, et quatre ont usé des deux recours. Une délégation du jury – comprenant la présidente du jury Nicole Emmenegger (SHV), Daniel Daepf (Klipfel Levure SA), Mathias Roost (Levure Suisse SA), Silvan Hotz et Urs Wellauer (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 la famille lauréate de la « couronne boulangère 2021 », et leur souhaitent plein succès pour l’avenir.

Berne, le 1<sup>er</sup> juin 2021

---

### **Informations complémentaires :**

#### **Union suisse de la levure (SHV), Berne**

Nicole Emmenegger, responsable, [n.emmenegger@thunstrasse82.ch](mailto:n.emmenegger@thunstrasse82.ch), tél. 031 356 21 21

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

Urs Wellauer, directeur, [urs.wellauer@swissbaker.ch](mailto:urs.wellauer@swissbaker.ch), Tel. 031 388 14 14

#### **La Pâtisserie David Schmid GmbH, Zofingen (AG)**

Nicole Schmid, gérante, [info@lapatisseriedavidschmid.ch](mailto:info@lapatisseriedavidschmid.ch), tél. 062 751 01 01, [www.lapatisseriedavidschmid.ch](http://www.lapatisseriedavidschmid.ch)

#### **Pâtisserie café Janz, Wila (ZH)**

Christian Janz Deppeler, propriétaire, [info@konditorei-janz.ch](mailto:info@konditorei-janz.ch), tél. 052 385 12 23, [www.konditorei-janz.ch](http://www.konditorei-janz.ch)

#### **Boulangerie-pâtisserie Mohn AG, Berg (TG)**

Roger Mohn, gérant, [roger.mohn@beckmohn.ch](mailto:roger.mohn@beckmohn.ch), tél. 079 433 14 21, [www.beckmohn.ch](http://www.beckmohn.ch)