

## Communiqué de presse – distinction nationale

### **Le Tessinois «Mastro Piff» est le lauréat de la «couronne boulangère 2023»**

### **Les places d'honneur reviennent aux cantons d'Argovie et de Berne**

**La distinction nationale du secteur qu'est la «couronne boulangère» a été remise cette année à «Mastro Piff», Giuseppe Piffaretti, de La Bottega del Fornaio à Mendrisio (TI). Le fondateur de la Panettone World Cup (PWC) et lauréat du prestigieux prix du «Mérite culinaire suisse» est connu dans le secteur, au-delà des frontières suisses, pour ses créations de panettone primées. Les places d'honneur sont revenues à Beck Maier, à Laufenburg (AG), et à Bread à porter AG, 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 2023, décerné pour la onzième fois déjà le prix créé par cette dernière. Cette distinction récompense des idées et des actions sociales, économiques, professionnelles ou écologiques.

#### **Lauréat renommé en Suisse et à l'étranger**

Le fondateur de la Panettone World Cup (PWC), Giuseppe Piffaretti, est connu dans le secteur, au-delà des frontières suisses, pour ses créations de panettone primées. «Mastro Piff», comme on l'appelle aussi, est également un visage connu de la télévision tessinoise, régulièrement cité dans les médias italiens et le «New York Times» pour sa PWC. Sa pâtisserie-confiserie «La Bottega del Fornaio» à Mendrisio attire de nombreux gourmets d'ici et d'ailleurs. Giuseppe Piffaretti s'illustre également comme conseiller de son association cantonale. «Mastro Piff» transmet en outre à la relève du secteur son énorme savoir sur les colombes et panettones moelleux, à l'Ecole professionnelle Richemont de Lucerne notamment, ainsi que dans d'autres lieux de renom de différents pays européens. Il a enseigné dans des écoles professionnelles pendant plus de dix ans. En mars 2023, le Grand Maître des Cavalieri del Buon Pane a reçu des mains du conseiller fédéral Guy Parmelin le prestigieux prix du «Mérite culinaire suisse». Il fait partie, avec le chocolatier valaisan David Pasquiet, des premiers lauréats dans la catégorie pâtisserie-confiserie.

«Je suis très heureuse que la couronne boulangère revienne pour la première fois à la Suisse italienne! Mastro Piff a convaincu le jury par son grand engagement de longue date et ses délicieux panettones», a déclaré la présidente du jury Nicole Emmenegger.

Outre La Bottega del Fornaio à Mendrisio (TI), les deux heureuses entreprises suivantes faisaient également partie des finalistes de la «couronne boulangère 2023»:

#### **Beck Maier, Laufenburg (AG)**

Roman Maier (directeur) et Gregor Maier (chef de production) représentent la cinquième génération à la tête de l'entreprise familiale fondée en 1898. Ils emploient plus de 200 collaborateurs et collaboratrices, et exploitent dix filiales de boulangerie et de café. Beck Maier fait confiance à son personnel, et mise sur lui. Le développement durable est également l'une de ses priorités; la construction d'une installation photovoltaïque en avril 2023 en a été le prélude. La possibilité de stocker l'énergie excédentaire sous forme d'hydrogène est actuellement à l'étude. Beck Maier innove également dans le domaine de la restauration, par exemple en proposant de délicieux menus dans des bocaux en verre.

**Bread à porter AG, Berne**

Patrik Bohnenblust, propriétaire de l'entreprise et spécialiste du levain, est l'un des rares sommeliers du pain en Suisse. Ce professionnel du pain imagine constamment de nouvelles innovations qui attirent l'attention de la clientèle et des médias (dont un pain au gin, avec du marc de gin provenant d'une distillerie locale). Il confectionne ses produits dans le seul fournil subsistant dans la vieille ville de Berne, et fait découvrir aux profanes les subtilités et les avantages du levain avec beaucoup de passion. Sa dernière trouvaille: un tour du pain à Berne.

**61 boulangeries-confiseries en lice**

Au total, 61 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-Boschung (directeur de la BCS) et Lisa Frunz (membre du comité central de la BCS) – 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 2023», et leur souhaitent plein succès pour l'avenir.

**Communiqué de presse et photos:**

<https://swissbaker.ch/fr/communiquede-presse/>

**Vue d'ensemble des lauréats de la couronne boulangère:**

<https://baeckerkrone.ch/fr/die-gewinner>

Berne, le 13 juin 2023

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

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

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

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

**La Bottega del Fornaio, Mendrisio (TI)**

Giuseppe Piffaretti, propriétaire, [info@labottegadelfornaio.ch](mailto:info@labottegadelfornaio.ch), tél. 091 646 71 10, [www.labottegadelfornaio.ch](http://www.labottegadelfornaio.ch)

**Beck Maier, Laufenburg (AG)**

Roman Maier, directeur, [roman@beck-maier.ch](mailto:roman@beck-maier.ch), tél. 062 869 70 00, [www.beck-maier.ch](http://www.beck-maier.ch)

**Bread à porter AG, Berne**

Patrik Bohnenblust, propriétaire, [hallo@bread-a-porter.ch](mailto:hallo@bread-a-porter.ch), tél 031 311 27 71, [www.bread-a-porter.ch](http://www.bread-a-porter.ch)

