

Communiqué de presse – distinction nationale

La «couronne boulangère 2025» décernée à Ackermann Artisan Boulanger (VD)

Les places d'honneur reviennent aux Grisons et à Saint-Gall

La 13^e distinction nationale du secteur qu'est la «couronne boulangère» a été remise cette année à Ackermann Artisan Boulanger Sàrl, à Grandson (VD). Ses trois piliers – l'authenticité, la formation et la communication –, la qualité irréprochable de ses produits et l'ensemble de ses activités entrepreneuriales ont convaincu le jury. Les places d'honneur reviennent à Café Gschwend AG, à Saint-Gall, et à Meier-beck AG, à Santa Maria Val Müstair (GR).

L'inventivité, le professionnalisme, le talent et l'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-confitseurs (BCS) et l'Union suisse de la levure (SHV) ont, le 17 juin 2025, décerné pour la treizième fois déjà le prix créé par cette dernière. Cette distinction récompense des idées et des actions sociales, économiques, professionnelles ou écologiques.

Un «univers gourmand» qui repose sur trois piliers

Le grand succès d'Ackermann Artisan Boulanger Sàrl repose sur trois piliers: l'authenticité, la formation et la communication. Ces piliers, la qualité irréprochable de ses produits et l'ensemble de ses activités entrepreneuriales ont convaincu le jury de la «couronne boulangère». Cette entreprise à la fois traditionnelle et innovante produit des créations uniques de qualité supérieure à partir des meilleures matières premières régionales, selon des méthodes de fabrication traditionnelles. La numérisation poussée, notamment avec une application mobile et un site web menant à un «univers gourmand», ainsi que l'identité visuelle audacieuse ont particulièrement impressionné le jury. «Dans un monde de plus en plus visuel, nous voulions nous présenter sous un visage unique et très facilement identifiable», explique le lauréat. L'équipe Ackermann s'engage également chaque jour avec succès dans la formation de la génération future, une cause qui tient particulièrement à cœur à Christophe Ackermann.

Le couronnement

En 2019 et 2024, la Confrérie vaudoise des Chevaliers du Bon Pain a décerné le «Pain d'or» à cet artisan engagé, qui a également été sacré «Swiss Bakery Champion 2025/2027» à l'issue du concours national «Swiss Bakery Trophy» fin novembre 2024. La «couronne boulangère» est donc littéralement le couronnement d'une année faste.

Un héritage de trois générations

«Nous sommes fiers de notre héritage et nous cultivons une véritable passion pour notre métier et pour la transmission de ses valeurs», souligne le tout nouveau détenteur de la couronne. La Boulangerie-Pâtisserie-Chocolaterie Ackermann bénéficie en effet d'un héritage de trois générations. Christophe Ackermann dirige Ackermann Artisan Boulanger Sàrl à Grandson (VD) depuis 2011. La boutique a été entièrement rénovée en 2012 et un salon de thé a été créé. En 2023, l'équipe Ackermann a ouvert une boutique et un atelier de chocolaterie avec la reprise de la confiserie Nessi à Lausanne.

«Pour le jury, Ackermann Artisan Boulanger Sàrl est à tous égards une véritable référence dans le secteur», selon la présidente du jury, Nicole Emmenegger.

Outre Ackermann Artisan Boulanger Sàrl (VD), les deux entreprises ci-après faisaient également partie des finalistes de la «couronne boulangère 2025».

Café Gschwend AG (SG) – «Jung & Knusprig»

Avec le projet «Jung & Knusprig» du café Gschwend, situé dans la ville de Saint-Gall, la boulangerie-confiserie prouve une fois de plus son engagement important et fructueux en faveur de la formation professionnelle: chaque samedi, les apprentis et apprenties prennent les rênes du site de Mörschwil. De la conception du business plan complet à l'acquisition du mobilier, en passant par une présence cohérente sur les réseaux sociaux et un programme d'événements bien rempli, les 17 jeunes professionnels de «Jung & Knusprig» se voient confier toutes les tâches, sous la houlette de spécialistes. L'objectif est de montrer les changements passionnants qui s'opèrent dans le secteur de la boulangerie-confiserie. La devise: des apprentis et apprenties pour les apprentis et apprenties, avec des approches innovantes.

Meier-beck AG (GR) – au service de la qualité

Dans le village idyllique de Santa Maria (GR), niché dans le Val Müstair, se trouve depuis 1973 un petit joyau de la boulangerie-confiserie suisse. Les fans de tourte aux noix des Grisons connaissent bien Meier-beck AG. Le couple de propriétaires, Lucia Meier et Marco De Santis, propose six variantes, de la version végétalienne à la bio en passant par la version sans gluten. Leur credo: «La qualité n'est pas le fruit du hasard». Fidèle à cette devise, Meier-beck s'engage auprès de Slow Food, de la coopérative swissnuss et de l'association régionale alpinavera.

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. Présidé par Nicole Emmenegger (directrice de SHV), le jury – composé de Daniel Daepf (directeur de Klipfel Levure SA), Sandro Meier (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 rendu dans les entreprises présélectionnées en vue de les évaluer.

La SHV et la BCS félicitent le lauréat de la «couronne boulangère 2025» ainsi que tous les finalistes, et leur souhaitent plein succès pour l'avenir.

Communiqué de presse et photos: www.swissbaker.ch/medias

Vue d'ensemble des lauréats et lauréates de la «couronne boulangère»:

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

Berne, le 17 juin 2025

Informations complémentaires:

Union suisse de la levure (SHV), Berne

Nicole Emmenegger, directrice, 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, tél. 031 388 14 14

Ackermann Artisan Boulanger Sàrl, Grandson (VD)

Christophe Ackermann, propriétaire, christophe@ack.swiss, tél. 024 445 07 00, www.ack.swiss

Café Gschwend AG, Saint-Gall

Wisi Signer, direction, wisi.signer@cafe-gschwend.ch, tél. 079 342 07 10, www.cafe-gschwend.ch

Meier-beck AG, Santa Maria Val Müstair (GR)

Lucia Meier, directrice, info@meierbeck.ch, tél. 081 858 51 16, www.meierbeck.ch

