

Communiqué de presse – distinction nationale

## La boulangerie Jetzer GmbH remporte la «couronne boulangère 2026»

### L'Oberland bernois et la Thurgovie sur le podium

Berne, le 9 juin 2026 – La 14<sup>e</sup> distinction nationale du secteur qu'est la «couronne boulangère» a été remise cette année à la boulangerie Jetzer GmbH, à Bâle. Son artisanat traditionnel, son fort ancrage régional, son utilisation responsable des matières premières et le développement audacieux de son activité entrepreneuriale ont convaincu le jury. Les places d'honneur sont revenues à Grindelwald Bakery GmbH, à Grindelwald (BE) et à la boulangerie Zuckerkuss GmbH, à Islikon (TG).

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. Le 9 juin 2026, l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS) et l'Union suisse de la levure (SHV) ont décerné pour la quatorzième fois déjà le prix créé par cette dernière. Cette distinction récompense des idées et des actions sociales, économiques, professionnelles ou écologiques.

#### L'avenir dans la tradition

Le succès de la boulangerie Jetzer GmbH, lauréate de la «couronne boulangère», réside dans l'alliance convaincante entre tradition, qualité et innovation. Gabriela Jetzer et Reinhold Messmer dirigent cette boulangerie bâloise de troisième génération. Depuis la réorientation de l'entreprise familiale, ils ont progressivement modernisé l'exploitation, renforcé sa stabilité économique tout en restant fidèles à son identité artisanale.

L'entreprise mise sur des céréales suisses, des farines monovariétales, une conduite de la pâte artisanale et un levain naturel entretenu depuis des années. Parallèlement, les processus sont numérisés et perfectionnés sur le plan technique, là où cela sert l'artisanat, la qualité et l'efficacité. D'anciens pétrins robustes ont par exemple été équipés d'une technologie de commande moderne; les recettes et les procédures sont soigneusement consignées, ce qui renforce la sécurité des processus. « Nous voulons montrer que la tradition reste vivante lorsqu'on la fait évoluer avec curiosité, responsabilité et plaisir », déclarent les nouveaux lauréats, Gabriela Jetzer et Reinhold Messmer.

#### Une boulangerie mobile

Avec sa « Flotte Flotte » (flotte rapide), la boulangerie a également créé de nouveaux canaux de vente: un café mobile, un four à bois itinérant, un magasin ambulant, ainsi que des chariots à glaces et à soupes permettent d'amener l'artisanat boulanger directement auprès du public. Depuis 2025, le « Rhykönig », un bateau en bois proposant des croisières gourmandes sur le Rhin, vient compléter ce concept exceptionnel. Jetzer prouve ainsi avec succès qu'il est possible d'allier qualité artisanale, restauration événementielle et nouveaux services.

#### Responsabilité envers les gens et le métier

Outre l'innovation et l'ancrage régional, le jury a également salué la culture de gestion et de formation de cette boulangerie. L'entreprise mise sur la transparence, la responsabilité et le développement continu. Les personnes en formation découvrent aussi bien la production que la vente, et se voient rapidement confier des responsabilités. La durabilité n'est pas non plus un simple slogan: elle se traduit concrètement au quotidien, par l'utilisation d'énergies renouvelables, l'optimisation des processus et la redistribution des invendus à des institutions sociales.

« Pour le jury, la boulangerie Jetzer GmbH est un exemple remarquable de la manière dont une entreprise familiale peut faire vivre son héritage artisanal avec conviction, professionnalisme et courage », a déclaré Nicole Emmenegger, présidente du jury.

Outre la boulangerie Jetzer GmbH, les deux entreprises ci-après faisaient également partie des finalistes de la « couronne boulangère 2026 »:

### **Grindelwald Bakery GmbH (BE) – des histoires de Grindelwald**

À Grindelwald, où se côtoient habitants de la région et visiteurs du monde entier, Tamara et Christian Bigler montrent comment la boulangerie artisanale régionale peut être présentée de manière crédible à un public international. Des produits tels que le bâtonnet aux herbes alpines, préparé avec du beurre et des herbes du village, le pain Wetterhorn ou encore le praliné Nordwand racontent des histoires de montagnes, de traditions et de savoir-faire. Le jury a particulièrement apprécié leur esprit d'indépendance, leur engagement artisanal et la cohérence de leur démarche narrative.

### **Boulangerie Zuckerkuss GmbH (TG) – proposée par son équipe**

Dans le cas de la boulangerie Zuckerkuss, à Islikon (TG), la candidature n'a pas été déposée par la propriétaire Patricia Bellia-Strässle, mais secrètement par son équipe – une première dans l'histoire de la « couronne boulangère ». Depuis début 2023, Patricia Bellia-Strässle dirige cette boulangerie de village, devenue synonyme d'artisanat authentique, de pâtisserie créative et d'un esprit d'équipe particulièrement apprécié. L'assortiment comprend des pains à longue fermentation, des croissants, des pâtisseries, des gâteaux, des macarons et des roulés à la cannelle. Même durant les importants travaux routiers réalisés devant le commerce, l'équipe de Zuckerkuss a fait preuve de persévérance, de créativité et d'un fort enracinement local.

### **52 boulangeries-confiseries en lice**

Au total, 52 entreprises de boulangerie-confiserie étaient en lice – après nomination par la clientèle ou l'équipe, ou dépôt d'un dossier de candidature. Une délégation du jury s'est rendue dans les entreprises présélectionnées en vue de les évaluer. Le jury était composé de sa présidente, Nicole Emmenegger (directrice de SHV), de Daniel Daepf (directeur de Klipfel Levure SA), de Sandro Meier (ancien directeur de Levure Suisse SA), de Silvan Hotz (président de la BCS), d'Urs Wellauer-Boschung (directeur de la BCS) et de Lisa Frunz (membre du comité central de la BCS).

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

**Communiqué de presse et photos:** [swissbaker.ch/fr/communiquede-presse](https://www.swissbaker.ch/fr/communiquede-presse)

**Liste des lauréats de la « couronne boulangère »:** [baeckerkrone.ch/fr/die-gewinner](https://www.baeckerkrone.ch/fr/die-gewinner)

Berne, le 9 juin 2026

---

### **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

#### **Bäckerei Jetzer GmbH, Bâle**

Reinhold Messmer, propriétaire, [reinhold.messmer@jetzerbegg.ch](mailto:reinhold.messmer@jetzerbegg.ch), tél. 061 361 64 40, [www.jetzerbegg.ch](http://www.jetzerbegg.ch)

Gabriela Jetzer, propriétaire, [gabriela.jetzer@jetzerbegg.ch](mailto:gabriela.jetzer@jetzerbegg.ch)

#### **Grindelwald Bakery GmbH, Grindelwald (BE)**

Tamara et Christian Bigler, propriétaires, [info@grindelwald-bakery.ch](mailto:info@grindelwald-bakery.ch), tél. 033 853 10 59, [www.grindelwald-bakery.ch](http://www.grindelwald-bakery.ch)

#### **Bäckerei Zuckerkuss GmbH, Islikon (TG)**

Patricia Bellia-Strässle, propriétaire, [info@zuckerkuss.ch](mailto:info@zuckerkuss.ch), tél. 052 375 18 96, [www.zuckerkuss.ch](http://www.zuckerkuss.ch)



Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband  
Association suisse des patrons boulangers-confiseurs  
Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri

Seilerstrasse 9 | 3001 Berne  
[info@swissbaker.ch](mailto:info@swissbaker.ch)  
[www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch)

Tél. 031 388 14 14  
Fax 031 388 14 24  
[www.swissconfiseure.ch](http://www.swissconfiseure.ch)