



Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS),  
Seilerstr. 9, 3001 Berne, tél. 031 388 14 14, info@swissbaker.ch

## Communiqué de presse

### Distinction nationale

## La «couronne boulangère 2014» attribuée à la boulangerie-confiserie-café «kunz the art of sweets» de Frick

**Inventivité, professionnalisme, talent et engagement extraordinaire sont les maîtres mots de la distinction que représente la «couronne boulangère». Après 2012 et 2013 et les sacres respectifs de la boulangerie-pâtisserie Aebersold de Morat et de Zenhäusern Frères SA de Sion, l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS) et l'Union suisse de la levure (SHV) ont décerné pour la troisième fois ce prix doté de CHF 25 000.-. Il a été remis à l'entreprise argovienne «kunz the art of sweets» le 16 juin 2014 lors du congrès annuel de la BCS à Berne.**

La somme importante allouée par la BCS et la SHV par le biais de la «couronne boulangère» vise à reconnaître et apprécier à l'échelle nationale l'engagement notable, novateur et exemplaire d'individus ou entreprises ayant indéniablement fait quelque chose d'extraordinaire, et promu et développé considérablement la boulangerie-pâtisserie-confiserie suisse dans le cadre de leurs activités. Cette distinction récompense une idée ou une action sociales, économiques, professionnelles ou écologiques.

L'entreprise qui porte la «couronne boulangère» représente symboliquement l'importance de la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale au sein du secteur alimentaire suisse. Dans notre pays, plus de 1600 entreprises artisanales comprenant quelque 3000 points de vente confectionnent et vendent chaque jour des produits de qualité à base de matières premières régionales.

Le jury présidé par Guy Emmenegger, responsable de l'Union suisse de la levure, n'a pas eu la tâche facile. Au total, neuf entreprises ont en effet soumis des dossiers présentant des prestations extraordinaires. Une présélection a été faite, puis une délégation du jury composée de six personnes (Guy Emmenegger; Daniel Daepf, SHV; Thomas Gamper, SHV; Kaspar Sutter, BCS; Irene Murali, BCS, et Beat Kläy, BCS) s'est rendue dans les entreprises retenues pour évaluer leurs projets.

### «kunz the art of sweets» ou l'art des douceurs

La 3<sup>e</sup> couronne boulangère a été décernée à Madeleine et Markus Kunz, propriétaires de l'entreprise «kunz the art of sweets», lors du congrès 2014 de la BCS. La boulangerie-pâtisserie-confiserie-café qui compte 82 collaborateurs – dont 10 apprentis – est la preuve que les produits premium, les innovations, l'amabilité et le service sont également des gages de réussite en campagne. Son assortiment comprend notamment à cet effet une large palette de pains aromatisés à longue fermentation, de magnifiques créations (tourtes et pâtisseries), des articles de confiserie originaux, des couvertures Grand Cru, des thés bio, des confitures et des glaces maison.

L'entreprise «kunz the art of sweets» est spécialisée dans les produits d'agrément. Markus Kunz a en effet découvert sa passion il y a 14 ans en France: la fabrication de confitures artisanales à teneur en sucre réduite, à base de fruits aromatiques. Ses 400 créations en la matière en font à ce jour le «roi des confitures» de Suisse. Ses apparitions télévisées et les nombreux articles de presse sur lui et son œuvre l'ont fait connaître dans toute la Suisse. Sa présence médiatique en lien avec ses activités a par ailleurs permis à Markus Kunz de promouvoir efficacement le beau métier de boulanger-confiseur: «Nous essayons de sensibiliser les consommateurs au fait que les produits fabriqués artisanalement ne sont pas de simples produits, mais de véritables créations auxquelles le savoir-faire, la créativité, l'écologie et la passion confèrent une âme».

L'entreprise «kunz the art of sweets» prône le plaisir pur sous toutes ses facettes, sa devise étant la suivante: «Il faut succomber à la douce tentation, qui risque de ne pas se représenter...».

La SHV et la BCS félicitent le lauréat de la «couronne boulangère 2014» et se réjouissent d'ores et déjà de la quatrième édition en 2015.

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs

Berne, le 16 juin 2014

---

**Ce communiqué de presse est disponible sur [www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch), rubrique «Médias».**

**Informations complémentaires:**

Union suisse de la levure (SHV)  
Guy Emmenegger, responsable  
Thunstrasse 82, case postale 1009, 3000 Berne 6, tél. 031 356 21 21, fax 031 351 00 65  
[info@thunstrasse82.ch](mailto:info@thunstrasse82.ch)

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS)  
Beat Kläy, directeur  
Seilerstrasse 9, case postale, 3001 Berne, tél. 031 388 14 14 ou 076 375 36 48, fax 031 388 14 24  
[beat.klaey@swissbaker.ch](mailto:beat.klaey@swissbaker.ch), [www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch)

«kunz the art of sweets»  
Monsieur Markus Kunz  
Hauptstrasse 58, 5070 Frick, tél. 062 871 51 21, fax 062 871 10 45  
[info@confiserie-kunz.ch](mailto:info@confiserie-kunz.ch), [www.kunz-baeckerei.ch](http://www.kunz-baeckerei.ch)

