

Communiqué de presse – distinction nationale

La «couronne boulangère 2019» attribuée à la boulangerie-pâtisserie-café Weber AG à Davos (GR)

Places d'honneur à Näfels (GL), Saint-Gall et Truttikon (ZH)

La distinction nationale du secteur qu'est la «couronne boulangère» a été remise cette année à la boulangerie-pâtisserie-café Weber AG à Davos (GR). Son concept novateur pour la restauration et l'hôtellerie davosiennes a convaincu le jury.

Inventivité, professionnalisme, talent et engagement extraordinaire sont les maîtres mots de la distinction que représente la «couronne boulangère» – dotée d'un prix de CHF 20'000.–. L'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS) et l'Union suisse de la levure (SHV) ont décerné pour la huitième fois déjà le 17 juin 2019 à Berne le prix créé par cette dernière. Cette distinction récompense des idées et des actions sociales, économiques, professionnelles et écologiques.

Concept novateur pour la restauration et l'hôtellerie

Le jury a été convaincu par le concept novateur pour la restauration et l'hôtellerie davosiennes, avec lequel la boulangerie-pâtisserie-café Weber AG réussit à s'imposer sur le marché très disputé des produits de boulangerie. En haute saison, l'entreprise familiale dirigée par la 4^e génération approvisionne chaque jour entre 60 et 80 restaurants et hôtels – de la simple pension à l'hôtel cinq étoiles, du chalet d'alpage au restaurant gastronomique. L'équipe des Weber s'emploie, dans la mesure du possible, à satisfaire tous les souhaits de ses gros clients. Chacun d'entre eux peut faire confectionner son propre pain ou ses propres petits pains, et ainsi se démarquer de la concurrence. Il bénéficie par ailleurs de services connexes (dont l'étiquetage pour le buffet de pains). Le concept de service novateur des Weber permet aux entreprises de restauration et d'hôtellerie clientes de combler leurs hôtes avec des produits de boulangerie frais et variés, malgré des exigences fluctuant quotidiennement.

Moins de gaspillage alimentaire

Les processus flexibles et adaptés aux besoins permettent de réduire le gaspillage alimentaire de la boulangerie-pâtisserie-café et des restaurants et hôtels qu'elle approvisionne – cet aspect écologique, social et financier étant important. Plusieurs milliers de petits pains quittent chaque jour le fournil des Weber dans le cadre du Forum économique mondial (WEF). Cela nécessite un processus de production artisanal très bien pensé. A cela s'ajoutent les deux magasins de vente à Davos – un site avec café et un avec bar-bistro et bowling.

La saveur du pain comme credo

La boulangerie-pâtisserie-café Weber AG fait essentiellement ses achats auprès de prestataires régionaux, ce qui lui permet de réduire les distances de livraison et de proposer des pains normaux et spéciaux 100 % naturels. Tous les pains, pâtisseries et viennoiseries passent par une phase de fermentation de 8 à 48 heures – avec pour avantage une fraîcheur de longue durée. «La saveur du pain est une source de motivation et d'inspiration pour toute l'équipe», selon le gérant Adrian Weber.

Lors du Swiss Bakery Trophy qui a eu lieu en automne 2018 à Bulle (FR) (www.swissbakerytrophy.ch), la boulangerie-pâtisserie-café Weber AG a remporté pour la troisième fois de suite le prix cantonal en tant que meilleure boulangerie des Grisons. L'utilisation de mazout est minime grâce à la récupération de la chaleur des réfrigérateurs, et l'électricité utilisée provient d'une source 100 % renouvelable – l'énergie hydraulique de Davos. Les Weber sont à la fois exigeants et prévenants avec leurs collaborateurs. Le développement du personnel n'est pas un vain mot, moyennant notamment l'offre de cours, la possibilité de choisir entre travail de jour et de nuit et l'échange de collaborateurs avec des entreprises à l'étranger.

Le succès leur donne raison. La «couronne boulangère 2019» récompense l'histoire familiale riche en traditions, qui remonte à la création de l'entreprise en 1903. «Nous sommes très honorés et fiers de cette distinction», se félicitent Adrian Weber et sa famille.

83 boulangeries-confiseries en lice

Au total, 83 entreprises de boulangerie-confiserie étaient en lice: six ont déposé un dossier de candidature, 80 ont été nominées en ligne et trois ont usé des deux recours. Une délégation du jury – comprenant la présidente du jury Nicole Emmenegger, Daniel Daepf (SHV), Thomas Gamper (SHV), Silvan Hotz (BCS), Irene Muralt (boulangerie Muralt à Ostermundigen) et Urs Wellauer (BCS) – s'est rendue dans les entreprises présélectionnées en vue de les évaluer.

Outre la boulangerie-pâtisserie-café Weber AG, les trois heureuses entreprises suivantes faisaient également partie des finalistes de la «couronne boulangère 2019»:

- **Gastronuss GmbH (G'nuss), Saint-Gall: «le plaisir version plan B»**

Depuis près de deux ans, Stefan Bischof, pâtissier passionné, confectionne tous ses produits avec la méthode B-Concept, c.-à-d. avec moins de sucre et de matières grasses, sans pour autant renoncer à des goûts et saveurs intenses.

- **Café-Konditorei Müller AG, Näfels (GL): label «Müller Five»**

Dans l'entreprise familiale créée en 1920, les 5 frères allient artisanat traditionnel et nouvelles idées, en vue de créer des produits de qualité issus des montagnes glaronnaises.

- **Wyland Beck, Truttikon (ZH): une entreprise créée de toutes pièces**

Les propriétaires du commerce, Anita et Roman Schär, ont inauguré la boulangerie Wyland en novembre 2014, dans un ancien bistro à Truttikon, un village de quelque 500 âmes dans le Weinland zurichois. Partis de rien, ils ont réussi à se constituer une clientèle fidèle grâce à une philosophie commerciale cohérente visant la qualité, la régionalité et un bon bilan écologique.

La SHV et la BCS félicitent tous les nominés, ainsi que la famille lauréate de la «couronne boulangère 2019», et leur souhaitent plein succès pour l'avenir.

Légende photo (source: swissbaker.ch)

- Photo 2: «couronne boulangère 2019», remise de prix à la boulangerie-pâtisserie-café Weber AG
De gauche à droite: Thomas Gamper (Levure Suisse SA), Adrian Weber, Nicole Emmenegger (responsable SHV), Corina und Ruth Weber, Daniel Daepf (Klipfel Levure SA), Rolf und Walter Weber, Silvan Hotz (président de la BCS) und Urs Wellauer (directeur de la BCS)
- Photo 3: la lauréate de la «couronne boulangère 2019»: la boulangerie-pâtisserie-café Weber AG à Davos (photo de Rolf Weber)

Galerie photos: www.swissbaker.ch, «news panissimo»

Communiqué de presse: www.swissbaker.ch, médias

Vue d'ensemble des lauréats de la couronne boulangère: www.couronneboulangere.ch

Berne, le 18 juin 2019

Informations complémentaires:

Union suisse de la levure (SHV), Nicole Emmenegger, responsable
Thunstrasse 82, case postale 1009, 3000 Berne 6, n.emmenegger@thunstrasse82.ch, tél. 031 356 21 21
Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS), Urs Wellauer, directeur, Berne,
urs.wellauer@swissbaker.ch, tél. 031 388 14 14

Boulangerie-pâtisserie-café Weber AG, Adrian Weber, gérant, Davos (GR), info@cafe-weber.ch,
tél. 081 410 11 22, www.cafe-weber.ch

Café-Konditorei Müller AG, Simon Müller, copropriétaire, Näfels (GL), info@cafe-mueller.ch, tél. 055 612 14 32,
www.cafe-mueller.ch

Gastronuss GmbH, Stefan Bischof, propriétaire, Saint-Gall, more@gnuss.info, tél. 071 223 29 77, www.gnuss.info

Beck Wyland, Roman Schär, propriétaire, Truttikon (ZH), info@wylandbeck.ch, tél. 052 544 72 40, www.wylandbeck.ch



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

Seilerstrasse 9 | 3001 Berne
info@swissbaker.ch
www.swissbaker.ch

Tél. 031 388 14 14
Fax 031 388 14 24
www.swissconfiseure.ch