

© 24.01.2017, 00:01

Quand nos boulangers cartonnent



Stefan Biner et son pain de seigle AOP, Myriam Isoz et sa tourte «El Conquistador», Alphonse Pellet et son pain au lait et Gerhard Zenhäusern champion cantonal.

Pour contrecarrer la concurrence, la profession met en avant ses meilleurs talents valaisans, souvent primés sur le plan national.

Comme pour mieux souligner l'importance économique des produits du terroir valaisan, c'est dans une cave de Vétroz qu'Albert Michellod, président de l'Association valaisanne des boulangers-pâtisseries-confiseurs du canton, a présenté récemment les produits valaisans primés l'an dernier, lors du dernier Swiss Bakery Trophy.

Lors de cette grand-messe de la profession, organisée à Bulle, le Valais a fait fort en remportant notamment les deux prix spéciaux en lice pour la boulangerie. Et ce, grâce au pain de seigle AOP de la boulangerie Biner de Zermatt et au pain au lait de la boulangerie Alphonse Pellet d'Uvrier.

Quant au titre de champion cantonal, qui récompense l'entreprise ayant totalisé la meilleure note grâce à cinq produits, elle revient à Zenhäusern Frères (Sion et Viège). Neuf autres artisans valaisans ont obtenu des médailles à Bulle. Il s'agit des boulangeries Balet à Saint-Léonard, Gaillard et Fils à Sion, Imwinkelried à Fiesch, Michellod à Leytron, Michellod à Sembrancher, Moreillon à Sierre, Salamin à Grimetz, Schwarz à Viège et Zuber à Stalden.

Une concurrence déloyale

Mais les temps sont durs pour la profession. «En Suisse une boulangerie met la clé sous le paillason chaque semaine et j'exhorte le monde politique à réagir» a lancé Albert Michellod. Avant d'annoncer: «J'encourage nos membres à assister en masse à notre prochaine assemblée annuelle au mois de mars. Car à cette occasion, nous avons l'intention de taper fortement du poing sur la table et de monter aux barricades contre les produits importés en Suisse.»

Président du Salon suisse des goûts et terroirs, dans le cadre duquel est organisé le Swiss Bakery Trophy, Christophe Darbellay estime à ce sujet qu'«*il faut une réflexion face aux distorsions de la concurrence avec d'autres commerces, notamment les stations-service qui bénéficient d'horaires élargis*». Selon l'ancien président du PDC suisse, «*face à la malbouffe et à la globalisation, il faut croire au retour en force du travail artisanal et au vrai goût.*»

Invité à cette cérémonie, le conseiller d'Etat Jean-Michel Cina l'a reconnu: «*Ces prix décernés aux boulangers valaisans doivent permettre de promouvoir des artisans qui souffrent d'une concurrence acharnée.*»

Il a encouragé la profession à innover. «*Etre artisan, c'est être entrepreneur, mais aussi créer de nouveaux produits, de nouvelles saveurs. Avec ces prix vous concrétisez l'innovation prônée par les politiques.*»

La meilleure tourte est valaisanne

Au Swiss Bakery Trophy, le Valais a brillamment démontré sa capacité d'innovation en remportant le prix suisse Bernhard Aebersold de la créativité 2016 avec une tourte nommée «El Conquistador» créée à la boulangerie Taillens à Crans-Montana par Myriam Isoz.

«J'ai commencé par une base de streusel, un biscuit croquant, puis du pécan fleur de sel et ensuite un biscuit moelleux, toujours de pécan, imbibé de liqueur de noisette. Suit un croustillant praliné au grué de cacao. Sans oublier un onctueux namelaka, avec une ganache contenant beaucoup de lait et un peu de chocolat blanc caramélisé. Pour enrober tout cela, j'ai choisi une mousse au chocolat au lait infusée avec de la fève tonka. Une merveille.»

PUBLICITÉ