



N RÉSERVÉ AUX ABONNÉS

«Zenhäusern restera Zenhäusern»: la boulangerie sédunoise passe en mains françaises, mais la continuité est assurée

Les frères Zenhäusern ont bâti un empire de la boulangerie valaisanne qui passe aujourd'hui dans le giron d'un grossiste français. A l'heure de la retraite, Gerhard Zenhäusern évoque une transmission sans rupture.

Sion (Commune)

Economie valaisanne

Interview



Didier De Iaco

15 juil. 2026, 22:06



Le siège de Zenhäusern Frères à Sion, où sont produits chaque jour pains et pâtisseries distribués dans tout le canton. ©Sacha Bittel

Sacha Bittel



C'est une page historique qui se tourne pour Zenhäusern Frères. Après 44 ans à la tête de l'entreprise sédunoise, les fondateurs Gerhard et Marco Zenhäusern annoncent leur départ à la retraite. Faute de relève au sein de la famille originaire de Rarogne, la transmission se fera hors du cercle familial et même au-delà du Valais.

Le groupe familial français DS Restauration entre au capital de la boulangerie valaisanne avec une part majoritaire.

Fondée en 1968 et dirigée par la famille Raison depuis Nantes, DS Restauration emploie plus de 1 000 collaborateurs et livre les professionnels de la restauration commerciale et collective dans plus de quarante départements français, grâce à un réseau de 5 dépôts et 21 bases logistiques.

A LIRE AUSSI:

Zenhäusern: la boulangerie valaisanne en mains françaises après le départ de ses fondateurs, la continuité assurée

Désormais actionnaire de référence, le groupe français prend aussi les rênes du conseil d'administration de Zenhäusern Frères: sa présidente Anna Raison, petite-fille du fondateur de DS Restauration, et son directeur général Damien Dupont y occupent respectivement les postes de présidente et de vice-président. Les emplois, la marque et la direction demeurent en place. Le fondateur Gerhard Zenhäusern, 66 ans, explique ce choix et l'avenir de l'entreprise.

Interview.

Vous annoncez votre départ à la retraite après plus de quarante ans à la tête de Zenhäusern Frères SA. Comment cette transmission s'est-elle préparée?

Au sein de la famille, la relève ne souhaitait pas reprendre cette entreprise. Il fallait trouver la meilleure solution pour qu'elle puisse poursuivre ses activités et son développement et que nos employés puissent en vivre. Marco, Jörg et moi avons donc trouvé cette solution: prenant notre retraite, Marco après une période de transition et moi de suite, nous avons pris la décision de céder nos parts, tandis que Jörg (ndlr: le frère cadet) reste actionnaire et CEO de Zenhäusern Frères. En outre, l'ensemble de la direction actuelle demeure en place.

Votre frère Jörg n'aurait-il pas pu racheter vos parts?

Il y aurait certainement eu des possibilités, mais elles auraient été bien plus compliquées. Vous savez, Zenhäusern est une grande entreprise de 470 collaborateurs actifs sur l'ensemble du canton, qui poursuit sa croissance. Il était important d'avoir un partenaire solide à nos côtés, capable de nous accompagner dans cette évolution.



“Nous ne voulions pas d’un investisseur financier en quête de profit à court terme, mais d’un partenaire porteur d’une vision, désireux de poursuivre le développement de l’entreprise.”

GERHARD ZENHÄUSERN, FONDATEUR DE ZENHÄUSERN FRÈRES SA

DS Restauration est un grossiste familial actif en France, mais pas encore en Suisse. Pourquoi avez-vous choisi ce partenaire?

Nous avons d'abord défini stratégiquement le profil du futur actionnaire. Nous ne voulions pas d'un investisseur financier en quête de profit à court terme, mais d'un partenaire solide, porteur d'une vision, et désireux de poursuivre le développement de l'entreprise dans l'esprit qui a été le nôtre toutes ces années. DS Restauration, active dans la distribution alimentaire, répond à tous ces critères et a donc beaucoup à nous apporter.

A commencer par une participation financière. Avec sa présidente, Anna Raison, et son directeur général, Damien Dupont, à la tête du conseil d'administration de Zenhäusern Frères, je suppose que DS Restauration détient la majorité du capital-actions?

Oui, DS Restauration est actionnaire majoritaire.

Comment se répartit désormais le capital-actions entre DS Restauration et votre frère Jörg?

Nous avons convenu de ne pas communiquer cette information.

Toutes les places de travail sont conservées. Nous avons une responsabilité, non seulement envers ce que nous avons construit, mais aussi vis-à-vis de nos 470 collaborateurs et de leurs familles.

En tant qu'actionnaires majoritaires, ne risquent-ils pas de transformer le Zenhäusern que l'on connaît?

Nos nouveaux partenaires apportent des connaissances précieuses et un savoir-faire. Je le vois positivement. C'est le choix idéal pour assurer la pérennité, le développement et la suite de l'entreprise pour la prochaine génération. Mais Zenhäusern restera Zenhäusern. La marque reste, l'équipe dirigeante aussi. L'ADN de Zenhäusern est profondément ancré. Ses atouts sont les produits de qualité et de proximité, le respect de la matière première et des gens. Et son dynamisme.

Vos employés et vos clients valaisans doivent-ils s'attendre à de grands changements?

Non, rien ne change, et toutes les places de travail sont conservées. Nous avons une responsabilité, non seulement envers ce que nous avons construit, mais aussi vis-à-vis de nos 470

collaborateurs et de leurs familles, des 10 000 clients que nous servons chaque jour et du canton dans lequel nous sommes actifs.

D'un point de vue financier, Zenhäusern passe en mains françaises. Peut-on encore parler d'une boulangerie valaisanne?

Absolument. Zenhäusern reste une boulangerie régionale et valaisanne, avec son siège social à Sion. Nous sommes présents sur l'ensemble du canton, et les 470 collaborateurs qui y travaillent restent en place. L'actionnariat est certes majoritairement français, mais l'entreprise demeure profondément valaisanne dans son commerce, ses produits et spécialités ainsi que les valeurs qu'elle porte.

Je ne regrette rien. Je suis convaincu qu'avec ce que nous avons mis en place, l'entreprise va continuer à grandir, à évoluer et à aller de l'avant.

De votre première boulangerie au plus grand groupe boulanger valaisan, vous en avez parcouru du chemin. Quel regard portez-vous sur ces 44 ans d'activités?

Nous avons traversé une époque de profonds changements, dans notre métier comme dans l'ensemble de l'économie. Mais dans cet environnement exigeant, ce que je retiens avant tout, c'est l'amitié qui s'est forgée au fil des décennies entre nous et nos collaborateurs.

C'est aussi une histoire d'amitié entre vous et vos frères. Vous regrettez de devoir céder le groupe à des personnes extérieures à la famille ou en avez-vous déjà fait le deuil?

Il n'y a pas de deuil à faire. Pour nous, les 470 collaborateurs font partie de la famille. La vie d'une entreprise ressemble à celle d'une personne: on grandit, on prend des responsabilités, on évolue ensemble, puis vient le moment où doit passer le flambeau.

Chaque étape a ses défis et exige d'agir de manière responsable. Alors non, je ne regrette rien. Je suis convaincu qu'avec ce que nous avons mis en place, l'entreprise va continuer à grandir, à évoluer et à aller de l'avant.



Afficher les 8 commentaires

La rédaction vous propose

- **N** Zenhäusern: la boulangerie valaisanne en mains françaises après le départ de ses fondateurs, la continuité assurée
- **N** Valais: la meilleure recette AOP-IGP de cuisine collective est née dans un home
- **N** «Je suis obligé d'augmenter le prix de 5%» Les boulangers valaisans s'adaptent aux nombreux défis de la profession
- **N** Agriculture valaisanne: pourquoi la féverole pourrait lancer une nouvelle filière locale de protéines
- **N** Nouvelle épicerie solidaire à Sierre: la troisième à ouvrir en un an en Valais, face à un besoin qui augmente

ECONOMIE