



# Les Chevaliers du BON PAIN

Le nouveau Pain d'Or entouré de ses Confrères valaisans, et des représentants des Confréries cantonales voisines.

## Pierre-Yves Actis

Chancelier de la Confrérie valaisanne des Chevaliers du Bon Pain



bert Michellod (Boulangerie-pâtisserie Le Délice à Leytron) ont été intronisés (photo ci-dessous). De leur côté Willy Chevrier (Boulangerie Les Raccards à Evolène, 2<sup>e</sup> étoile), Werner Moreillon (Boulangerie Moreillon à Sierre, 1<sup>re</sup> étoile) et Nicolas Taillens (Boulangerie Taillens à Crans-Montana, 1<sup>re</sup> étoile) ont reçu une médaille.

## Le Valais champion !

Pour la première fois en Valais, un Pain d'Or est attribué au boulanger valaisan qui a obtenu le meilleur total de points lors de la dernière évaluation des pains. Il s'agit de Nicolas Métrailler d'Evolène. Il portera ce titre pendant 2 années, soit jusqu'à la prochaine évaluation bisannuelle du pain.

Le généreux donateur du Pain d'Or est un autre Chevalier de la Confrérie, Amédée Biner, de Zermatt, qui fut président de l'association européenne des boulangers-pâtisseries.



La Confrérie a pour but de promouvoir le métier de la boulangerie auprès du public, mais également de motiver les professionnels à produire quotidiennement des pains de qualité. Pour ce faire, elle évalue régulièrement les pains des artisans boulangers valaisans. Lorsque ceux-ci obtiennent le nombre de points requis, ils peuvent devenir Chevaliers de la Confrérie ou alors obtiennent une étoile pour leur régularité, lorsqu'ils sont déjà Chevaliers.

**Pour la première fois en Valais, un Pain d'Or est attribué au boulanger valaisan qui a obtenu le meilleur total de points.**

## Le Chapitre

Le Chapitre est la cérémonie lors de laquelle les nouveaux Chevaliers sont intronisés et les autres reçoivent leur distinction. Cette année, le Chapitre s'est tenu dans le cadre de la Fête de la Châtaigne, à Fully, le samedi 18 octobre 2014, où Jean-Pierre Crettenand (Boulangerie Les Fils de René Crettenand à Produit/Leytron), Joseph Héritier (Boulangerie La Savièsanne à Savièse), Nicolas Métrailler (Boulangerie Métrailler à Evolène) et Al-

## La Confrérie valaisanne des Chevaliers du Bon Pain

La Confrérie est membre de l'Ordre des Chevaliers du Bon Pain de la Suisse latine ([www.chevaliersdubonpain.ch](http://www.chevaliersdubonpain.ch)). Les nouveaux Chevaliers actifs dans la profession se sont soumis à trois évaluations bisannuelles non annoncées, lors de laquelle un pain mi-blanc, un pain paysan et un pain de seigle AOP ont été prélevés et mis sous la loupe d'experts.

Lors de son intronisation, le nouveau Chevalier prête le serment suivant :

- Je fais le serment de ne jamais profaner et de toujours soigner la qualité de mon pain.
- Je fais le serment de toujours remplir mon devoir de considération, de fraternité et de respect envers tous mes collègues de la profession.
- Je fais le serment d'honorer mon titre de Chevalier du Bon Pain.

Même après l'obtention du titre de Chevalier, les boulangers sont soumis à une évaluation constante, et à chaque fois qu'ils obtiennent le nombre de points nécessaires sur 3 taxations, ils sont récompensés par une étoile.

La Confrérie compte à ce jour 29 Chevaliers actifs, ainsi que des Chevaliers passifs, d'honneur et des Compagnons qui les soutiennent dans les cérémonies. Les Chevaliers du Bon Pain sont tous membres de l'Association valaisanne des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs ([www.boulangers-vs.ch](http://www.boulangers-vs.ch)). Le Grand-Maître de la Confrérie est Albert Salamin (Boulangerie-pâtisserie à Grimontz). ■

