



Place du Midi 36
Case postale 565
Postfach 565
1951 Sion / Sitten
☎ 027 327 22 65
FAX 027 327 22 79
www.boulangers-vs.ch

aus Leidenschaft natürlich” un pain c’est tout”

ASSOCIATION VALAISANNE DES ARTISANS BOULANGERS-PÂTISSIERS-CONFISEURS WALLISER BÄCKER-, KONDITOREN- UND CONFISEURMEISTERVERBAND

Swiss Bakery Trophy 2016



SWISS BAKERY TROPHY 2016 DES VALAISANS LAURÉATS

Les artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs valaisans ont brillé à la 7^{ème} édition du Swiss Bakery Trophy. Une compétition nationale qui se tenait dans le cadre du Salon Suisse des Goûts et Terroirs à Bulle.

La Boulangerie Biner à Zermatt et la Boulangerie Alphonse Pellet à Uvrier décrochent le premier prix pour le produit de boulangerie. Ex-aequo, ils partagent leur récompense avec une entreprise

tessinoise.

Quant au prix Bernhard Aebersold qui couronne le produit le plus créatif, il revient à la Boulangerie-Pâtisserie Nicolas Taillens à Crans-Montana pour son *El Conquistador*.

A noter que des prix par canton étaient également décernés: en Valais, c'est la Boulangerie-Confiserie Zernhäusern Frères à Sion qui décroche le titre de champion cantonal.

 1.11.2016 c/JR

Les boulangers-pâtisseries du Valais décrochent plus de 40 médailles

SWISS BAKERY TROPHY - Les artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs du Valais ont récolté plus de 40 médailles lors de la 7^{ème} édition du Swiss Bakery Trophy, qui s'est achevée ce mardi 1er novembre à Espace Gruyère de Bulle (FR). La Boulangerie Taillens de Crans-Montana a notamment été récompensée pour la créativité de son *El Conquistador*.



Les résultats de la 7^e édition du Swiss Bakery Trophy sont tombés et le Valais n'est pas en reste. Ce concours national qui récompense la créativité, l'originalité et le savoir-faire a décerné plus de 40 médailles aux artisans valaisans !

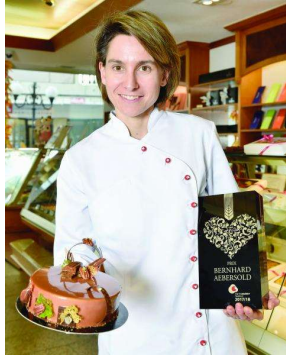
Le premier prix du meilleur produit de boulangerie a été décerné à La Boulangerie Biner à Zermatt et la Boulangerie Alphonse Pellet à Uvrier, ex aequo avec la Panetteria-pasticceria Poncini à Maggia (TI). La boulangerie-pâtisserie Taillens à Crans-Montana a, quant à elle, remporté le prix du produit le plus créatif avec son gâteau *El Conquistador*. « Tout le mérite en revient à Myriam Isoz, c'est elle qui a tout donné pour ce prix. En tant que patron, je suis très ému. J'en profite également pour féliciter les boulangeries Biner et Pellet, car c'est compliqué d'avoir de bonnes notes en boulangerie. On est généralement plus sévère avec le pain et décrocher une note de 99,33 sur 100, c'est juste extraordinaire » affirme Nicolas Taillens, le directeur de la Boulangerie Taillens et responsable du concours.

Durant 4 jours, près de 1400 produits ont été évalués par 280 professionnels et 180 consommateurs. Le concours s'est déroulé en public, dans le cadre du Salon Suisse des Goûts et Terroirs. Il vise à mettre en lumière la richesse et la qualité du savoir-faire des artisans de la branche, ainsi qu'à montrer le métier et ses produits auprès des consommateurs.

Le Nouvelliste 1.11.2016



ASSOCIATION VALAISANNE DES ARTISANS BOULANGERS-PÂTISSIERS-CONFISEURS WALLISER BÄCKER-, KONDITOREN- UND CONFISEURMEISTERVERBAND



Au dernier Swiss Bakery Trophy, Myriam Isoz a décroché le prix de la créativité. Rencontre avec une jeune femme pas comme les autres.

«Je n'ai pas engagé quelqu'un pour faire de la création de produits, j'ai engagé Myriam». L'explication de Nicolas Taillens, patron de la boulangerie du même nom à Crans-Montana, lorsqu'on lui dit qu'en Valais peu de boulangeries-confiseries s'offrent les services d'un créateur d'entremets laisse deviner la personnalité de Myriam Isoz. Celle qui s'est distinguée lors du dernier Swiss Bakery Trophy en décrochant le prix Bernhard Aebersold (qui récompense le produit le plus créatif) a un profil hors du commun.

J'y ai laissé mes tripes !

Poids plume et sacré morceau. C'est un peu ce qui nous vient à l'esprit lorsqu'on évoque Myriam Isoz. Un physique gracile, une volonté de fer et une masse de talents. Outre la pâtisserie, la jeune femme excelle dans la peinture (ses pastels sont bluffants), sait manier la plume et relève moult défis sportifs (Trail des patrouilleurs, Spartan Race, etc.). C'est sans aucun doute sa détermination qui séduit son patron. *«Myriam est non seulement capable de grande créativité, mais elle creuse son idée jusqu'à nous proposer un produit parfait, prêt à mettre en magasin».*

De la joaillerie. La pâtisserie, c'est comme ça qu'elle la voit, qu'elle la sent. *«Je n'oserais jamais présenter un produit si je ne le trouve pas absolument abouti».* Pour la création de ce dessert, elle a bossé jusqu'à la veille de la compétition. *«J'y ai laissé mes tripes. J'ai peaufiné jusqu'au bout, modifiant trois jours avant le concours la place d'un insert de 5 à 4 millimètres».*

Première sinon rien !

C'est en conquistador qu'elle participe aux concours. Depuis son entrée dans la profession, elle comptabilise huit victoires sur huit participations. *«J'y vais pour gagner. Etre deuxième, pour moi, c'est perdre.»* Et cette quête de l'or l'a naturellement conduite à baptiser El conquistador l'entremets composé de produits du Nouveau Monde avec lequel elle en a mis plein les papilles et les pupilles au jury.

Cinq textures, beaucoup de complexité (1 seul biscuit a requis 2 cuissons et recèle 2 textures), et une cohérence dans les goûts. *«Je suis partie de la fève tonka qui est une épice que j'adore et de la noix de pécan que j'aime aussi beaucoup. Ensuite, de façon logique, je construis mon gâteau. Streusel cacao - éclats de noix de pécan torréfiés, biscuit moelleux poudre de pécan légèrement imbibé de liqueur de noisettes, croustillant praliné au gruë de cacao caramélisé, namelaka chocolat blanc infusé de fève tonka, chocolat au lait Grand Cru de la Grenade et glaçage effet bronze...»* Et le top, c'est le peu de sucre ajouté que cette délicatesse comporte.

Prédestinée...

Myriam Isoz est née en 1982 dans un appartement situé au-dessus du laboratoire de la boulangerie Taillens à Montana. *«J'ai fait mes premiers pas dans ce laboratoire, au milieu des parfums pâtisseries. Mon père travaillait déjà pour la famille Taillens.»*

Autre rencontre primordiale pour Myriam, celle de Jacques-Louis Isoz, son mentor et mari. *«Il m'a ouvert à une autre sensibilité. Il m'a appris à composer un gâteau comme on peint un tableau. J'ai passé des figurines de Disney qu'on devait faire aux cours professionnels à une autre dimension.»* Le prix Bernhard Aebersold a été décerné à Myriam Isoz un an jour pour jour après la mort du père de ses enfants. *«Si je sais où je vais, c'est toujours grâce à lui.»*

Le Nouvelliste France Massy 3 novembre 2016