

Pain du Glacier



Le Squash

La Boulangerie Taillens de Crans-Montana sacrée meilleure Boulangerie-Pâtisserie du Valais!

/ Cathy Premer

C'est le verdict rendu lors du prestigieux concours Swiss Bakery Trophy 2024 qui s'est tenu en novembre dernier à Bulle, dans le cadre du Salon Suisse des Goûts et Terroirs. Lors de ce concours phare, plus de 1'400 produits ont été présentés par près de 200 entreprises. Ce rendez-vous gourmand attire chaque année environ 45'000 visiteurs. Ce prix prestigieux, l'enseigne Taillens l'avait déjà remporté en 2018! Il représente la reconnaissance ultime dans le milieu des artisans boulangers, pâtissiers et confiseurs suisses! «Je ressens une grande fierté par rapport au travail de l'équipe qui a débuté cet été, avec une vingtaine de propositions de produits différents. On a fait évoluer ces dernières en tenant compte des avis de nos boulangers-pâtissiers-confiseurs, mais également de nos équipes de vente. Il y a eu de nombreux essais, jusqu'aux produits livrés à Bulle. Je suis très fier de ce travail d'équipe et de l'enthousiasme et de la volonté qu'ils ont mis dans la préparation de ce concours. Elles et ils sont magiques!», déclare le directeur de l'enseigne Nicolas Taillens.

Le «Pan de Toni» a particulièrement séduit le jury par sa finesse d'élaboration et par la technique remarquable qu'il exige. Ce produit incarne une tradition artisanale familiale transmise depuis quatre générations. Parmi les créations présentées, le Pain des Glaciers, le Squash et l'«Abrickerli» ont également illustré ce savoir-faire exigeant.



Pan de Toni

This was the verdict at the prestigious Swiss Bakery Trophy 2024 competition, held last November in Bulle as part of the Salon Suisse des Goûts et Terroirs. More than 1,400 products were entered by nearly 200 businesses in this flagship competition. This gourmet event attracts around 45,000 visitors every year. Taillens already won this prestigious prize in 2018! It represents the ultimate accolade in the world of Swiss artisan bakers, confectioners, and pastry chefs! "I'm really proud of the team's work, which started this summer with around twenty different products on offer. We've developed these by taking into account the opinions of our bakers, pastry chefs, and confectioners, as well as our sales teams. There were many trials, right up to the products delivered to Bulle. I'm very proud of this teamwork and of the enthusiasm and commitment they put into preparing this competition. They are brilliant," says Nicolas Taillens, the company's manager.

The 'Pan de Toni' particularly impressed the jury, with the finesse of its production and the remarkable technique it requires. This product embodies a family tradition handed down through four generations. Among the creations presented, Pain des Glaciers, Squash, and Abrickerli also illustrated this demanding level of expertise.