

Bon comme le boulanger!

Le boulanger véhicule l'image d'un bien beau métier... Fournisseur de la nourriture de base, il nous est indispensable. Le pain, même si les recettes varient, est universel. Autour d'une table, la glace se rompt quand on rompt le pain. Le pain est de tous les instants, il nous accompagne du petit déj' au café complet du soir. On en trouve partout, mais, magie, il est définitivement meilleur chez les maîtres boulangers... On imagine toujours le boulan-

ger plein de bonté. Bon comme les chaudes odeurs qui s'échappent de sa boutique, bon comme le plaisir que nous procure ses produits. Ni dans la littérature ni au cinéma, je ne me souviens d'un méchant boulanger; on n'ose même pas y penser!

Dans l'Antiquité, les meilleurs boulangers étaient Gaulois. Le Valais a-t-il un jour fait partie des Gaules? N'empêche que les boulangers valaisans font honneur à la profession!



Gérard et Patricia Cornut, au Flon sur Vouvry.

Gérard Cornut, artisan boulanger



Au feu de bois, retour aux sources.

■ C'est un vrai boulanger. Un visage rond, ouvert, un sourire avenant, une odeur de feu et de gâteau... Un homme heureux! Gérard Cornut a été séduit entre

12 et 15 ans par le métier de boulanger. Il travaillait alors durant ses vacances d'été dans une boulangerie du Bouveret. Une des dernières boulangeries à uti-

liser un four au feu de bois. C'est décidé, il fera un apprentissage de pâtissier-confiseur-glacier, à Montreux. Il voyage quatre à cinq ans, utilisant son passeport d'artisan pâtissier. De retour, allez savoir pourquoi, il se lance dans un nouvel apprentissage: celui de ferblantier-appareilleur. Il ouvre une entreprise qui emploie une dizaine d'employés. Le stress, la compétitivité, la productivité à tout prix, lui pèsent. Sa femme, Patricia, rêve d'ouvrir un magasin d'alimentation au Flon, au-dessus de Vouvry. Il se met à rêver lui aussi. Et si les habitants du Flon avaient besoin non seulement d'un magasin, mais d'un boulanger?

Réagissant plus à l'émotion, au coup de cœur qu'à la réflexion purement économique, Gérard et Patricia Cornut décident d'ouvrir un magasin d'alimentation doublé d'une boulangerie.

Pas une simple boulangerie!

... une boulangerie au feu de bois, un clin d'œil à l'adolescence de Gérard, un retour aux vraies valeurs. Qualité, plaisir et tradition: au premier plan! Productivité, rentabilité: mots oubliés, voire bannis!

Gérard et Patricia ont opté pour une vie de qualité, qualité de vie qu'ils rêvent de transmettre aux clients. Ils y

arrivent. Les clients affluent, les gens du village jouent le jeu, ils sont là, présents. Ils permettent au petit magasin d'exister, au boulanger de s'exprimer.

Le mot d'ordre de Gérard: «Le produit décide du temps, de la durée de travail et ce n'est pas à nous d'imposer le rythme au produit. Prenons le temps de respecter le travail de la nature.» Pas de chambre de pouce pour Gérard Cor-

nut. Des produits exclusivement naturels et de première qualité.

Braendle, grand chef de la région, a lui aussi reconnu le talent du boulanger et Gérard Cornut n'est pas peu fier de fournir cette grande table qu'est l'Auberge de Vouvry, même si son plus grand plaisir reste malgré tout de voir affluer dans son magasin ses amis du village.

A L'INTERVIEW

Leurs coups de cœur

Que pensez-vous de l'AOC du pain de seigle valaisan?

Nicolas Taillens: «J'en suis ravi. Le produit sera reconnu. Le pain de seigle fait partie de la tradition valaisanne, et l'AOC impliquera le respect de l'image, du produit issu de notre canton. Il ne faut pas oublier que pour avoir l'AOC, le seigle devra être produit en Valais, moulu et fabriqué en Valais, de plus, les pains méritant cette appellation

devront être acceptés par la commission AOC et avoir subi avec succès la dégustation à l'aveugle.»

Gérard Cornut: «Je suis bien sûr très satisfait de cette démarche, même si j'ose reprocher à l'AOC de n'être pas assez stricte. L'AOC du pain de seigle valaisan requiert 80% seulement de seigle et accepte 20% de froment, alors que si l'on veut être fidèle à la tradition, on doit sa-

voir qu'autrefois le Valais ne produisait aucun froment. Evidemment, cela implique un contrôle plus rigoureux et délicat de la confection des pains de seigle. Personnellement, je privilégie la formule 100% seigle valaisan.

Le client que vous auriez le plus de plaisir à satisfaire?

Nicolas Taillens: «L'amateur gourmand qui sait apprécier le produit pour son goût d'abord. Celui qui a déjà essayé de faire son pain, qui sait que ce n'est pas si facile et qui aura du plaisir à acheter le nôtre!»

Gérard Cornut: «L'habitant du village, en imaginant qu'il se délecte à l'idée du petit-déjeuner qu'il dégustera le dimanche, petit-déjeuner composé d'une palette de pains à l'ancienne!»

Votre coup de cœur concernant les produits disponibles dans votre boutique?

Nicolas Taillens: «Notre nouvelle gamme de pralines au chocolat. Nos collaborateurs sont fantastiques, ils nous savent toujours à l'affût d'une nouveauté et ne se privent pas d'essayer de nouvelles recettes.»

Gérard Cornut: «Le pain aux grebans, les petites pâtisseries sablées, classiques et toujours meilleures.»

Si vous deviez choisir un seul pain et une seule pâtisserie dans toute la gamme de vos gourmandises, lesquels seraient à l'honneur?

Nicolas Taillens: «Le pain de seigle et les desserts à base de mousse au chocolat, dont notre dernier né, créé pour Noël, le rondin aux deux chocolats.»

Gérard Cornut: «Le pain valaisan 100% seigle, le japonais croustillant, les bûches de Noël, toujours le sens de la tradition, on ne se refait pas!» **FM**

Les Taillens, histoire de famille



Nicolas et Reto Taillens, à Montana.

■ Oscar Taillens ouvre sa première boulangerie à Montana, en 1943. Il travaille avec un seul employé et avec la précieuse collaboration de sa femme. Il fait honneur au métier, il est chaud, il est bon, son pain aussi... ses clients l'adorent. Ses deux fils, Guido et Reto, vont suivre sa trace. Guido, sans hésiter part à Coire, en apprentissage. Reto, sportif émérite, (un des plus grands hockeyeurs romands de l'époque), préférerait se consacrer au sport. Ses parents le convainquent de juxtaposer sport de haut niveau et formation. Il entre donc, lui aussi, en apprentissage, à Montana, chez papa. Le père les quitte trop rapidement, Reto est encore en apprentissage, il se débrouille seul, fait de son mieux et continue en attendant le retour du grand frère. C'est lors d'un court séjour à Montreux, chez les frères Wagner, qu'il se prend de passion pour le

métier. M. Wagner sait transmettre enthousiasme et savoir à un jeune homme un peu livré à lui-même. Le reste, Reto l'apprendra tout seul, en autodidacte, suivant par-ci par-là des cours de formation continue et surtout en se fiant à son sens du goût et à sa gourmandise! Il n'y a pas de secret, si les pâtisseries de chez Taillens sont délicieuses, c'est parce que Reto est gourmand! Son fils Nicolas aussi; c'est sans doute ce qui l'a incité, après une licence en économie, à se lancer dans le métier.

Un apprentissage de pâtissier-confiseur à Zurich, chez Sprüngli (le must dans la confiserie traditionnelle suisse), suivi d'un apprentissage de boulanger à Gstaad, chez les Wehren, et d'une virée de trois ans à travers le monde, confèrent à Nicolas une expérience indéniable qu'il n'a plus qu'à exprimer.

Retour aux sources!

L'entreprise s'est agrandie, mais les valeurs sont restées les mêmes. Les surfaces de travail ont augmenté, le nombre d'employés aussi, et pourtant, c'est la recherche des vrais produits, du respect de la tradition qui prédominent.

Aujourd'hui, la boulangerie Taillens, c'est environ cinquante employés, quatre magasins sur le Haut-Plateau, dont deux tea-rooms. C'est Guido à la distribution, très actif au niveau de l'association des boulangers-pâtisseries, Reto (Il Padrino) à l'écoute de la clientèle, toujours présent à Montana, Marie-Claire, la femme de Reto et leur fille Sylvie, les âmes du tea-room de Crans, et Nicolas, une main à la pâte, l'autre sur le devant de la scène, qui assume avec panache et respect du client, la destinée de la maison.

France Massy

Avis aux gourmands

■ Le centre professionnel de Sion organise des rencontres avec les artisans boulangers, et les deux maisons présentées ici se tiennent à disposition pour tout renseignement et éventuelles visites.

PUBLICITÉ

Week-end
Gastronomie - Loisirs

Rue du Scex 10
1950 Sion
Tél. 027/322 82 91
Fax 027/323 11 88

RESTAURANT
HOTEL DU
RHODANE

NOUVEAU
BA - CHI
aussi
tous
les jours
à midi

BA - CHI - BOU

BA-chus CHI-noise
BOU-rguignonne

Faites votre choix de viandes: bœuf, dinde et autruche, poulain
Salade, riz ou frites
Buffet de saucés et garnitures

20.-

Pour vos fêtes, anniversaires, sorties de classes, etc., dans nos salles jusqu'à 120 personnes.

Sachez émuillier les papilles de nos 99 000 lecteurs et lectrices car rien n'est plus agréable qu'un succulent repas servi dans un endroit chaleureux en ce temps glacial.

Prochaine parution
Jeudi 3 janvier 2002
délai mardi 10 h

PUBLICITAS

Av. de la Gare 25, 1950 Sion
M. Pellaud, (027) 329 52 84
m.pellaud@publicitas.ch