



PAIN UN, PAIN DEUX, PAIN TROIS...

Imprégnés depuis cinq générations par les effluves des miches tout juste sorties du four, les murs du numéro 25 de la Grand Rue de Châtel-Saint-Denis abritent un trésor de gourmandises. Le tenancier de cet univers de douceurs, Thierry Grand, est l'héritier de valeurs transmises de génération en génération: le goût du bon pain et de l'entrepreneuriat.

L'histoire de la boulangerie Maillard à Châtel-St-Denis remonte à 1892, date à laquelle l'arrière-arrière-grand-père de Thierry Grand, Emil Schrag, boulanger-meunier d'origine bernoise, ouvre sa première boulangerie du chef-lieu veveysan. Au fil des ans et des générations, la petite échoppe des débuts est devenue l'entreprise actuelle prospère comptant 55 employés et cinq succursales au sein desquelles Thierry Grand transmet son esprit de famille et ses valeurs.

Depuis toujours, l'entreprise est ancrée dans le terroir veveysan tout en y apportant quelques variantes. Quand à la fin du XIXe siècle l'Emmentalois Emil Schrag découvre la Bénichon, il établit d'emblée un lien de parenté entre les pains d'anis fribourgeois et des biscuits bernois contenant les mêmes ingrédients, mais élaborés sans matière grasse. C'est ainsi que naissent les pains d'anis «Schrag» qui restent, avec la cuchaule, l'un des emblèmes de Maillard Gourmandises et Traditions SA. «Il faut toujours aller de l'avant, évoluer, afin d'assurer la pérennité du terroir. Les clients viennent chez moi pour mes produits, pas pour acheter les mêmes que les autres font», confie-t-il.

Les intitulés des spécialités ont également leur importance dans la promotion des produits locaux. Ainsi, Thierry Grand mentionne quand il le peut la composition de sa production: ramequin au Gruyère AOP, croissants au jambon de la borne et autre moutarde de Bénichon au vin cuit de poire à Botzi AOP. Elaboré par Michel Losey, ce produit-là tient d'ailleurs la part belle dans les dernières créations du chef confiseur de Maillard Gourmandises et Traditions SA, Romain Leemann. Les idées ne manquent pas à Thierry Grand pour se démarquer. Vainqueur du Prix de meilleurs produits de boulangerie du Swiss Bakery Trophy 2012, il désire faire du pain auvergnat, lauréat du concours, un produit très local en le confectionnant avec de la farine issue de blé et seigle fribourgeois. D'autres défis, tels que le déménagement de l'une de ses succursales, pimentent la vie de Thierry Grand qui n'a pas peur de la croquer à pleines dents comme dans une tartine «cuchaule» gourmande.

BROT VOM EMMENTAL BIS IN DEN VIVISBACH

Die Gemäuer an der Grand-Rue 25 in Châtel-Saint-Denis werden seit fünf Generationen vom Duft frisch gebackenen Brotes beweihräucht und bergen einen Schatz von Leckereien. Thierry Grand, Inhaber dieser süßen Welt, ist der Erbe einer mehrere Generationen überdauernden Tradition: Geschmack von gutem Brot und Unternehmerteil.

Die Geschichte der Bäckerei Maillard in Châtel-Saint-Denis beginnt 1892. Zu jener Zeit eröffnete der Urgrossvater von Thierry Grand, der Berner Bäcker und Müller Emil Schrag, seine erste Bäckerei im Vivisbacher Hauptort. Im Laufe der Jahre und der Generationen wurde aus dem ursprünglichen Lädeli ein erfolgreiches Unternehmen mit 55 Angestellten und 5 Niederlassungen, in denen Thierry Grand Geist und Werte seiner Familie verkörpert.

Seit Anbeginn war das Unternehmen im Vivisbach verwurzelt, führte aber auch neue Ideen ein. Als der Emmentaler Emil Schrag Ende 19. Jahrhundert die Benichon kennenlernte, stellte er sofort einen Bezug zwischen den Freiburger Anisbrötli und den fettfreien Berner Anisgüetzi her. So entstanden die „Pains d'anis Schrag“, die zusammen mit der Cuchaule bis heute ein Wahrzeichen der Maillard Gourmandises et Traditions AG bleiben. „Man muss immer am Ball bleiben, um die lokalen Spezialitäten dauerhaft zu erhalten. Die Kunden kommen zu mir, weil sie meine Produkte kaufen wollen, nicht dieselben wie anderswo“, sagt Thierry Grand.

Auch die Namen der Spezialitäten haben ihre Bedeutung, wenn es um die Vermarktung der lokalen Produkte geht. Thierry Grand nennt, wenn immer möglich, die Zusammensetzung: Ramequin mit Gruyère AOP, Schinkengipfeli „Jambon de la borne“ oder Benichon-Senf mit Vin cuit und poire à Botzi AOP. Der Benichon-Senf wurde übrigens von Michel Losey entwickelt und ist eine äusserst beliebte Zutat in den Kreationen von Romain Leeman, Confiserie-Chef von Maillard Gourmandises et Traditions AG. Ausgefallene Ideen? Daran mangelt es Thierry Grand nicht. Das Pain Auvergnat, mit dem er an der Swiss Bakery Trophy 2012 den Preis für das beste Bäckereiprodukt gewonnen hat, möchte er zu einer lokalen Spezialität machen, das aus Freiburger Weizen- und Roggenmehl hergestellt wird. Weitere Herausforderungen, etwa der Umzug einer Niederlassung, würzen das Leben von Thierry Grand. Er genießt es denn auch in vollen Zügen, gerade so, wie er ein Cuchaule-Butterbrot genießen würde.

