

Juillet, Vives les vacances!

Et oui, déjà 6 mois que Maillard Gourmandises et Traditions est en fête! Et ce n'est pas prêt de se terminer...



Depuis le 10 janvier, bien des événements, des surprises et actions ont été mises sur pied. Je me permettrais d'en relancer une qui me tient à cœur.

Vous connaissez un proche ou vous avez collaboré à la boulangerie Maillard Gourmandises & Traditions depuis 2001, à la boulangerie Suard de 1989 à 2000, avec Maurice Maillard de 1952 à 1989, avec Auguste Schrag au début du XX^e siècle et, soyons optimiste, même avec Emile Schrag au début 1900. Si c'est le cas, munissez-vous d'une preuve de votre engagement et venez me rencontrer à notre boulangerie de la Grand-rue, une surprise vous attend. Nous nous réjouissons déjà de vous accueillir au sein du club des passionnés de bonnes choses. Bien des personnes se sont déjà annoncées, rejoignez-les sans tarder.

L'été sera pour nous l'occasion de préparer le bouquet final de ces festivités.

Un stand de 50 m² est en préparation pour vous accueillir et vous régaler lors du 3^e comptoir de la Veveysse, du 19 au 23 octobre 2011. Un événement de taille vous sera également réservé le dimanche 23. Réservez d'ores et déjà ce dimanche matin pour venir bruncher avec nous.

Profitez de cette période torride pour vous rafraîchir différemment avec un Ice-Coffee, le café aux saveurs estivales.

Thierry Grand

Collaborateurs

Cette septième édition met l'éclairage sur notre boulangerie de la Grand-rue



Maguy Genoud est entrée au service de la boulangerie Maillard en juin 2005. Elle a plaisir d'officier aussi bien à la Grand-rue qu'à la Place à Châtel-St-Denis. Toujours souriante, elle a à cœur de communiquer sa bonne humeur à ses clients et amis.

Points de ventes

La boulangerie de la Grand-rue a vu le jour en novembre 1903.

C'est à cette date qu'Emile Schrag achetait le bâtiment de la Grand-rue 25 pour y installer la boulangerie qu'il louait jusque-là, avec son épouse, dans le Bâtiment des Bains.



Depuis, le bâtiment a fait l'objet de nombreuses transformations. En 1960, Maurice Maillard construit un nouveau fournil sur l'arrière du bâtiment et installe un nouveau tea-room à la place du laboratoire à côté du magasin. Certains d'entre vous se souviendront encore de cet aménagement, des chaises en fer forgé, des deux entrées indépendantes, conservées ainsi jusqu'à la dernière rénovation du tea-room et de la boulangerie en 1987.

Maillard Gourmandises & Traditions, une entreprise à mille facettes

Quel point commun entre un anniversaire, une invitation, un loto, une tombola et une manifestation ?

Et bien, nous sommes à même de vous proposer la réponse par un article, soit un panier garni de produits du terroir composé de: cuchaule, moutarde de Bénichon, meringues et pains d'anis. Ce cadeau sera toujours apprécié.



Paniers garnis offerts au Saint-Père Benoit XVI, par le commandant de La Garde Suisse Pontificale.

Vous êtes invités chez des amis, pourquoi ne pas leur offrir le dessert ou des chocolats pour accompagner le café? Comme cadeau, offrez un bon d'achat chez Maillard Gourmandises & Traditions, ou une carte cadeau au Café Trio. Cette carte cadeau sera créditée du montant que vous souhaitez, de plus nous vous offrons 10% supplémentaires. Pour le menu de midi, pour une salade, pour l'apéritif, pour un sandwich à la pause, vous offrez un instant de détente et de douceur.

Votre entreprise offrirait-elle les croissants à ses clients, ou l'apéritif du personnel lors d'un événement particulier? Lors de la présentation de vos nouveautés, agrémentez votre stand avec des amuse-bouches de l'artisan, offrez-leur un apéritif dont ils se souviendront, comme de vos produits. Nous livrons pour vous les paniers «9heures»: pains au chocolat, viennoiseries et croissants pour la pause café de vos clients. Accompagnés d'une carte, une lettre de votre entreprise pour remercier vos clients de leur fidélité et vos rapports de fournisseurs s'en trouveront renforcés.

A chaque demande, nous vous proposons une solution adaptée, n'hésitez pas à solliciter une offre personnelle.



Buffet Apéritif servi le 6 mai 2011 dans les quartiers de La Garde Suisse Pontificale, au Vatican.

«Les Stars du Jour»

Les verrines sont des produits peut-être méconnus dans nos points de ventes. Mais ce sont nos amuse-bouches phares de la plupart des apéritifs servis par notre «service traiteur». Du classique Tube tomate mozarella à l'exotique cuillère crème de crevettes, en passant par le traditionnel tartare de bœuf maison, aucune de nos verrines ne vous laissera indifférent.



Comment savourer un excellent café et se rafraîchir par un jour de grande chaleur? Optez pour un délicieux Ice-coffee, la dernière création pour nos tea-rooms: du café et du lait sur une glace mocca... hhhmmmm!



Partenaires

Association Romande des artisans boulangers-pâtisseries



Fondée en 1904 et membre de l'Association suisse des patrons boulangers-pâtisseries (ASPBP), l'Association romande des artisans boulangers-pâtisseries (ARABP) s'applique au développement et à la prospérité de la boulangerie-pâtisserie en Suisse romande, au travers, entre autres, de l'organisation de plusieurs manifestations ponctuelles.

Une part importante de ses nombreuses activités est consacrée à la formation de jeunes ainsi qu'au perfectionnement des patrons et des collaborateurs dans les secteurs technique et commercial. En 1994, Richemont Romandie, sise à Pully, est devenue l'antenne romande en matière de formation et de formation continue. Parmi ses mandats prioritaires, l'ARABP privilégie

le libre développement des commerces de boulangerie-pâtisserie. Sur un plan organisationnel, elle a aussi pour mission de défendre les intérêts de la branche romande au sein de l'association suisse, de ses institutions et de ses organes d'informations. Enfin, elle assure également la pérennité de l'Ordre des Chevaliers du Bon Pain.

Depuis l'an 2000, l'ARABP s'investit régulièrement dans l'organisation de concours de grande envergure: la Coupe d'Europe de la boulangerie ainsi que le Swiss Bakery Trophy. Cette dernière manifestation, bisannuelle et de format national, met en exergue, sous forme d'évaluation, les produits, l'originalité et la créativité de la boulangerie artisanale. Ces concours bénéficient d'une large visibilité, puis qu'ils s'insèrent généralement dans le cadre du Salon suisse des Goûts et Terroirs, qui accueille annuellement plus de 40'000 visiteurs.

Citations et petites phrases

Chaque mois, une citation ayant comme sujet notre profession, nos produits, notre engagement. Mais aussi un slogan détourné...!

Maillard: «A fond la forme!»

Pourquoi a-t-on tant lutté pour la liberté? Parce qu'elle est comme le pain, existentielle.
François Mitterrand