

L'Express

La Gazette de Maillard Gourmandise et Tradition

N°1 * 10.01.2011

10 ans

10 ans, Maillard c'est Grand!

Le 1^{er} janvier 2001, nous reprenions la boulangerie-pâtisserie de la Grand-rue et celle de la Place. 10 ans déjà! Par goût et passion, aidé de Christiane, Maurice, ma maman et mon grand-père, nous relevions un défi nous paraissant alors bien titanesque. Que de chemin parcouru!

10 ans plus tard, le constat est clair: le temps est passé, notre passion est restée. C'est ce que nous tenterons de vous faire partager par le biais de notre «Express0», édité spécialement pour fêter ce jubilé. Saviez-vous par exemple que nous avons été récompensés l'année écoulée par une petite dizaine de médailles au Swiss Bakery Trophy 2010?

Le chiffre 10 sera notre fil rouge cette année d'anniversaire. Ainsi, notre journal «Express0» sera publié 10 fois, le 10 de chaque mois. Maillard Gourmandises & Traditions et Café Trio vous y seront présentés sous leurs différentes facettes. Chaque mois, vous en saurez plus sur nos collaborateurs passionnés, nos cinq points de vente, leur histoire et l'ensemble de nos services. Nous vous présenterons aussi les «produits stars du jour». Nous laisserons également la parole à nos principaux partenaires, sans qu'une telle entreprise ne saurait vivre.

Nous espérons ainsi vous faire partager, durant une année, notre passion quotidienne pour ces gourmandises, celles que vous aimez déjà et les autres que nous vous ferons découvrir.

Nous vous remercions, vous chers clients, pour votre fidélité et votre attachement à notre maison de grande tradition.

Au plaisir de vous rencontrer dans l'un de nos tea-rooms ou boulangerie et,... restez vigilants ! Des dizaines de surprises vous attendent encore cette année!

Thierry Grand

Points de ventes



La boulangerie tea-room de la Grand-rue est le cœur de l'entreprise. Rénové avec talent en 1987 par Maurice Maillard, ce point de vente est toujours au goût du jour, indémodable. Sa clientèle de quartier apprécie le calme et la chaleur de ce tea-room de 45 places.

Le magasin vous propose tout l'éventail de nos produits, dans un cadre lumineux et spacieux. Les «Petits-Nains», emblème de notre maison, prennent place en vitrine en automne, et sur une vitrine de l'entrée tout au long de l'année.

Collaborateurs

Par cette rubrique, nous tenons à vous faire découvrir des passionnés qui s'engagent chaque jour pour vous préparer des gourmandises toujours plus succulentes.



Ce mois, l'honneur revient au doyen de notre maison, M. Placi Venzin, 77 printemps. Boulanger grisonnais toujours souriant, Placi a exploité durant de nombreuses années une boulangerie à Villeneuve. Après la remise de son commerce, il choisit une retraite active en s'engageant comme boulanger temporaire auprès de la boulangerie Suard. Il continua comme ses collègues, avec Maillard Gourmandises et Traditions. Il est l'instigateur du pain de Sedrun, notre spécialité boulangère médaillée de bronze au Swiss Bakery Trophy 2006.

«Lorsque que le patron m'appelle pour les épauler, je suis heureux de venir au fournil de Châtel-St-Denis. La boulangerie, c'est toute ma vie!» Placi

maillard
Gourmandises et Traditions

Maillard Gourmandises et Traditions, une entreprise à mille facettes

En 2004, Maillard Gourmandises et Traditions s'est vu décerner, de la part de l'association romande des artisans boulangers-pâtisseries, la certification «Label Qualité».

La qualité: une philosophie

Le «Label Qualité» se mérite et seules les boulangeries-pâtisseries artisanales de haut niveau peuvent l'obtenir. Cette marque protégée réservée aux membres de l'Association suisse des patrons boulangers-pâtisseries est le signe distinctif des entreprises qui ont pour philosophie la qualité dans tous les domaines et pour motivation la pleine satisfaction du client.

Cette certification atteste du respect de critères exigeants clairement définis dans un règlement élaboré par l'Association romande des artisans boulangers-pâtisseries. Avec le «Label Qualité», cette dernière veut affirmer la présence de l'artisanat sur le marché. Mais aussi démontrer sa volonté de se démarquer par son savoir-faire, sa créativité, son esprit d'innovation, ses prestations et son dynamisme, pour finalement répondre toujours mieux aux attentes des consommateurs.

Les boulangeries-pâtisseries labellisées offrent une garantie de qualité au niveau de la production, de la vente et de leurs prestations de service. Elles se distinguent en outre de la concurrence par l'authenticité de leur assortiment, leur activité de proximité, le respect des ressources et matières premières et enfin par un perfectionnement professionnel constant et la formation des jeunes.

Partenaires

Ce mois de janvier, avec l'appui de notre partenaire brasseur Cardinal, une quatrième bière vous est offerte.

Cette action est là pour rappeler notre attachement à une longue tradition brassicole fribourgeoise. S'il faut déplorer le déplacement de la fabrication, il est important de relever que la préservation d'une tradition, d'une recette et d'un produit, ne peut se faire à contre-courant des réalités économiques et sociales d'un monde en pleine mutation.



Le «Label Qualité» est décerné pour une durée de trois ans et peut être renouvelé pour autant que tous les critères établis soient toujours respectés.

L'obtention du «Label Qualité» est soumise à une expertise permettant de contrôler le respect de tous les critères d'attribution. Ceux-ci concernent notamment la formation de base et continue, l'image global de l'entreprise, l'information à la clientèle et l'accueil qui lui est réservé, la présence et la richesse de l'assortiment proposé et bien évidemment la stricte application des normes en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.

En vous rendant dans une boulangerie-pâtisserie titulaire du «Label Qualité» vous avez la certitude d'obtenir le meilleur de l'artisan boulangier-pâtisseries. Fiez-vous à cette certification !

Source: Association romande des artisans boulangers-pâtisseries, présentation «Label Qualité»

«Les Stars du Jour»

Dernière création de notre pâtisserie, le Gâteau au Vincuit Pur Poire à Botzi s'est vu récompensé d'une médaille d'argent au Swiss Bakery Trophy 2010.

Confectionné sur une base de fond feuilleté cuit à blanc, cette pâtisserie est garnie d'un flan au vincuit de Poire à Botzi 100%. Le vincuit est produit artisanalement dans la Broye fribourgeoise, à base de Poire à Botzi AOC 100%. La texture de ce nectar est identique au miel et son goût unique est acidulé et riche. Il confère à cette merveille un goût de «re-viens-y» incomparable. Une seule chose à faire: Goûtez-le!

Le Latte Macchiato est la nouveauté de tous nos tea-rooms. Une strate de lait froid, un espresso bien serré surmonté de lait chaud, couronné d'une onctueuse mousse de lait. Un vrai régal caféiné à tout moment de la journée!



Citations et petites phrases

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

*Que ceux qui ont faim aient du pain!
Que ceux qui ont du pain aient faim
de justice et d'amour! Abbé Pierre*

*«C'est ceux qui en parlent le moins
qui en mangent le plus!» Maillard*