



Publié mardi 1 octobre 2019 à 14:40

 PARTAGER

Le jury du 8e Concours suisse des produits du terroir a remis ses médailles 2019. Portrait du Genevois François Wolfisberg, distingué pour son pain. Et la liste de toutes les médailles romandes, canton par canton.

Publicité

Il est père de sept enfants, député du Parti libéral-radical (PLR) au Grand Conseil genevois, ancien concurrent de Sierre-Zinal avec un chrono d'à peine plus de trois heures et vice-champion suisse de ski nautique 2019, ex-enseignant à l'Ecole professionnelle, président du Club Richemont Suisse, membre du conseil de la Fondation du Vieux-Carouge, dirigeant d'une entreprise de 60 employés qui régale un demi-million de clients par an et... artisan du meilleur pain suisse.

C'est en tout cas ce qu'a décrété le jury du dernier Concours suisse des produits du terroir en décernant à François Wolfisberg, accessoirement boulanger-pâtissier à Carouge, une médaille d'or et un prix d'excellence pour son pain Marcel, une superbe boule brune de 1 kilo ornée d'un fin tatouage de farine (voir résultats romands ci-dessous).



Accueil



Actu



Envies



Photos



Vidéos



Mesdroits



Planète



MAGALI GIRARDIN

François Wolfisberg, le roi du pétrin dans son laboratoire de Carouge (GE).

13 médailles d'or

Une breloque qui s'ajoute à une belle moisson: 13 médailles d'or, 3 d'argent et 4 de bronze en quatre participations au concours. Et c'est sans compter celles qu'il a glanées au Swiss Bakery Trophy et son titre de champion d'Europe de boulangerie en 1999.

A 57 ans, physique de sportif accompli et visage s'éclairant d'un grand sourire à la moindre occasion, le Carougeois nous reçoit à 5 heures du matin dans son laboratoire de 500 m², situé à quelques encablures de l'historique boulangerie ouverte en 1926 à l'intersection des rues du Temple et Saint-Joseph, dans le vieux Carouge. Lui est présent depuis 3 h 30, comme quatre matins par semaine, dont le week-end, où la production double pour satisfaire la clientèle des quatre boulangeries-pâtisseries-tea rooms de la constellation Wolfisberg.

Autour de nous, les 20 employés de six nationalités différentes s'activent dans un silence empreint de concentration: ça pétrit, ça farine à tout va, ça incise les pâtes au ciseau ou à



Accueil



Actu



Envies



Photos



Vidéos



Mesdroits



Planète

question: vu ses multiples casquettes de père de famille nombreuse, sportif, politicien et chef d'entreprise, pourquoi le trouve-t-on encore à 5 heures du matin les mains dans la farine?

Passion et compétition

«Parce que j'aime ce métier, appris auprès de mon père, que ces moments passés en compagnie d'employés – dont certains sont dans l'entreprise depuis plus de dix ans – sont irremplaçables et parce que... je ne dors que six ou sept heures par nuit.» Mais alors, pourquoi vouloir créer ce qui ressemble de plus en plus à un empire de la boulangerie, à l'image d'un certain Pouly? «J'adore l'entrepreneuriat et je compte bien léguer à ceux de mes enfants que ça passionne une entreprise de 100 salariés. Car je pense que chaque génération ne doit pas se contenter d'hériter, mais doit apporter sa pierre à l'édifice familial. Je vais d'ailleurs inaugurer le 15 décembre prochain une nouvelle boulangerie-pâtisserie dans la gare du CEVA aux Eaux-Vives.»

Des projets, François Wolfisberg en déborde, comme celui de réaliser prochainement l'ascension du Cervin avec son épouse, Lisi, et ceux ou celles de ses enfants qui se sentent également une âme de conquérant.



Le couple Lisi et François Wolfisberg dans son tea-room du Vieux-Carouge.

Concurrence déloyale



Accueil



Actu



Envies



Photos



Vidéos



Mesdroits



Planète

boulangerie.

Car à côté des produits d'exception, comme ce pain Marcel – dont le secret réside en partie dans un levain naturel vieux de 80 ans entrant dans sa composition que l'on rafraîchit chaque matin –, on trouve aujourd'hui sur le marché, en particulier dans les stations-services, de plus en plus de produits boulangers de piètre qualité, importés par

camion frigorifique de Pologne et de Roumanie. «Comment voulez-vous concurrencer, peste-t-il, ces baguettes à bas coût vendues 60 centimes aux commerçants et 2 fr. 70 aux clients? Nous autres artisans boulangers ne pouvons utiliser, et c'est une bonne chose, que des farines suisses, et on laisse entrer dans notre pays ces produits qui sont en plus néfastes pour la santé.»

Alors, la prochaine fois, faites donc un petit détour pour vous offrir un pain produit de votre terroir, qu'il s'appelle Marcel, Jeannette ou Firmin, au lieu d'un ersatz cosmopolite anonyme...

LES MÉDAILLES ROMANDES, PAR CANTON

FRIBOURG

- Produits laitiers



LS-PH DONZE

Fondue moitié-moitié.



Accueil



Actu



Envies



Photos



Vidéos



Mesdroits



Planète

Gruyère AOP).

Fromagerie Käserei Friesenheid (Schmitten): fondue moitié-moitié (vacherin fribourgeois AOP - Gruyère AOP), crème double.

Alex Terroir (Bulle): La Chevrotine.

Laiterie Bérard (Chavannes-les-Forts): fromage frais au lait de vache, vacherin fribourgeois AOP.

Fromagerie Moléson (Villorsonnens): vacherin fribourgeois AOP extra Moléson, gruyère AOP vieux-suisse Moléson, chèvre frais abricot, yogourt Pur Plaisir caramel au beurre salé.

- Produits boulangers et pâtisseries

Boulangerie Saudan (Fribourg): cuchaule AOP, gâteau dzodzet.

- Produits carnés

Au Jambon d'Or (Prez-vers-Siviriez): lard de la borne salé à sec.

- Produits à base de fruits, légumes, miel et divers

Gugger-Guillod (Nant-Vully): moutarde au vin cuit.

GENÈVE

- Produits boulangers et pâtisseries



Pain Marcel.



Accueil



Actu



Envies



Photos



Vidéos



Mesdroits



Planète

- Produits carnés

Boucherie du Palais (Carouge): saucisson aux morilles «Gold label», longeole IGP.

- Boissons alcoolisées

Absintissimo - first & last Distillery of Swiss absinthe (Plan-les-Ouates): Fée verte.

JURA ET JURA BERNOIS

- Produits laitiers

Fromagerie des Franches-Montagnes (Le Noirmont): tête de moine AOP.

Fromagerie de Cortébert: cortébert herbes.

Fromagerie fermière de Monible: tomme Petit-Val, yogourt myrtille.

Association Broquet-Leuenberger (Movelier): tomme de chèvre Café de Paris.

- Produits boulangers et pâtisseries



Pain au four à bois.

Boulangerie-pâtisserie Aubry (Delémont) (meilleur producteur): pain au four à bois.

Donzé (Tramelan): baguette longue fermentation.

Le Divin Caramel (Les Bois): La Divine (caramel salé à la damassine AOP).

Oli's Food (Saignelégier): glace caramel beurre salé.

Chalet Mont-Crosin: glace à la fleur de foin, sorbet aux fraises.

- Produits carnés



Accueil



Actu



Envies



Photos



Vidéos



Mesdroits



Planète

- Boissons alcoolisées

Léon Bandelier (Courtedoux): Damassine AOP (44%).

Gagygnole (Souboz): Souboziane.

NEUCHÂTEL



- Boissons alcoolisées

Absinthe Benoit (Môtiers): absinthe La Coquine.

VALAIS

- Produits laitiers

Fromagerie Turtmann (Sierre): raclette du Valais AOP.

- Produits boulangers et pâtisseries

Zenhäusern Frères (Sion): pain de seigle du Valais AOP.



LS-PH DONZE

Lard aux herbes.

- Produits carnés

Boucherie du St-Bernard (Orsières): lard aux herbes.



Accueil



Actu



Envies



Photos



Vidéos



Mesdroits



Planète

Swisky (Ardon): Ginsky ginger.

- Produits à base de fruits, légumes, miel et divers

Kiosque de Bovernier (Saxon): confiture de poires Williams du Valais.

VAUD



LS-PH DONZE

Le Brigand du Jorat.

- Produits laitiers

Fromagerie Fleurette (Rougemont): tomme fleurette.

Fromagerie Tyrode (L'Auberson): vacherin Mont-d'Or AOP «Le Chardon-Marie», gruyère AOP de montagne mi-salé.

Fromagerie de Saint-Cierges: Le Brigand du Jorat (prix d'excellence).

Coopérative des producteurs de fromages d'alpages «L'Etivaz»: L'Etivaz AOP - Grand-Ayerne, L'Etivaz AOP - Paray-Charbon.

- Produits boulangers et pâtisseries

La Symphonie des pâturages (Trey): caramel au beurre salé.

- Produits carnés

La Chenille gourmande (Oron-la-Ville): saucisse à rôtir à l'ail des ours.

Boucherie-charcuterie-traiteur Grandjean (Cheseaux): saucisson vaudois IGP.



Accueil



Actu



Envies



Photos



Vidéos



Mesdroits



Planète

- Boissons alcoolisées

Aux Délices gourmands (Palézieux-Village) (meilleur producteur): prunelles sauvages (prix d'excellence), liqueur de menthe poivrée.

Domaine Dillet (Yvorne): Doudillet - vin doux (hydromel).

Cave de la Rose d'Or (Luins): bière d'Abbaye de Bonmont.

- Produits à base de fruits, légumes, miel et divers

Denis Berger (Le Muids) : huile de noix.

>> **Tous les résultats** sur le site du concours



Toujours à vos côtés

L'ILLUSTRE
mesdroits

Inclus dans votre abonnement.
Obtenez des réponses à toutes vos questions juridiques.

Abonnez-vous à la newsletter

Votre adresse mail



Envies

Tous les vendredis, les envies du moment des Romandes en matière de mode, beauté et lifestyle.



S'inscrire

[Voir un exemple](#)

ABONNEMENT
SERVICES
À PROPOS

CONTACT
PUBLICITÉ

[Protection des données](#) [Impressum](#)

© 2020 Ringier Axel Springer Suisse SA



Accueil



Actu



Envies



Photos



Vidéos



Mesdroits



Planète