

l'encoche

revue d'information
de la commune de Montana



Décembre 2014 - N° 18

La famille Tailleus, un métier, une passion



La famille Taillens

Un métier, une passion, depuis quatre générations

L'histoire de la famille Taillens à Crans-Montana commence dans les années trente par l'arrivée d'Oscar Taillens, père de Guido et de Reto et grand-père de Nicolas et de Sylvie, pour un poste de boulanger à la boulangerie Praplan.

Pendant neuf ans, il a pratiqué sa profession à Sierre, ville où il a rencontré Berthe, sa future femme et mère de ses enfants Guido et Reto.



Oscar et Berthe en 1945.

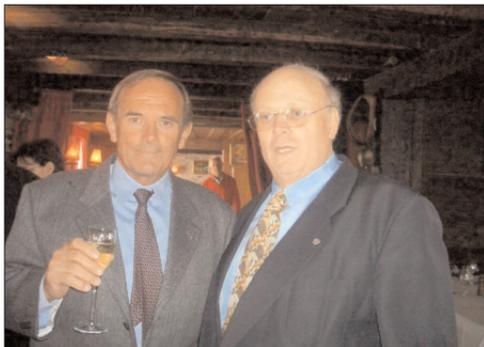
En 1943, l'opportunité se présente à lui de se mettre à son compte en reprenant l'entreprise qui lui a transmis cette passion, située à l'avenue de la gare de Montana. Celle-ci avait déjà passé en plusieurs mains, celles des familles Stambach, puis Morier.



Francine Huggler-Rey

En époque de guerre, un métier dans l'alimentation subit de plein fouet les conséquences du rationnement et nécessite, comme pour tout le monde, de se fournir en matière première au moyen de tickets de ravitaillement. Le beurre entre autres est très limité, le pain ne peut être vendu que deux jours après sa fabrication, ce qui le rend plus consistant. Le matériel d'époque consiste en un pétrin et en une table à façonner; l'équipe est constituée de papa, de maman au magasin, et toujours d'au moins un apprenti (la gent féminine y ayant sa place aussi).

Précurseurs dans leur canton avec l'arrivée du premier four électrique du Valais, les Taillens ont depuis lors cette envie permanente de modernisation, envie qui perdure au fil des générations. Aujourd'hui encore, l'entreprise avance avec son temps et profite d'un équipement de pointe.



Reto et Guido Taillens.

Au début, c'est une clientèle locale bien agrémentée de militaires qui savoure les produits de boulangerie: trois à quatre sortes de pain, des tartes aux fruits (composée d'ailleurs plus de pâte que de fruits).

La guerre se termine, le tourisme se développe, de même que la station. Cinq boulangers se partagent le marché: les familles Bonvin, Willener, Gerber, Barras et Taillens. L'hôtellerie est en plein essor. La concurrence est saine, chacun a sa clientèle et l'entente entre les boulangers de Crans-Montana est toujours d'actualité.

Les deux frères Guido et Reto participent rapidement à la vie de l'entreprise comme porteurs de pain. En 1959, Guido part accomplir son apprentissage à Coire; en 1961, Reto commence sa formation à Montana. L'année 1963 est une année funeste, marquée par le décès du chef de famille; elle réunira les deux frères à la tête de l'entreprise, quoique, comme le dit Reto Taillens, *les comptes restent tenus par maman*.

En 1965, la boulangerie traverse la rue et ne quittera plus le site actuel. En 1970, Marie-Claire rejoint l'entreprise et inaugure la succursale de Crans au Grand-Place. L'évolution progressive est marquée par la construction du laboratoire des Barzettes en 1976, par l'ouverture en 1987 du premier tea-room de Montana et, en 1991, par l'inauguration de celui de Crans (celui des filles!), géré par Marie-Claire et Sylvie.

En 1988, après avoir découvert le monde, Nicolas intègre à son tour l'entreprise et lui apporte son expérience internationale. Pasquale, époux de Sylvie, met la main à la pâte dès 2002.

Le passage à Crans-Montana d'une clientèle de plus en plus internationale, aux goûts variés, entraîne un développement des produits: on s'ouvre à la pâtisserie, puis aux sandwiches, jusqu'à arriver aujourd'hui à des produits de confiserie très sophistiqués, de véritables œuvres d'art.





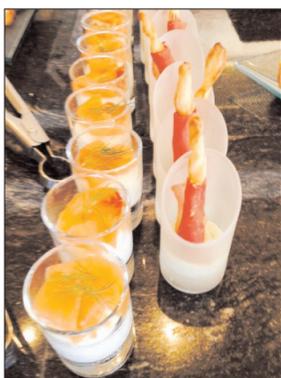
La famille au complet :
Reto, Marie-Claire, Guido, Sylvie, Nicolas et Pasquale.

Trente sortes de pain et quarante sortes de pâtisseries sont proposées tout au long de l'année. Si les quantités sont adaptées selon la saison, le choix reste le même.

L'équipement actuel rend le métier et les horaires beaucoup moins astreignants. Le travail de nuit diminue, la mode des émissions TV culinaires, les concours développent l'attractivité d'une activité de l'ombre; humble, le boulanger n'aime pas être sur le devant de la scène. On peut

cependant regretter que, dans la profession, si nombreuses sont les aspirantes féminines, peu d'entre elles vont au-delà d'une formation de base.

Les temps changent, les méthodes, le marché, la concurrence aussi. Les hôtels se fournissent de moins en moins chez le boulanger, préférant des produits industriels qu'ils terminent eux-mêmes; les commerces d'appoint (stations services) avec leurs produits précuits ne sont pas non plus accueillis avec enthousiasme par la profession. Heureusement, les restaurants sont encore fidèles.



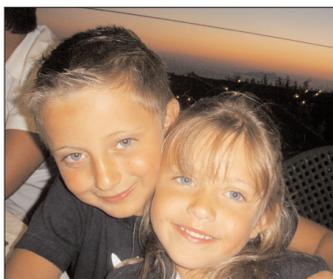
Gourmandises.

Pour pallier ces changements, l'entreprise Taillens développe ses activités en tant que traiteur dans l'événementiel (elle participe à l'*Open de golf* depuis 2001, à des courses de ski,...) et à domicile (grâce à l'équipement du *Farinet*). Elle descend dans les villages au travers des magasins *Edelweiss* et *Vis-à-Vis* et reprend la *Boulangerie de Lens*. De nouveaux produits sont proposés, comme le pain de la semaine qui provient en général de contacts, d'amitié avec des boulangers d'autres régions ou du pays. La progression des appellations IGP, BIO, AOC, ..., rassure la clientèle et les Taillens.

Dans l'entreprise, la notion de créativité est très importante et une équipe dynamique à tous les



Le Farinet avec son nouvel habit de lumière et, ci-dessous, sa nouvelle terrasse.



La nouvelle génération ? Comme tous les autres, Antoine et Giada seront libres dans leur choix. Personne n'a jamais été obligé de rester dans l'entreprise familial; ici, on est heureux au travail !

échelons y participe: on essaie des nouveautés, qui seront testées par des dégustations privées et publiques, puis mises sur le marché; en 2014, le défi de créer entièrement le *Dessert de Noël* est lancé aux quatre apprentis de la maison! La multiculturalité de la clientèle permet toutes les audaces! Heureusement, car le Valaisan est plutôt attaché à la tradition.

Le *Swiss Bakery Trophy* est organisé tous les deux ans par l'*Association romande des Artisans Boulangers Pâtisseries Confiseurs* dans le cadre du salon des goûts et terroirs de Bulle. Des artisans de toute la Suisse soumettent à six experts, leurs spécialités et créations. En fonction du nombre de points attribués, les produits reçoivent des médailles d'or, d'argent, de bronze. Cet automne 2014, l'entreprise valaisanne en a obtenu deux de chaque ainsi que le titre de *Champion valaisan 2014-2015*. La médaille d'or attribuée à *Divige* réjouit toute l'entreprise, car cet entremet a été rêvé et élaboré exclusivement par les apprentis.

Pour le futur, la famille Taillens, très attachée à la région de Crans-Montana, espère y rester sans avoir à se développer exagérément hors des communes du Haut-Plateau. Le souhait n'est pas là: on aime connaître ses clients, les rencontrer. On croit en la station; la dernière acquisition, *Le Farinet*, coup de cœur de la famille et dont la construction date de 1926, en est la preuve: *Quand on nous l'a proposé, on n'a pas pu dire non. C'était un honneur, une grande émotion, même si nous ne connaissions pas beaucoup la restauration en soi.* (Reto Taillens).

Ainsi, la famille se réjouit-elle du nouveau centre Ycoor et de tout ce qu'il apportera encore à cette magnifique région qui le lui rend bien.

Francine Huggler-Rey