



En plus d'être membre de la direction, Jörg Zenhäusern est également responsable des produits et de l'assortiment.

Mariage

ENTRE SEIGLE ET POMMES

◆ **Sion** Créée par la famille Zenhäusern, la célèbre croustille est le produit emblématique de la ville: retour sur ce succès familial. — ANNE VALLELIAN

Avec un verre de vin blanc, la croustille est un délice à l'apéritif», déclare en souriant Jörg Zenhäusern. Et on le croit. Croquantes et fruitées, ces chips sont le résultat d'une subtile alliance entre le très typique pain de seigle valaisan et la pomme reinette Canada cultivée dans les vergers de Sion. «À l'instar des Lächerli de Bâle ou encore du jambon de Bayonne, la ville de Sion souhaitait avoir son produit phare qui devait réunir trois conditions: contenir de la pomme Canada, accompagner un apéritif et être facile à emporter.» Les Croustilles de Sion, répondant aux trois critères, sont ainsi un véritable succès auprès de tous ceux qui les croquent.

La famille au cœur de l'entreprise

La maison Zenhäusern c'est avant tout une histoire de famille. Il y a la quatrième génération dont fait partie Jörg

Zenhäusern. Et La cinquième est déjà impliquée dans l'entreprise. «Mon arrière grand-père était meunier, mon grand-père et mon père étaient boulanger-pâtissier et possédaient leur propre boulangerie à Rarogne dans le Haut-Valais. Depuis tout petits, mes frères et moi avons été baignés dans la tradition boulangère.

Sur six garçons, nous sommes quatre à avoir choisi le même métier que le patriarche», explique fièrement Jörg. Le frère aîné a repris la boulangerie paternelle et les trois cadets sont à la tête de l'entreprise qui fête cette année ses 35 ans d'activité! «Cousins, neveux et nièces nous ont également rejoints», s'amuse-t-il. «Nous sommes une entreprise familiale en pleine expansion.» Avec ses douze points de vente sur le canton et ses 360 collaborateurs, Zenhäusern Frères SA est le plus grand artisan boulanger en Valais. ●

LE TERROIR REVALORISÉ

«La mode est de revenir à des recettes ancestrales dans un but de revalorisation du terroir. Nous créons continuellement mais nous aimons le faire avec des denrées traditionnelles comme la farine de seigle par exemple. De cette base, nous avons créé des sticks, une tourte abricot-seigle ou encore des perles entourées de chocolat.»

Photo: darrinwainselew.com