



Avec 3000 sachets vendus par mois, les Croustilles de Sion sont ancrées dans le paysage culinaire valaisan.

# Une chips POUR CROQUER — LE TERROIR

◆ **Sion** Du seigle et des pommes comme emblème gustatif: la délicatesse en bouche de l'étonnante Croustille de Sion est née en 2011. ———. SOPHIE DÜRRENMATT

Impressum: Coop région Suisse romande, CP 518, ch. du Chêne 5, 1020 Renens 1; 021 633 41 11; info-sr@coop.ch; Rédaction: Cécile Cauderay (resp.)

## Une chips valaisanne pour toutes occasions



La Croustille de Sion représente une collaboration des domaines public et privé. Avec une moyenne de 3000 sachets produits et vendus par mois, l'entreprise Zenhäusern souhaite développer davantage l'intérêt de cette chips de seigle hors norme. «Nous avons même créé des petits bols en carton aux couleurs du paquet de croustilles pour les professionnels, que ce soit les caves à vins, les restaurants, les bars à apéritifs. Il suffit de nous les demander, nous les leur offrons volontiers. Le but est de promouvoir ce produit typique de Sion afin que la richesse de notre terroir rayonne bien au-delà de nos frontières cantonales.»

## Récompensée par un prix

Initiative, compétence, créativité, circonspection et qualité exceptionnelle sont les maîtres mots de la distinction que représente la «Couronne boulangère». L'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS) et l'Union suisse de la levure (SHV) ont décerné le prix 2013 à Zenhäusern Frères SA pour récompenser l'intense activité déployée par l'entreprise autour de la céréale seigle. Elle contribue ainsi à perpétuer la tradition valaisanne et à démontrer les vertus de la production de proximité, tout en faisant preuve d'une créativité débordante.

## CRÉER UN PRODUIT DE A À Z

Inventée en 2011, la croustille a demandé de nombreux tests. «C'est toujours un long processus que de créer de A à Z. Nous avons réalisé des essais avec du cidre, des pommes séchées, des pommes trempées dans l'alcool, etc. Et notre choix s'est porté sur le jus de pomme. Des dizaines et des dizaines de tentatives sont nécessaires avant de trouver les bons ingrédients, les proportions idéales et les temps de cuisson.»

Jörg Zenhäusern, notre guide du jour pour la visite du site de production sédunois. «La ville de Sion souhaitait un produit emblématique, à l'instar du Läckkerli de Bâle ou de la Bêtise de Cambrai. Sous l'impulsion de la ville, nous avons donc mis au point ces chips de pain de seigle, une céréale du Valais, au jus de la pomme reinette du Canada, issue des vergers de Sion. C'est d'ailleurs la plus grande plantation de pommes reinettes du Canada bio de Suisse.» Un soutien à l'agriculture locale qui n'est pas sans titiller une certaine fierté de la part du professionnel. «Bien sûr que c'est important pour nous. Nos valeurs se sont toujours tournées vers le terroir, l'économie locale et la promotion de ce qui fait notre richesse gustative. Notre credo est simple: au lieu de toujours chercher de l'exotique et de la nouveauté coûte que coûte, regardons déjà ce qui fait notre identité. Nous disposons de matières premières ancestrales. À nous de les travailler de manière moderne, originale et créative.» À la question de connaître l'étape la plus cruciale pour parfaire ces croustilles, Jörg Zenhäusern est catégorique: le séchage, mais aussi la proportion des ingrédients. Si le premier est mal réalisé, c'est fichu. Mais si la composition n'est pas précise, on ne pourra pas retrouver cette subtilité douce de la pomme en bouche.» Tout un art en somme. ●

**U**n arrière-grand-père, un papa boulanger, six garçons dont quatre deviendront à leur tour boulangers; nul doute, la vocation de la famille Zenhäusern leur coule dans les veines. Et c'est tant mieux, car avec désormais quelque 350 collaborateurs et une dizaine de points de vente, l'entreprise n'a de cesse d'étonner les palais des gourmets. Mais ce qui la distingue un peu plus singulièrement, c'est l'incroyable succès rencontré par un de ses produits du terroir: les célèbres Croustilles de Sion.

### L'emblème d'une ville

Comment en arrive-t-on à un tel phénomène gustatif? La question fait sourire