

Moutarlier

LES ARTISANS DU GOÛT

N°5 - AUTOMNE-HIVER 2025



NOUVEAUTÉ

40 ans de
créations
gourmandes

FOCUS

Dans les coulisses du
Groupe Minoteries SA

LAUSANNE

Un Mérite culinaire
suisse d'honneur



IMPRESSUM

Éditeur: Pâtisserie-confiserie Moutarlier Sàrl, Route du Simplon 33, 1845 Noville
Rédaction: Dylan Karlen **Photos produits:** Laurent Fau **Concept et réalisation:**
Pointcom D.Karlen, Noville, pointcom.ch **Impression:** CDS imprimerie SA,
Villeneuve, cdsimprimerie.ch **Tirage:** 1'500 exemplaires. Paraît au moins deux
fois par an. © Pâtisserie-confiserie Moutarlier Sàrl, novembre 2025

40 fois, merci !



Famille Moutarlier

Chers lecteurs,
Chers clients et partenaires,

Toute la famille Moutarlier tient à vous adresser ses chaleureux remerciements et toute sa reconnaissance pour votre fidélité tout au long de ces 40 dernières années. Vous le lirez dans ce numéro spécial, le parcours familial relève de la saga, avec ses hauts et ses bas, ses évolutions et ses revirements. Deux constantes demeurent néanmoins : le travail et la famille.

Le travail est une discipline personnelle sans laquelle rien ne devient possible, tout se maintient au stade de rêve illusoire pour finir dans les oubliettes de l'histoire. Il est aussi bien entendu le prix de l'excellence et du savoir-faire. Au cœur de l'entreprise, la valeur travail est transmise entre les générations et révèle son plein potentiel lorsqu'il s'agit

de créer et d'innover : un vrai trésor lorsqu'il s'agit de faire triompher le goût !

La famille offre stabilité, solidarité et continuité. Elle est un noyau central, une dream team inépuisable et l'essence du bonheur. C'est en se serrant les coudes que l'on devient plus fort, ensemble.

Cette saga de 40 années n'aurait pas pu suivre cette voie sans ces deux constantes ; tant l'esprit de famille que le travail acharné ont contribué à cette histoire culinaire et humaine. Le reste, on vous le doit.

Nous célébrons aujourd'hui, grâce et avec vous, les 40 ans de la Maison Moutarlier. Revivez avec nous nos 40 ans de bonheur et de gourmandise.

Bonne lecture.



Retour sur 40 ans de créations gourmandes

Chaque année, la maison Moutarlier associe un thème à la réalisation de ses traditionnelles bûches de fin d'année. Ce n'est pas une tâche toujours aisée dans la mesure où il convient de conserver un fil rouge tout au long du travail de conception des pièces tout en faisant vivre la magie de Noël.

Depuis quatre décennies, la Maison Moutarlier cultive l'art du fait maison et le goût de l'excellence. À l'approche des Fêtes, ce savoir-faire prend tout son sens, porté par une équipe animée par le respect des matières les plus nobles. Car ici, la qualité n'est pas un argument mais une valeur fondatrice et un engagement quotidien pour offrir aux papilles de ses clients le meilleur de ce que la nature et l'artisanat peuvent créer.

Symbole d'équilibre et de maîtrise, le Saint-Honoré individuel illustre parfaitement l'exigence qui anime la maison depuis 40 ans. Sa construction minutieuse, son caramel craquant, sa crème aérienne et son esthétique ciselée sont le reflet d'une pâtisserie où rien n'est laissé au hasard. Ce petit bijou, comme chaque création de la Maison, est entièrement conçu sur place, dans la pure tradition artisanale.

Pour un chocolatier-pâtissier, les fêtes représentent un défi constant : surprendre, innover et proposer chaque hiver des créations inédites. C'est dans cet esprit que l'équipe imagine ses nouveautés, entre tradition et

audace. Les bûches Moutarlier, travaillées comme de véritables pièces d'artisanat, dévoilent ainsi une palette de saveurs gourmandes. Le soin apporté aux formes, aux textures et aux finitions du département chocolat prouve la recherche permanente de beauté, de précision et d'originalité.

Cette période festive est également l'opportunité de mettre en avant ce qui fait la force de la Maison Moutarlier : la proximité avec ses clients. Chaque création est pensée pour procurer une émotion, un souvenir, un moment de partage. Parce que la qualité d'un produit se mesure aussi à la joie qu'il apporte.

Chaque pièce est élaborée pour faire vivre la magie des fêtes et accompagner ceux qui, depuis 40 ans, font confiance à cette maison de passionnés.

Toute l'équipe vous souhaite de lumineuses fêtes gourmandes.



Collection automne-hiver

En plus des nouveautés qui vous ont été concoctées pour les Fêtes de fin d'année, notre collection automne-hiver est à votre disposition dans nos magasins et tea-rooms, ainsi que dans notre boutique en ligne. Quelques incontournables :

COMMANDEZ
EN LIGNE ICI



Galette des rois Huayabamba

Crème d'amande,
chocolat Pérou 75%.



Tiramisu

Biscuits cuillères, crème
mascarpone, chantilly vanille, sirop
café et amaretto.





Mille feuilles praliné

Crème au beurre noisette, pâte feuilletée, croustillant praliné, chantilly vanille.



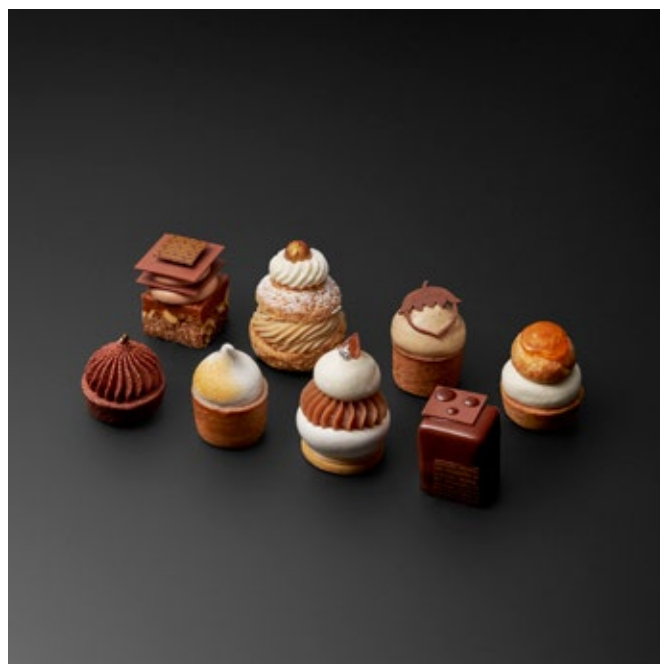
Entremets Saint Honoré caramel

Choux caramélisés, crème légère vanille, chantilly vanille, crémeux caramel beurre salé, pâte feuilletée.



Tarte Chocolat

Ganache et crémeux au chocolat noir Jamaïque 75%, croustillant aux amandes gianduja, pâte sucrée au chocolat.



Les Mignardises

Feuilletine, Paris Brest, Tarte citron, Tarte chocolat, Tarte écureuil, Tout chocolat, Saint-Honoré, Vermicelle.



Une histoire de passion, de courage et de goût

Découvrez une saga familiale qui a débuté en 1985 à Chexbres.

Les origines d'une aventure

Lucien est Nantais, Angela vient de Sardaigne. Leur rencontre à Besançon, fruit du hasard, marquera le début d'une aventure à la fois humaine et gourmande. À 13 ans, en 1969, Lucien débute son apprentissage de pâtissier à Nantes. Après deux années de formation, il termine son apprentissage à Besançon, où il devient ouvrier. Mais déjà, une idée le pousse : « J'ai toujours aspiré à être indépendant. ». Tous deux achètent une camionnette Peugeot J7 et se lancent dans la vente ambulante de frites, gaufres et crêpes sur les fêtes foraines et les courses cyclistes. L'expérience dure un an avant qu'ils ne partent à Lausanne, sur les conseils d'un ami, pour rejoindre une confiserie. Il y restera sept ans, perfectionnant son savoir-faire et sa vision du métier.



Salon de thé à Chexbres en 1985.

Chexbres : le point de départ

Le 7 décembre 1985, Lucien et Angela créent Moutarlier à Chexbres. À peine le bâtiment imaginé, une opportunité se présente : ouvrir leur propre pâtisserie-boulangerie-tea room dans un village de vigneron. Les débuts sont difficiles : beaucoup de travail, peu de moyens, mais ils ont une immense conviction en leurs produits. « Rien ne s'est fait tout seul, mais j'ai toujours cru en mes produits. », déclare Lucien.

Lausanne : un rêve devenu réalité

Quelques années plus tard, en 1996, une opportunité inespérée s'offre à eux : une boutique à Lausanne, Place de la Palud, dans le bâtiment même de la commune. La concurrence est rude, plusieurs pâtissiers sont sur les rangs. Lucien et Angela sont les derniers à postuler... et les heureux élus. « On passait souvent devant en espérant un jour avoir ce magasin. Quand on a appris que c'était en vente, on s'est dit : pourquoi pas nous? », annonce Lucien. C'est ici que Moutarlier devient une fierté lausannoise, en

« Rien ne s'est fait tout seul, mais j'ai toujours cru en mes produits. »



Deux générations au service du goût et de l'excellence : de gauche à droite, Christophe, Lucien, Damien, Angela et Sébastien Moutarlier.

apportant un souffle de modernité inspiré de la nouvelle pâtisserie française des années 80: plus légère, moins sucrée, plus fruitée. La galette feuilletée à la crème d'amande, les mousses aux fruits, les chocolats aériens... la pâtisserie se réinvente, et Moutarlier en fait sa signature.

Traverser les tempêtes

Le parcours n'a pas été sans embûches. « Rien ne s'est fait tout seul » ; « On s'est souvent demandé si on allait s'en sortir. » Les investissements, les rénovations, les doutes... jusqu'à ce que le comptable conseille à Lucien d'arrêter. « Quand on a refait le laboratoire à Chexbres, on ne savait pas si on allait passer le cap. J'avais 50 ans. Il m'a dit que ça ne valait plus la peine de continuer. ». Mais la passion et la conviction l'emportent. Lucien et Angela continuent à avancer, fidèles à leur fil de



L'équipe pâtissière actuelle.



Période de la Truffe d'Or [Gastronomia].

conduite qui consiste à toujours sélectionner les meilleures matières premières, viser l'excellence et ne jamais cesser de se remettre en question. Ils ont continué à croire en leurs produits, car ils savaient, selon eux, ce qu'ils fabriquaient.

Une galette devenue légende

En 1986, lors d'un séjour en Alsace, Lucien découvre des fèves dorées pour les galettes des rois. Il en rapporte une centaine. Le succès est immédiat : un article dans le journal annonce qu'un pâtissier « met de l'or dans ses galettes ». Les collectionneurs affluent, parfois depuis la France entière. Une anecdote devenue emblématique de la créativité Moutarlier.

La passion du produit

« Notre fil de conduite, c'est de travailler avec

Un confiseur qui a placé haut la barre

Plus d'un siècle, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

Le chef Lucien Moutarlier, un confiseur artisan, quelle satisfaction d'avoir obtenu le premier prix de la Truffe d'Or.

les meilleures matières premières. » Qu'il s'agisse de pommes, de chocolat ou de jambon pour les préparations salées, tout est choisi avec exigence. Lucien participe à des salons et teste, compare, découvre sans cesse de nouvelles techniques et outils. « Ma passion, c'est de toujours trouver le meilleur produit. C'est ce qui nous a portés toutes ces années. »

« Il faut aussi savoir s'arrêter à temps. On a un bel outil, un chocolat maison, et une belle histoire à poursuivre. »

Une histoire de famille

Aujourd'hui, les enfants de Lucien et Angela ont repris le flambeau. « Mes gamins ont du boulot, une belle entreprise entre les mains. Je suis fier de voir ce qu'ils en font. » Lucien et Angela ne sont jamais loin, surtout lors des grandes périodes comme Noël. « On donne encore un petit coup de main. On reste à 200 % impliqués. »

Et demain ?

Et demain ? L'avenir de Moutarlier s'écrit avec sérénité et ambition. Lucien et Angela encouragent leurs enfants à consolider l'outil qu'ils ont entre les mains et à poursuivre, avec la même exigence, le travail déjà accompli. De nouveaux projets prennent forme, dont une élégante boutique à Montreux, symbole d'un nouvel élan pour la maison. Mais Lucien garde la sagesse de l'expérience : « Il faut aussi savoir s'arrêter à temps. On a un bel outil, un chocolat maison, et une belle histoire à poursuivre. » Une histoire guidée depuis toujours par trois valeurs essentielles : l'indépendance, cette liberté d'entreprendre et de créer ; la qualité, née de l'amour du bon produit et du travail bien fait ; et la conviction, cette foi profonde en ce que l'on fait. En célébrant ses quarante ans, Moutarlier demeure une maison familiale portée par la passion, le respect du goût et la quête constante d'excellence — une aventure humaine ancrée dans la tradition mais résolument tournée vers l'avenir, fidèle à son esprit d'origine : authentique, exigeante et humaine.



En 2007, Lucien Moutarlier et Christophe Renou ont élaboré une pièce spéciale pour l'émission «Turbo» diffusée sur la chaîne M6 et présentée par Dominique Chapatte (à g.).



L'ancienne usine de thé Milliquet à Noville, qui deviendra le centre de production et un magasin tea-room.

1985
2025



Dans les coulisses du Groupe Minoteries SA

À Granges-près-Marnand, dans la Broye vaudoise, les silos du Groupe Minoteries SA (GMSA) dominent le paysage. C'est ici que naissent une grande partie des farines utilisées pour la confection du pain suisse — y compris celles utilisées par la maison Moutarlier. Nous avons poussé les portes de ce moulin d'envergure nationale pour comprendre comment tradition, rigueur et passion s'y mêlent au quotidien.

Le Groupe Minoterie SA, basé en Suisse, transforme et commercialise des céréales et des matières premières végétales issues principalement de l'agriculture helvétique. Avec six sites de production répartis dans tout le pays, dont le plus grand à Granges-près-Marnand, le groupe emploie 250 collaborateurs (en équivalent plein temps), dont 80 sur ce site stratégique. Chaque année, 70 000 tonnes de céréales y sont traitées : blé, seigle et épeautre, en provenance directe des centres collecteurs de la région.

Le métier unique de meunier

À la tête du site, Nicolas Wyss veille sur la transformation du grain avec la précision d'un horloger. « J'ai appris le métier aux Grands Moulins de Cossonay, puis j'ai travaillé aux Pays-Bas avant de poursuivre ma formation à l'Ecole suisse de meunerie de Saint-Gall. » Après un passage chez le constructeur suisse de moulins, le leader mondial Bühler AG, il a repris les commandes de la production d u



Nicolas Wyss, responsable du site à Granges-près-Marnand.

site il y a huit ans. Le métier, dit-il, est rare : à peine trois apprentis meuniers se forment chaque année en Suisse romande. « C'est un savoir-faire qu'il faut préserver, car il repose autant sur la maîtrise technique que la compréhension profonde du produit. »

De l'épi à la farine : la précision suisse

Avant d'être transformé, chaque grain est contrôlé. Un échantillon est analysé à son arrivée pour s'assurer de sa qualité et de l'absence de corps étrangers. Les installations impressionnent : 60 cellules de stockage d'une capacité de 80 à 400 tonnes, un silo de 20'000 tonnes, et des livraisons quotidiennes de 250 à 400 tonnes. La farine produite est le fruit



Grosses semoules vêtues et semoules propres (après sassage). Les semoules propres servent ensuite à obtenir de la farine fleur.

d'un contrôle rigoureux sur une vingtaine de critères, dont les principaux que sont le taux de cendres (quantité de son contenu dans la farine), le taux de protéines et l'absorption d'eau. « Ce qui compte le plus, c'est la constance dans la qualité », souligne Nicolas Wyss. « Nos clients doivent pouvoir reproduire le même produit, sur la base de la même recette, jour après jour. »

Des farines sur mesure

Le moulin effectue 15 moutures différentes durant lesquelles sont extraites farine fleur, mi-blanche, remoulage et son fin – à partir desquelles naissent plus de 350 déclinaisons, selon 15 moutures différentes. Cette variété permet de répondre à tous les besoins : des artisans boulangers aux enseignes de la grande distribution, en passant par l'industrie agro-alimentaire et la gastronomie.

Autre particularité : GMSA compte quatre maîtres boulangers intégrés à l'équipe de vente qui conseillent et accompagnent les artisans boulangers dans leurs défis quotidiens. Sur place, ils réalisent régulièrement des tests de panification. « On ne se contente pas d'analyser les résultats des analyses en laboratoire, nous panifions également nos produits dans notre boulangerie d'essais. C'est là que la farine parle. »

Une collaboration de confiance avec Moutarlier

C'est justement cette exigence qui lie le Groupe Minoteries SA à la maison Moutarlier. Les deux partagent la même vision : celle d'une boulangerie ancrée dans la tradition



Nicolas Wyss analyse la qualité du blé reçu.

« Nos clients doivent pouvoir reproduire le même produit, sur la base de la même recette, jour après jour. »



Le site de Granges-près-Marnand impressionne par ses dimensions.

mais tournée vers la qualité constante et l'excellence. La recette de la baguette tradition Moutarlier, par exemple, a été développée en étroite collaboration avec les meuniers et les maîtres boulangers du groupe.

Un lien qui remonte à l'époque des Grands Moulins de Cossonay

C'est en 1996 que la Maison Moutarlier a franchi le pas, entamant une collaboration prometteuse avec les Grands Moulins de Cossonay (GMSA). Depuis, cette relation n'a cessé de se renforcer, portée par une passion commune pour l'excellence artisanale et le goût authentique.

Au fil des années, ce partenariat s'est transformé en une véritable histoire de confiance et de partage. Ensemble, les deux maisons ont su conjuguer savoir-faire et innovation, donnant naissance à des

produits emblématiques, à l'image de la fameuse baguette « Tradition ». Fruit d'un développement sur mesure, cette baguette séduit aujourd'hui les clients de la Maison Moutarlier par sa croûte croustillante et sa saveur inimitable.

Au cœur de cette réussite : une écoute attentive, des échanges réguliers et une volonté commune d'aller toujours plus loin dans la qualité. GMSA veille ainsi à garantir une constance irréprochable de ses farines, un approvisionnement fiable et une adaptation permanente aux besoins spécifiques de la Maison Moutarlier.

Après près de trois décennies, cette collaboration exemplaire continue de s'écrire au quotidien, portée par la même exigence et l'envie de faire durer cette belle aventure encore longtemps.



Nouveau look pour Moutarlier Montreux

L'établissement Moutarlier de la Grand-Rue à Montreux a bénéficié d'un lifting complet et vous accueille dans une nouvelle ambiance.

Si vous déambulez sur les quais ou la Grand-Rue de Montreux, vous ne pourrez manquer l'établissement Moutarlier. Dirigez-vous vers ce tea-room; c'est en franchissant la porte que vous serez frappé par le contraste entre passé et présent. Profitant du déménagement de l'établissement, la décoration et l'agencement intérieur de la boutique ont bénéficié d'un relookage complet. La surface d'exposition des produits a été augmentée, un coup de jeune a été porté et l'identité créée dans les autres établissements a été implémentée.

Nous voici dans un tea-room plus chaleureux, plus confortable, plus cosy. A vous de juger par vous-même; l'équipe sur place vous accueillera avec plaisir comme elle l'a toujours fait.



Un mérite culinaire d'honneur

Lucien Moutarlier a reçu à Berne le 10 mars 2025 un Mérite culinaire suisse d'honneur, des mains du Conseiller fédéral Guy Parmelin.

Le « Mérite Culinaire Suisse » a pour but de récompenser, d'honorer et de valoriser le parcours et l'excellence des cuisiniers-chefs et des pâtissiers-confiseurs travaillant en Suisse ou représentant la Suisse à l'étranger.

Chaque année, à l'issue d'un concours national, ce prix prestigieux est remis à quatre cuisiniers-chefs et deux pâtissiers-confiseurs dont les activités ont fait ou font honneur à la profession, reconnus pour leur excellence, leur savoir-faire et pour l'exercice de leur art dans le respect des produits authentiques du patrimoine culinaire suisse.

Toutes les candidatures sont examinées par un Jury national, composé d'experts et de professionnels des métiers de bouche, issu des trois principales régions linguistiques de la Suisse.

Le prix du « Mérite Culinaire Suisse » consiste en un écrin contenant les insignes du Mérite, choisis à la suite d'un concours international à l'École d'Art de Lausanne.

www.meriteculinaire.ch



BERNE Le Conseiller fédéral Guy Parmelin a remis un Mérite culinaire d'honneur à Lucien Moutarlier.



Les représentants de la Région Alpes (de g. à dr.): Richard Sève, Sébastien Brocard, Roland Zanin, Olivier Buisson, Christophe Renou, Sébastien Bouillet, Cédric Pernot, Damien Moutarlier (président), Patrick Agnellet.

Séminaire de Relais Desserts

Retour sur les points forts des Rencontres Internationales d'avril de l'association Relais Desserts.

La pâtisserie est la première spécialité de la pâtisserie Moutarlier.

Grâce à son talent en la matière, Lucien Moutarlier rejoint en 2001 la prestigieuse association Relais Desserts qui réunit une centaine des meilleurs pâtissiers et chocolatiers à travers le monde. Fondée sur des valeurs d'excellence, de transmission et de créativité, cette confrérie d'artisans œuvre à faire rayonner la haute pâtisserie en cultivant le goût du partage, de l'innovation et du travail des plus belles matières premières. Douze ans plus tard, en 2013, Damien Moutarlier perpétue la tradition familiale en

intégrant à son tour l'association. Père et fils partagent la même passion pour un métier d'exigence, où chaque détail compte et où la rigueur se mêle à la sensibilité artistique.



RIVIERA
La région lémanique a accueilli à plusieurs reprises le séminaire de printemps de Relais Desserts, ici en 2001.

Séminaire au Puy du Fou

En mai 2025, le séminaire international Relais Desserts s'est tenu au Puy du Fou, sous l'organisation de Patrick Gelencser. Durant plusieurs jours, plus d'une centaine de chefs pâtisseries et chocolatiers venus de 19 pays — des États-Unis au Japon, en passant par le Canada et l'Italie — se sont réunis pour échanger, apprendre et célébrer leur art. Au programme : conférences thématiques sur les tendances technologiques, commerciales et managériales, visites de sites emblématiques de la région vendéenne, et surtout, des moments de partage autour de la passion du métier.



Laboratoire et boutique de Vincent Vallée (champion du monde de pâtisserie).



Patrick Gelencser.

Le point d'orgue de l'événement fut le Buffet des Chefs, un rendez-vous spectaculaire où chaque artisan a présenté ses créations sucrées, symboles de son savoir-faire et de son identité.

Organisé dans un esprit de collaboration et de transmission, ce séminaire incarne parfaitement la philosophie de Relais Desserts : rassembler les talents du monde entier pour faire vivre et évoluer la pâtisserie d'excellence.



Photo d'ensemble des participants au séminaire.



Christophe Renou et Sébastien Bouillet.



Un cadeau sur mesure

La fin de l'année approche. Avec elle, les cadeaux que l'on aime tous faire et bien-sûr aussi recevoir...

Rien de tel que d'offrir par exemple une boîte de chocolat, ultime et chaleureux réconfort gourmand en cette période hivernale.

Aussi est-il important de pouvoir y apporter une touche personnelle. C'est précisément ce que la maison Moutarlier propose avec son nouveau service de personnalisation d'emballages.

Large assortiment de boîtes

Dès cette année, il sera désormais possible de concevoir des boîtes personnalisées et ornées d'un logo, d'initiales ou d'un message ; l'idéal notamment pour les entreprises désireuses de remercier la fidélité de leur clientèle. L'assortiment de boîtes est très complet : quatorze modèles, de différents formats, adaptés pour le conditionnement de 2 à 20 chocolats.

Volume et délais sur mesure

La souplesse du service réside aussi dans la liberté du volume de la commande et dans la rapidité des délais. Il est en effet possible de commander de 1 à 200 boîtes rapidement. Pour des plus grands volumes, le délai s'allonge un peu. Le chocolat Moutarlier est produit à la demande, sur la base de l'assortiment Moutarlier, également disponible sur internet.

Rien de plus facile pour faire forte impression et réussir son cadeau de fin d'année. Une petite attention qui fera son effet et restera dans les mémoires, la personnalisation en plus.



RECETTE FACILE

Moelleux Chocolat

Damien Moutarlier

Ingrédients pour 10 moelleux

Préparation 1h30

Ganache inclusions

- 185 g de crème
- 15 g de sucre inverti
(peut être remplacé par du miel)
- 10 g de fécule
- 200 g de chocolat Colombie 75%

Moelleux

- 375 g de chocolat Colombie 75%
- 345 g de beurre
- 150 g de farine
- 375 g de sucre
- 570 g d'œufs

Préparation de la ganache inclusion

1. Dans une casserole, chauffer la crème et le sucre inverti.
2. Ajouter la fécule tout en remuant pour éviter les grumeaux.
3. Ajouter le chocolat Arriba 75% et mélanger jusqu'à obtenir une texture lisse.
4. Verser la ganache dans de petits moules d'environ 4 cm de diamètre et 2 cm de profondeur. Laisser refroidir et durcir.

Préparation des Moelleux

Préchauffez le four à 180°C.

1. Dans un bol, travailler le beurre et le sucre ensemble jusqu'à obtenir une texture mousseuse.
2. Incorporer les œufs un à un dans le mélange mousseux.
3. Ajouter le chocolat couverture fondu et mélanger jusqu'à homogénéité.

Incorporer délicatement la farine.

Assemblage et cuisson

1. Beurrer des cercles de 8 cm de diamètre et 4,5 cm de hauteur.
2. Verser une petite quantité de pâte moelleuse dans chaque cercle. Ajouter la ganache au centre, puis recouvrir de pâte moelleuse.
3. Enfourner pendant environ 10-12 minutes ou jusqu'à ce que les bords soient cuits mais que le centre reste moelleux.
4. Laisser refroidir les moelleux sur une grille avant de démouler.

Présentation

Servir les moelleux tièdes ou à température ambiante, éventuellement accompagnés d'une sauce au chocolat ou d'une boule de glace.

Bon appétit !

Angela Moutarlier, le visage et le coeur de la Maison

Des racines sardes, une enfance courageuse

Angela Moutarlier est née à Loceri, un petit village de l'Ogliastra, à l'est de la Sardaigne. À 8 ans, elle quitte son île natale pour rejoindre son père, maçon à Valdahon, près de Besançon. Jusqu'à là, elle ne le voyait qu'un mois par an : il travaillait dans les mines de charbon en Allemagne pour subvenir aux besoins de sa famille de huit enfants. « En arrivant en France, je ne parlais pas un mot de français. Ce n'était pas facile de quitter la Sardaigne, mais à cet âge-là, on apprend vite. J'aime lire, et j'ai appris à parler français en 3 mois. » Dès son arrivée, son institutrice confie à une élève la mission de l'aider à s'intégrer. Ironie du destin : cette camarade s'appelait Marie-Reine Moutarlier. Un nom que la vie allait lui faire porter, bien des années plus tard...

Des aiguilles à la pâtisserie

Angela grandit à Valdahon, suit sa scolarité française et, à 17 ans, devient couturière à Besançon, chez Weil, une entreprise aujourd'hui disparue. « J'ai appris le travail manuel très jeune. C'était ma façon de m'en sortir. » C'est à cette époque qu'elle rencontre Lucien, alors âgé de 17 ans et demi. « Il m'a dit dès le premier jour qu'il voulait avoir sa propre pâtisserie. Il l'a toujours su. » Ils se marient peu après son service militaire, à 20 ans à peine.

Le courage au quotidien

Avant de devenir le visage du magasin, Angela a multiplié les petits boulots : elle garde les enfants d'un pâtissier à Lausanne, fait le ménage, aide à l'emballage pour 600 francs par mois, six jours sur sept. « Je travaillais 72 heures par semaine. Ce n'était pas facile, mais quand on veut y arriver, on y arrive. » Puis vient l'ouverture de Chexbres, en 1985. Angela découvre un nouveau métier : la vente. « Je n'étais pas formée pour ça. Le jour de l'ouverture, je ne savais même pas qu'il fallait mettre un fond de caisse ! »

Entre la boutique, les enfants et la maison, les journées sont sans fin. « On n'avait pas de jour de congé. Même les jours fériés, on faisait du chocolat. » Et pourtant, pas un mot de plainte.



*« On n'avait pas de
jour de congé. Même
les jours fériés, on
faisait du chocolat. »*



Angela et Lucien Moutarlier.

Pas d'arrêt maladie, pas de chômage, jamais de pause. « On nous dit souvent : "Vous avez eu de la chance." Non. Ce n'est pas de la chance. C'est du travail. Le fait d'avoir été exploitée m'a donné la rage d'y arriver. C'est ma revanche. » Ce moteur intérieur, elle l'a transmis à ses enfants : la valeur du travail, la fierté de l'effort et la dignité dans la persévérance. « J'ai appris sur le tas. Alors j'ai voulu qu'eux aient des bases, qu'ils sachent d'où vient ce qu'ils ont. » Quand les enfants étaient petits, ils vivaient au-dessus du commerce. « C'était plus simple. On les avait souvent avec nous. Ils mangeaient au tea-room, jouaient dans le laboratoire. » L'entreprise n'était pas seulement un lieu de travail : c'était leur maison, leur univers. Une façon d'apprendre la solidarité, le respect du métier et la valeur du temps.

Une femme discrète, une force tranquille

Angela est de celles qui ne cherchent pas la

lumière, mais sans qui rien ne brille vraiment. Travailleuse, exigeante, fidèle à ses racines, elle incarne le visage humain de Moutarlier : celui de la constance, du courage et de la tendresse dans l'effort : « C'est important d'avoir un but dans la vie. Le nôtre, c'était de construire quelque chose de beau, ensemble ».

Ce qu'on retient d'Angela Moutarlier

Figure fondatrice et pilier discret de la Maison Moutarlier, Angela incarne les valeurs essentielles sur lesquelles s'est bâtie l'entreprise : le travail, la persévérance et la fidélité. Partie de rien, elle a su transformer les épreuves en force, faisant de son parcours un modèle de détermination et de dignité. Son engagement constant, son sens du devoir et sa présence bienveillante ont contribué à façonner l'identité de la Maison, à la fois familiale, humaine et exigeante.

Number Cake
Cakes personnalisables
avec chiffres ou lettres, pour
minimum 10 personnes
(par chiffre).



Moutarlier
LES ARTISANS DU GOÛT

