

Moutarlier

LES ARTISANS DU GOÛT

N°6 - PRINTEMPS-ÉTÉ 2026



NOUVEAUTÉ

L'instant
magique de
l'éclosion

FOCUS

Bahia Café : l'excellence
artisanale depuis 1977

40 ans

Célébration aux côtés
de Mercotte



IMPRESSUM

Éditeur: Pâtisserie-confiserie Moutarlier Sàrl, Route du Simplon 33, 1845 Noville
Rédaction: Dylan Karlen **Photos:** Laurent Fau, Dylan Karlen **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, mars 2026



Christophe, Damien et Sébastien Moutarlier.

Un nouvel élan

*Famille Moutarlier*

Le printemps marque toujours un renouveau. Cette année, il symbolise aussi une nouvelle page de l'histoire Moutarlier. Après 40 années guidées par la passion et l'exigence de Lucien et Angela Moutarlier, ce sont désormais leurs trois fils - Christophe, Damien et Sébastien - qui poursuivent l'aventure familiale. Un passage de relais naturel, porté par les mêmes valeurs fondatrices : le travail, la famille et l'amour du goût. Complémentaires et animés d'une énergie nouvelle, ils inscrivent leurs pas dans l'héritage reçu, avec le désir d'allier continuité et créativité, tradition et innovation.

Ce magazine Printemps-Été 2026 incarne cet élan: celui d'une maison fidèle à son savoir-faire, tournée vers l'avenir, et profondément attachée à la confiance que vous lui accordez. Plus qu'une nouvelle saison, c'est un nouveau chapitre que nous sommes heureux de partager avec vous.

Bonne lecture.

L'instant magique de l'éclosion

Au retour des beaux jours, le chocolat aussi s'éveille.
Pour célébrer Pâques 2026, la maison Moutarlier vous propose, à travers ses créations, de découvrir l'instant magique de l'éclosion: celui où la nature renaît, où les couleurs s'intensifient et où la gourmandise devient émotion.



Photos : Laurent Fau

Un majestueux œuf rouge entrouvert laisse deviner la vie qui s'éveille en son cœur, délicatement posé dans son nid gourmand aux notes chocolatées et paré de jeunes feuilles vert tendre. L'éclosion devient promesse, surprise et douceur.

À ses côtés, une scène pleine de poésie : un petit poussin curieux veille devant sa maisonnette printanière, comme un clin

d'œil aux premiers jours ensoleillés et aux jardins qui reprennent vie. Chaque détail, chaque texture, raconte le renouveau et l'émerveillement.

Ces créations célèbrent la magie de Pâques: l'instant fragile où la nature éclot... et où le chocolat devient un écrin de tendresse et de gourmandise.



Bonne fête maman...

10 MAI 2026

Bouquet de maman

Ganache Costa Rica 75%, biscuit
madeleine, praliné noisette.



Mon coeur Saint-Honoré

Pâte feuilletée, crème légère vanille, choux
caramélisés à la vanille, chantilly vanille.



Mon Coeur Macaron

Biscuit macaron, crème légère à
l'eau de rose, litchis et framboises
fraîches.



Macarons

Coques aux amandes garnies de
ganaches onctueuses.



...et papa aussi !

1^{ER} JUIN 2026

Le printemps fait aussi éclore ces doux instants où l'on célèbre celles et ceux qui nous ont donné le plus précieux des cadeaux : leur amour et leur temps. Pour cette saison 2026, la maison Moutarlier dévoile des créations aussi symboliques que gourmandes. Des douceurs pensées pour rappeler que les plus belles attentions sont celles qui viennent du cœur.



Photos : Laurent Fau

Collection printemps-été



En plus des nouveautés qui vous ont été concoctées pour les fêtes de Pâques, notre collection printemps-été est à votre disposition dans nos magasins et tea-rooms, ainsi que dans notre boutique en ligne.



Mille-feuilles Fruits rouges
Pâte feuilletée caramélisée, crème vanille,
fruits rouges.



Entremets Passion Fraises
Crèmeux fruit de la passion, mousse fraise,
croustillant coco.



Passion Fraise
Crèmeux fruit de la passion, mousse
fraise, croustillant coco.



Tarte abricots
Pâte sucrée, crème d'amande, confit
abricot, abricot rôti et chantilly
vanille.



Tarte fraises
Pâte sucrée amande, crème d'amande,
crème vanille, fraises.





Tarte myrtilles

Pâte sucrée amande, crème d'amande, crème vanille, myrtilles.



Tarte framboises

Pâte sucrée amande, crème d'amande, crème vanille, framboises.



Tarte citron meringuée

Pâte sucrée amande, crème citron, meringue.



Ho la vache

Glace vanille, glace chocolat, biscuit moelleux sans farine, chocolat.



Harmonie

Assortiment de sorbets mangue, framboise, fraise et citron, parfait vanille, génoise, nougatine, chantilly.



Ice Cookie

Assortiment de glaces vanille, pistache, gianduja et chocolat, parfait vanille, génoise, cerclage cookie, chantilly.



Frisson Fruits rouges

Crème glacée yaourt, sorbet fruits rouges, meringue citron vert, coulis fruits rouges, chantilly citron vert.



Cappuccino

Glace vanille, glace café, biscuit moelleux vanille, chantilly vanille café, cerclage chocolat noir 75%.



Rien de tel qu'une glace rafraîchissante pour faire redescendre la température en été ! La maison Moutarlier produit des glaces depuis toujours et focalise aujourd'hui ses activités sur les entremets glacés.

Nos glaces sont élaborées avec des ingrédients principalement locaux et de saison, choisis avec soin. Les stabilisants et colorants naturels sont bien-sûr privilégiés.



L'excellence artisanale depuis 1977

Depuis près de 50 ans, Bahia Café fait rimer tradition et passion à Crissier. Cette entreprise familiale perpétue un savoir-faire unique, transmis de génération en génération, à travers une torréfaction de café 100 % artisanale.

Fondée en 1977, Bahia Café célébrera ses 50 ans en 2027. Installée à Crissier depuis 1981, cette maison de torréfaction artisanale s'est imposée comme une référence incontournable du café de spécialité destiné à la clientèle professionnelle telle que les restaurants, les garages et carrosseries, les salons de coiffure ou encore les publicitaires (70%) mais aussi aux clients privés (30%). Son ancrage géographique s'étend principalement sur l'arc lémanique et alpin, avec un fief naturel à Lausanne et sa région, rayonnant de Genève à Sierre, en passant par les Diablerets, Verbier, Villars, Leysin ou encore Morgins.

Créée par Paride Franzolin, puis reprise par son fils David, l'entreprise familiale incarne un savoir-faire transmis de génération en génération, porté par une même exigence : offrir un café d'exception, de qualité constante et authentique.

Une rencontre emblématique

C'est en 1985 au Comptoir Suisse que débute une histoire devenue presque légendaire. Alors que l'oncle de David Franzolin tenait un stand de machines à café, une rencontre fortuite



Photos : Pointcom

s'engagea alors avec Lucien Moutarlier. L'oncle de David interrogea Lucien: « Et en café, vous êtes servi ? ». La réponse fut immédiate et sans appel. Lucien ne jurait que par le café Bahia et ne souhaitait en entendre parler d'aucun autre.

Le sourire s'esquissa lorsque l'oncle de David lui révéla que Paride Franzolin, son propre frère, était justement le représentant de BAHIA Café.

« En moyenne, nous livrons 200 kg de café par mois à Moutarlier, tous magasins confondus. »

Hasard, révélation ou simple destinée ? Toujours est-il que cette rencontre marqua le début d'un partenariat solide, durable et fidèle, bâti sur la qualité et la confiance.

Une relation de confiance entre générations

À l'image de la maison Moutarlier, Bahia Café est une entreprise familiale où la passion se transmet de père en fils. Une philosophie commune unit ces deux maisons : la qualité de la matière première et l'amour du travail bien fait.



Machine à torréfier le café - capacité 80 kg par cycle. Un cycle dure environ entre 15 à 20 minutes.



Photos : Pointcom

Une entreprise à taille humaine

Bahia Café repose sur une équipe de neuf personnes, composée de trois mécaniciens, un livreur, un commercial, une secrétaire, un torréfacteur, M.Franzolin et son épouse. Cette structure à taille humaine permet une grande proximité avec les clients, une réactivité optimale et un contrôle rigoureux de chaque étape, de la sélection du grain à la livraison.

La qualité avant tout: le respect du grain et de son origine

Chez Bahia Café, la qualité commence en effet par la sélection du grain. Chaque café est choisi avec soin, en fonction de la taille du grain, mais surtout de ses qualités gustatives. Une torréfaction spécifique est réalisée pour chaque pays, afin de révéler les arômes propres à chaque terroir.

Les origines se complètent pour créer des mélanges subtils et équilibrés : le Brésil pour la base, l'Ethiopie pour le mokka, la Colombie pour la rondeur en bouche, le Guatemala pour la douceur et l'Inde pour la mousse. Cette diversité d'origines permet de proposer une palette aromatique riche et équilibrée, adaptée aux attentes des professionnels les plus exigeants.

Une anecdote révélatrice

David Franzolin raconte: « Il y a une vingtaine d'années, une récolte de café vert du Brésil s'avérait décevante. Les appels de clients se multipliaient. Pour garantir une qualité constante, nous avons racheté, à un coût légèrement supérieur, le stock de l'armée,



« Le café, c'est comme le vin. Il existe différentes variétés, tailles de grain et récoltes. Par exemple, L'Éthiopie que nous sélectionnons est la plus chère, environ 30% de plus que le prix du marché, mais la différence est indiscutable en tasse. »

qui renouvelait son stock tous les trois ans. Une décision forte, mais nécessaire, qui nous a permis d'assurer une qualité irréprochable sur toute l'année. Aujourd'hui, par précaution, nos fournisseurs conservent toujours un stock de l'ancienne récolte, prêts à pallier les aléas d'une nouvelle production.»

De Bahia Café aux créations Moutarlier

De la matière première à la tasse, et jusque dans l'assiette, le café Bahia sublime les créations Moutarlier. Trouver le juste équilibre entre amertume et acidité est un art que partagent les deux maisons. L'éclair café et le tiramisu café en sont l'illustration parfaite : des desserts où la profondeur aromatique du café Bahia révèle toute sa noblesse.



Tiramisu café



Éclair café

Photos : Laurent Fau

Moutarlier Montreux



Photos : Moutarlier

L'établissement Moutarlier de la Grand-Rue à Montreux a changé d'adresse 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.



RECETTE FACILE

Crème brûlée chocolat vanille

Damien Moutarlier

Ingrédients pour 4 portions 120 g par personne

Pour la crème au chocolat :

25 cl de lait entier
25 cl de crème liquide
100 g de sucre semoule
1 gousse de vanille
5 jaunes d'œufs (~100 g)
100 g de chocolat noir à 75%
50 g de cassonade (pour la caramélisation)

Étapes de préparation

Préparation du chocolat

Hachez le chocolat noir et réservez-le dans un bol.

Préparation du mélange lait-crème

Dans une casserole, versez le lait entier et la crème liquide. Portez le mélange à ébullition. Une fois que le mélange bout, ajoutez les grains de la gousse de vanille (préalablement fendue et grattée).

Préparation des jaunes d'œufs

Dans un bol, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Mélange des ingrédients

Versez le mélange de lait et crème bouillant sur

le mélange de jaunes d'œufs en remuant bien.
Reversez le tout dans la casserole.

Cuisson de la crème

Faites chauffer à feu doux en remuant constamment jusqu'à atteindre 83 °C.

Incorporation du chocolat

Retirez la casserole du feu et versez le mélange chaud sur le chocolat haché. Mélangez bien jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Répartition dans les récipients

Répartissez la crème au chocolat dans 6 récipients (ou autres contenants de votre choix). Laissez refroidir à température ambiante, puis placez-les au réfrigérateur pendant 2 heures.

Caramélisation

Une fois bien refroidie, saupoudrez la cassonade sur la crème. Utilisez un chalumeau pour caraméliser la cassonade jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

Service

Servez rapidement pour profiter de la texture de la crème et du croustillant de la cassonade caramélisée.

Bon appétit !

Moutarlier a célébré ses 40 ans aux côtés de Mercotte



Photos : Pointcom

À l'occasion de son 40^{ème} anniversaire, la maison a convié le public à une journée portes ouvertes le 7 décembre 2025, dans son plus grand point de vente à Noville. Pensé comme un véritable moment de partage et de reconnaissance envers une clientèle fidèle, l'événement a permis aux visiteurs de découvrir les coulisses d'un artisan du goût qui compte aujourd'hui cinq magasins et 90 collaborateurs.

Une journée placée sous le signe du partage

L'objectif était clair : remercier les clients tout en mettant en lumière le savoir-faire et la passion qui animent la famille Moutarlier depuis quatre décennies. C'est à Noville que se sont déroulées les festivités, réunissant près de 300 visiteurs invités à vivre une expérience immersive au cœur des différents métiers de la maison.



Les coulisses du goût mises à l'honneur

Chocolaterie, torréfaction, boulangerie-viennoiserie, pâtisserie et service traiteur : chaque pôle de savoir-faire a été présenté lors de visites guidées soigneusement orchestrées. Ces parcours ont



Photos : Pointcom



offre un regard privilégié sur le travail artisanal et l'exigence de qualité qui font la réputation de Moutarlier.

La cerise sur le gâteau

Moment phare de la journée, les visites se concluaient par une dégustation gourmande, suivie d'un temps d'échange privilégié avec Mercotte. Figure emblématique du jury de l'émission de M6 Le Meilleur Pâtissier, elle s'est prêtée avec enthousiasme au jeu des rencontres, des échanges et des autographes, pour le plus grand plaisir des amateurs de douceurs et de télévision culinaire.

Une complicité de longue date

Mercotte et Lucien Moutarlier partagent depuis de nombreuses années une passion commune, notamment pour le Saint-Honoré. La célèbre

pâtissière croise également régulièrement Damien Moutarlier dans le cadre de l'association Relais Desserts. À 83 ans, Jacqueline Mercorelli a tenu à faire le déplacement depuis la Savoie pour marquer de sa présence les 40 ans de la maison.

Un bel écho médiatique

Cette journée portes ouvertes a rencontré un franc succès et a bénéficié d'un rayonnement médiatique notable, aussi bien sur les réseaux sociaux que dans la presse traditionnelle. Une visibilité renforcée qui souligne l'attachement du public à la maison Moutarlier et à ses valeurs d'authenticité, de transmission et de gourmandise.



Adrien Perotto

Une entreprise, ce sont surtout des collaborateurs engagés et professionnels, que nous avons décidé de soumettre à l'épreuve de l'interview.

Pouvez-vous nous parler de votre parcours et de votre formation ?

Je me suis intéressé au métier grâce à mon père. J'ai obtenu un CAP de chocolatier puis un BTM (Brevet Technique des Métiers) chez Guillet, une formation très complète qui couvre la pâtisserie, la chocolaterie, la viennoiserie et la glacerie. L'examen final (BTM) se déroule sur deux jours et comprend des épreuves pratiques. On travaille avec un commis, ce qui prépare déjà à la gestion d'équipe.

Comment avez-vous rencontré Moutarlier ?

J'ai participé à plusieurs concours, dont le Championnat de France Espoirs et des événements liés à Relais Desserts. C'est dans ce cadre que j'ai rencontré Damien. Attiré par la Suisse, j'ai tenté ma chance en envoyant mon CV et j'ai été pris.

Comment s'est passée votre évolution au sein de la maison ?

J'ai été engagé comme ouvrier. Après deux ans, je suis passé second. Puis, il y a trois ans, j'ai été nommé chef. Aujourd'hui, je suis responsable de l'équipe de production, soit 14 personnes. Je m'occupe surtout du management de l'équipe et du bon déroulement de la production.

Participez-vous à la création ?

Oui, en collaboration avec Damien. On développe les produits ensemble, puis ils sont dégustés et validés avec ses frères et son père. Parfois, on doit retravailler une recette avant qu'elle ne parte en production.

En tant que chef, je participe aussi à des séminaires avec Relais Desserts. Ce sont des rencontres très enrichissantes où nous partageons nos méthodes de fabrication, notre organisation en laboratoire et nos expériences en management. Ces séminaires durent généralement trois jours et ont lieu chaque année dans une région différente.

Avez-vous une anecdote à nous partager ?

Oui, le jour où Damien m'a appelé pour m'annoncer que je devenais chef. C'était une immense satisfaction. J'avais beaucoup travaillé pour en arriver là, et devenir chef dans une maison comme Moutarlier, membre de Relais Desserts, représente une vraie reconnaissance.

« Devenir chef dans une maison comme Moutarlier représente une vraie reconnaissance. »





Moutarlier
LES ARTISANS DU GOÛT

