

Brönnimann

depuis 1954

L'olivier, emblème
de la maison

ÉDITO

« Mes collaborateurs et mes clients sont ma plus grande fierté. »

De mon grand-père Jean, j'ai hérité l'amour de la production horticole. Un héritage que je tiens à préserver chaque jour afin de garantir la fraîcheur et la qualité de nos végétaux et rester fidèles aux racines de notre entreprise.

De mon père, Michel, j'ai reçu une autre leçon, tout aussi précieuse : la rigueur, le sens du commerce et de la relation humaine.

Depuis les premières boutures de géranium cultivées en 1954 jusqu'à la création du département Paysagiste en 1995, l'entreprise n'a cessé d'évoluer.

Aujourd'hui, nous sommes 75 collaborateurs à exploiter un site de production de fleurs, une jardinerie et à façonner des jardins, entretenir des espaces verts et accompagner nos clients au fil des saisons.

Une telle histoire mérite d'être ancrée. Ou devrais-je dire... encreée. D'où la réalisation de ce premier magazine.

À travers ces pages, vous découvrirez des conseils pour embellir vos extérieurs, des inspirations au fil des saisons, des réalisations, des rencontres et des idées pour profiter pleinement de votre jardin mais surtout les femmes et les hommes qui donnent du sens à notre métier. Je le dis souvent et le pense profondément : « Mes collaborateurs et mes clients sont ma plus grande fierté. ».

Sans leur confiance, leur engagement et leur fidélité, rien de tout cela ne serait possible. Ensemble, nous partageons une même exigence : celle de la qualité, de la rigueur et du travail bien fait.

La nature prend son temps. Je vous invite à prendre le vôtre et à vous laisser inspirer et, je l'espère, porter un regard nouveau sur les jardins qui nous entourent.

Bonne lecture !

Nicolas Brönnimann

Nos événements

au Garden Centre de Noville



Samedi
27 septembre 2026

Fête de l'olive

Entre authenticité suisse et saveurs méditerranéennes, cet événement met à l'honneur un arbre qui séduit autant par sa beauté que par ses produits dérivés.



Samedi
31 octobre 2026

Fête de la courge

Venez célébrer l'automne au Garden Centre Noville ! La Fête de la Courge revient avec un programme festif et gourmand, pensé pour ravir petits et grands.

IMPRESSUM

Éditeur: Garden Centre Jean Brönnimann SA, Noville, gardencentre-noville.ch | **Rédaction:** Angélique Guyat, Dylan Karlen **Photos:** Adrien Pilet, Lenaka, Patrice Matthey | **Conception et réalisation:** Pointcom D.Karlen, Noville, pointcom.ch | **Tirage:** 1'000 exemplaires | **Parution:** Paraît au moins deux fois l'an | © Garden Centre Brönnimann, septembre 2026

A man with short brown hair and a light beard is smiling at the camera. He is wearing a dark blue polo shirt. The background is a blurred outdoor setting with green foliage and a stone wall.

**« Aujourd’hui, nous sommes
75 collaborateurs à exploiter
un site de production de
fleurs, une jardinerie et
à façonner des jardins,
entretenir des espaces verts
et accompagner nos clients
au fil des saisons. »**

RÉTROSPECTIVE

Une histoire familiale

En 70 ans, l'entreprise a évolué au rythme des générations qui se sont succédées à sa tête. Plusieurs paris audacieux et repositionnements stratégiques jalonnent cette saga dont la famille reste le tronc central.

Les serres du Garden Centre de Noville impressionnent par leurs dimensions.

Photo : Adrien Pilet

Brönnimann, 70 ans à cultiver l'excellence

De trois générations d'horticulteurs-paysagistes est née une référence du paysagisme haut de gamme en Suisse romande. Une histoire d'audace, de transmission... et de rigueur.

À Noville, les saisons rythment la vie depuis plus de soixante-dix ans. Ici, les serres et le Garden Centre côtoient les grands oliviers, la pépinière alimente les plus beaux jardins de Suisse romande et les équipes de paysagistes façonnent les espaces verts de palaces, de communes et de résidences privées. Aujourd'hui dirigée par Nicolas Brönnimann, Paysage Design se positionne comme une référence du paysagisme haut de gamme, tout en restant fidèle à ses racines.

Des rives du Léman aux Alpes valaisannes, de Genève à Crans-Montana, en passant par Lausanne, Sion, Zermatt et bien d'autres destinations, Brönnimann met son expertise au service de ses clients.

L'aventure débute en 1954 lorsque

Jean Brönnimann, grand-père de Nicolas, cultive essentiellement des boutures de géranium destinées aux horticulteurs suisses. Un jour, un acheteur de Migros Valais s'arrête à Noville et lui lance : « Je ne sais pas si tu es un bon jardinier, mais tu as un avantage: tous nos camions qui vont en Valais passent devant chez toi. » Cette remarque ouvre la voie à un partenariat qui fera grandir l'entreprise durant plusieurs décennies. De quelques centaines de plantes, la production passe progressivement à plusieurs centaines de milliers d'unités, fournissant les grandes enseignes romandes comme COOP, Migros Vaud ou Migros Valais jusque dans les années 1990.

Le pari de l'indépendance

Au début des années 1990, Michel Brönnimann fait un choix à contre-courant. Plutôt que de subir la pression grandissante de la grande distribution, il décide d'abandonner ce modèle économique pour créer son propre Garden Centre à Noville. Une décision radicale qui revient à renoncer à l'essentiel du chiffre d'affaires de



Jean Brönnimann et le papet vaudois préparé en famille.

Photo : Patrice Matthey



Photo : Patrice Matthey

Trois générations épluchent des pommes de terre en vue de la préparation du traditionnel papet vaudois : Nicolas, Jean et Michel Brönnimann.

l'entreprise, qui quitte progressivement le rôle de fournisseur pour devenir une véritable référence du conseil, du service et de la proximité avec ses clients.

Apprendre ailleurs pour mieux revenir

Lorsque Nicolas termine ses études d'horticulteur (5 CFC en poche : horticulteur, paysagiste, arboriculteur fruitier, maraîcher et pépiniériste), il imagine naturellement rejoindre l'entreprise familiale. Son père en décide autrement. Après 3 années dans l'entreprise, Michel convoque Nicolas pour lui annoncer : « Tu as fini tes études, mais tu ne sais pas encore travailler. Va voir ailleurs. »

Avec le recul, Nicolas considère cette décision comme le plus beau cadeau que son père pouvait lui faire : « Après

une année dans une jardinerie zurichoise, puis une année supplémentaire dans la région londonienne, j'ai pu constater que les Garden Centres sont millimétrés, carrés et clean, on peut manger par terre. Alors on apprend et on transpose. » Cette rigueur, il la ramènera en Suisse romande.

À son retour, il prend progressivement la direction du Garden Centre, avant de défendre une conviction forte : l'avenir de Brönnimann ne réside plus uniquement dans la production horticole. Les habitudes changent. Les balcons se fleurissent moins qu'autrefois. Les particuliers recherchent davantage des jardins faciles à vivre, tandis que les espaces verts deviennent de véritables lieux de vie.

Surtout, le métier reste extrêmement dépendant de la météo. « Lorsque 70% de votre chiffre d'affaires se joue

« L'entreprise quitte progressivement le rôle de fournisseur pour devenir une véritable référence du conseil, du service et de la proximité avec ses clients. »



Photo : Adrien Pilet

en deux mois et demi de printemps, chaque épisode de pluie devient un risque considérable. »

Nicolas amorce un nouveau virage stratégique avec la création du département paysagiste (Paysage Design), qui offre une réponse à cette fragilité. Des projets planifiés, des contrats signés à l'avance et une activité répartie sur l'ensemble de l'année.

Cette diversification ouvrira un nouveau chapitre de l'histoire familiale. En 2015, Nicolas rachète l'entreprise familiale et accélère cette transformation.

Aujourd'hui, près de deux tiers des 75 collaborateurs travaillent dans le département paysagiste.

La qualité comme signature

Si l'entreprise intervient aujourd'hui dans les jardins privés les plus prestigieux de Suisse romande, auprès de communes, de cliniques, d'institutions et d'hôtels cinq étoiles, elle revendique avant tout une culture du service.

Chaque collaborateur est un professionnel formé. Chaque demande reçoit une réponse dans la journée et chaque plantation fait l'objet d'un véritable suivi.

« Un arbre à plusieurs milliers de francs ne s'arrête pas à la livraison. Nous allons le revoir, nous suivons son

évolution. »

Cette exigence explique également le succès des nombreux contrats d'entretien qui permettent d'accompagner les clients sur le long terme.

Produire localement pour garantir la qualité

À l'heure où de nombreux producteurs ont disparu, Brönnimann reste l'un des derniers producteurs horticoles de Suisse romande. Cette maîtrise de la production garantit une fraîcheur incomparable des végétaux, un circuit court et une qualité constante.

Le Garden Centre de Noville joue ainsi un double rôle : vitrine du savoir-faire de l'entreprise et laboratoire où les clients découvrent concrètement le niveau d'exigence qui caractérise chacune des réalisations paysagères.

Le soutien de sa famille

De son grand-père Jean, Nicolas a hérité de l'amour de la production horticole. Malgré les coûts et les contraintes qu'elle représente aujourd'hui, il tient à préserver ce savoir-faire : « Produire nous-mêmes, c'est garantir la fraîcheur, la qualité et rester fidèles à nos racines », résume-t-il.

Son père, Michel, lui a transmis une autre leçon, tout aussi essentielle : le sens du commerce et de la relation humaine. Horticulteur dans l'âme, il était aussi un entrepreneur de terrain,



Photo : Adrien Pilet

L'expertise paysagère de Paysage Design à l'oeuvre sur le terrain.



Le Beau-Rivage Palace dans son écrin de couleurs.

convaincu que les plus belles opportunités se construisent au contact des clients.

Nicolas a donc suivi le même chemin pendant près de vingt ans, en consacrant l'essentiel de son temps à rencontrer clients, partenaires et prescripteurs, persuadé qu'une entreprise ne grandit pas en attendant que les opportunités franchissent sa porte.

Il refuse cependant d'attribuer cette réussite à son seul parcours : « J'ai eu beaucoup de chance d'être bien entouré et de rencontrer les bonnes personnes au bon moment. Mes parents m'ont toujours soutenu, tout comme ma conjointe Nicole, qui partage cette aventure à mes côtés depuis plus de onze ans. »

On dit souvent que derrière chaque « grand » homme se cache une femme d'exception. Nicolas considère qu'il a la chance d'en avoir deux : sa mère Pia et sa femme Nicole !

« Produire nous-mêmes, c'est garantir la fraîcheur, la qualité et rester fidèles à nos racines. »

La bienveillance avant tout

Au-delà des plantes, Nicolas Brönnimann parle avant tout des femmes et des hommes qui font vivre l'entreprise. La bienveillance est devenue une vraie règle de management. La confiance accordée aux collaborateurs et les responsabilités qui leur sont confiées créent un climat propice à l'épanouissement. En retour, les collaborateurs sont fidèles. Certains travaillent d'ail-

leurs dans l'entreprise depuis plus de quarante ans.

Cette fidélité se construit aussi dans la relation avec les clients. Ici, chacun bénéficie de la même attention, qu'il achète une simple plante ou qu'il confie l'aménagement complet de son jardin.

Cultiver l'avenir

Après 70 ans d'histoire, l'ambition reste finalement inchangée : transmettre un savoir-faire familial tout en continuant à faire évoluer l'entreprise avec persévérance, rigueur, discipline... et bonne humeur.

Comme aimait le résumer Jean Brönnimann : « Chez Brönnimann, on ne travaille pas, on s'amuse... mais on s'amuse beaucoup. »

Derrière le sourire, chacun comprend pourtant le message. Le plaisir n'exclut jamais l'excellence. Il en est peut-être même l'une des conditions.

FOCUS

L'hortensia **paniculata** **Limelight**, la star des jardins

Élu plante du mois, l'hortensia **paniculata** **Limelight** séduit par sa floraison abondante et sa grande facilité de culture. Un arbuste incontournable pour celles et ceux qui souhaitent profiter d'un jardin généreusement fleuri, sans contraintes.

De l'été jusqu'aux premières gelées, ses grandes panicules coniques s'épanouissent dans des tons vert tendre avant de se teinter progressivement de blanc crème, puis de rose à l'automne. Un véritable spectacle qui se renouvelle fidèlement chaque année.

Particulièrement polyvalente, cette variété s'adapte aussi bien aux emplacements ensoleillés qu'à la mi-ombre. Elle résiste remarquablement aux périodes de sécheresse et se montre peu sensible aux maladies comme aux ravageurs, ce qui en fait une alliée de choix pour les jardiniers débutants comme expérimentés.

Côté entretien, rien de plus simple : une taille au début du printemps suffit à favoriser une floraison abondante. Même en hiver, ses fleurs fanées conservent tout leur charme et apportent une belle structure au jardin, offrant un décor graphique jusqu'au retour des beaux jours.

Le saviez-vous ?

La plupart des variétés d'hortensia en pleine terre supportent des températures allant **jusqu'à -20°C !**

Le conseil de l'expert

Comme pour toute plantation, les premières semaines sont déterminantes. Un arrosage régulier durant les deux premiers mois favorisera un enracinement profond et une croissance durable. Lors de l'achat, veillez également à choisir un sujet sain et vigoureux : **la qualité de départ conditionne souvent la réussite à long terme.**



Floraison **généreuse**
et **longue durée**



Facile à cultiver
et à entretenir



Fleurs **décoratives**
tout l'hiver





TENDANCE AUTOMNALE

L'automne célèbre le retour des courges

Chaque automne, les courges s'imposent comme les grandes vedettes du jardin. Décoratives, gourmandes et conviviales, elles incarnent à elles seules l'esprit de la saison.

À la jardinerie Brönnimann, elles sont cultivées sur place avant de rejoindre les tables, les entrées de maison ou les cuisines. Sculptées pour Halloween, transformées en soupes ou simplement mises en scène dans une décoration automnale, elles séduisent toutes les générations.

Les réseaux sociaux ont largement contribué à leur succès, faisant des courges un véritable symbole de l'automne et un incontournable des mises en scène familiales.

Cette passion sera une nouvelle fois à l'honneur lors de la **Fête de la Courge, organisée le 31 octobre 2026 au Garden Centre à Noville.**

Tout au long de l'année, Brönnimann fait vivre son Garden Centre au rythme des saisons avec une programmation riche d'une douzaine d'événements, invitant petits et grands à découvrir le monde végétal sous un angle toujours renouvelé.

Bon à savoir

Ne jetez pas les graines de courges !

Riches en fibres, protéines, minéraux et bons acides gras, elles soutiennent le système immunitaire, protègent la santé de la prostate, améliorent le confort urinaire et aident à lutter contre la fatigue!

Une portion de 30 grammes de graines, soit 1 à 2 cuillères à soupe, suffit pour bénéficier de leurs bienfaits sans excès de calories.

Au programme au Garden Centre à Noville



Grand jeu concours



Soupe à la courge maison



Ateliers créatifs pour enfants



Concert de rock pour les enfants en début de soirée

Samedi 31 octobre



RENCONTRE AVEC **DAVID LIZZOLA**, CEO ET FONDATEUR DE LÉGURIVIERA

Des valeurs qui portent leurs fruits

Ces valeurs unissent depuis plus de 20 ans David Lizzola, fondateur de Léguriviera, et la famille Brönnimann. Une histoire qui rappelle que les plus belles réussites entrepreneuriales naissent avant tout des convictions partagées.

Une entreprise née d'une conviction

Lorsque David Lizzola crée Léguriviera en janvier 2001, dans un premier dépôt à Villeneuve, il est loin d'imaginer que son parcours sera avant tout une aventure humaine. Après une première expérience au département des finances de Coop, puis une formation en marketing au SAWI à l'âge de 19 ans, il développe son entreprise avec une idée simple : proposer des produits de qualité en s'entourant de partenaires partageant les mêmes exigences.

Le hasard, ou peut-être les belles rencontres, va rapidement accélérer cette ambition.

Une rencontre qui change une trajectoire

Installé à proximité de Suter Viandes à Villeneuve, David fait la connaissance de Hans Ruedi Gerber, l'un des directeurs de l'entreprise. Une relation de confiance s'installe rapidement et Hans Ruedi lui fait découvrir son réseau.

En 2003, alors que les travaux du tunnel de Glion sont en cours, il organise une visite privée du chantier. C'est à cette occasion que David rencontre Michel Brönnimann.

David s'en amuse encore aujourd'hui :

« En me voyant arriver avec ma BMW et mes lunettes de soleil, Michel s'est

demandé : Mais qui est ce zézé ? »

Après la visite, le groupe se retrouve à Veytaux autour de grillades, d'un cigare et de quelques bouteilles de Chasselas. Les discussions se prolongent et les liens se créent naturellement.

Cette journée marque le début d'une relation qui dure depuis plus de vingt ans.

Deux univers qui se nourrissent mutuellement

Michel Brönnimann ouvre à David les portes du pavillon familial, véritable lieu de rencontre des maraîchers, horticulteurs et producteurs de la région. C'est là que se partagent les expériences et que naissent des collaborations durables.

« Avec la famille Brönnimann, on se nourrit mutuellement. »





Photo : Lenaka

« Ce qui me passionne, ce sont les relations humaines. C'est partager des valeurs, cultiver les liens, accompagner les producteurs et les clients. »

Grâce à cette immersion, David découvre tout un réseau de producteurs de la plaine du Rhône. Ce sourcing local deviendra rapidement l'une des grandes forces de Léguriviera.

En retour, David fait découvrir à la famille Brönnimann son propre univers : celui de l'hôtellerie et de la restauration haut de gamme. Il lui ouvre notamment les portes du Lausanne Palace Groupe, où Brönnimann s'occupera des jardins et des fleurs. Il cite : « Avec la famille Brönnimann, on se nourrit mutuellement. » Les réseaux se croisent, les opportunités naissent et chacun contribue au développement de l'autre.

Une transmission entre générations

Quelques années plus tard, Nicolas Brönnimann rejoint l'entreprise familiale avec l'envie de reprendre le flambeau. Après avoir eu avec Michel une relation presque paternelle, David ac-

compagne à son tour Nicolas comme un grand frère. Il partage son expérience, lui présente ses contacts et lui fait bénéficier de son regard d'entrepreneur, avec une conviction forte : pour réussir, il faut se distinguer de la concurrence. Les deux entreprises grandissent en parallèle avec des liens parternels, fraternels et fusionnels.

Le succès repose sur les valeurs

Pour David « Le succès, ce sont les relations humaines. Ce sont les valeurs partagées, la qualité, le sens du travail et du devoir, la rigueur, la confiance et la volonté de construire des entreprises pérennes. »

Cette philosophie est devenue l'ADN de Léguriviera.

L'entreprise sélectionne les meilleurs producteurs de la région avant de mettre leurs produits à disposition pour les hôtels, restaurants, hôpitaux,

cliniques et EMS. « Je suis le lien entre la terre et l'assiette », dit David.

Et derrière chaque fruit et légume livré se cache une chaîne de femmes et d'hommes qui partagent le même engagement : produire, sélectionner et servir avec exigence.

Préparer l'avenir

L'entreprise poursuit son développement avec un projet d'envergure. À l'horizon 2027, son nouveau siège de 18 000 m² verra le jour sur les hauts de Lausanne. Plus qu'un simple centre logistique, le site accueillera une ferme aromatique, des vergers ainsi que des aménagements paysagers réalisés par la maison Brönnimann.

Lorsque l'on demande à David ce qui le motive encore après plus de vingt-cinq ans d'entrepreneuriat, sa réponse est immédiate. « Ce qui me passionne, ce sont les relations humaines. C'est partager des valeurs, cultiver les liens, accompagner les producteurs et les clients. »

Puis il ajoute :

« L'alimentation rassemble tout le monde. Peu importe l'âge, le métier ou le milieu social, tout le monde se retrouve autour d'une table. **Cela crée de l'émotion et c'est profondément gratifiant.** »

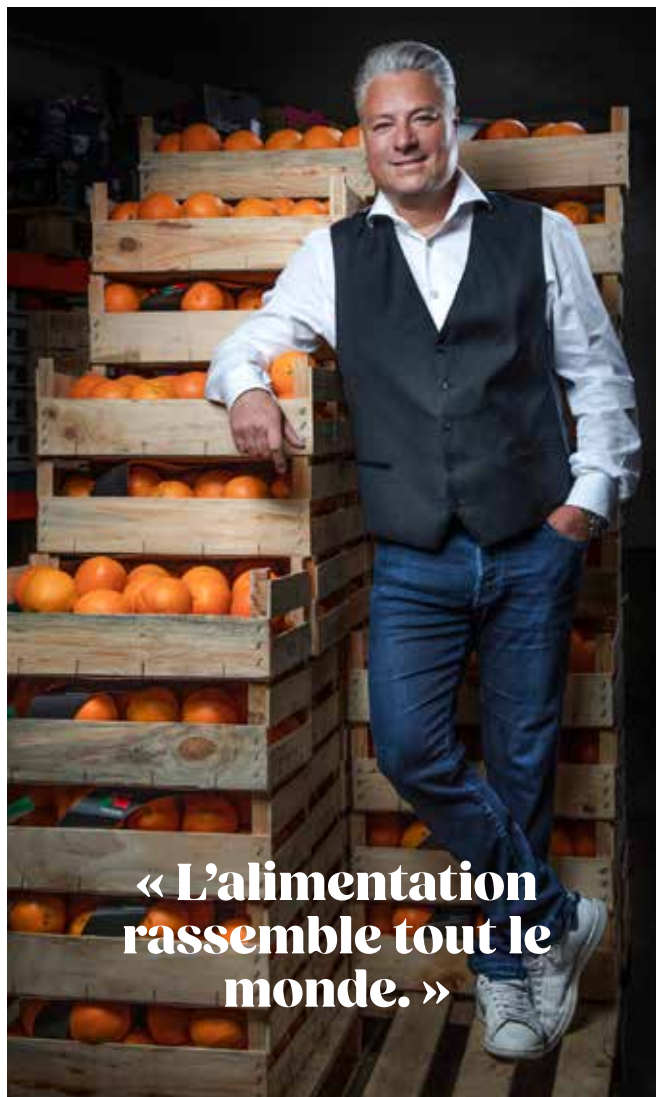


Photo : Lenaka

« L'alimentation
rassemble tout le
monde. »

Léguriviera en quelques chiffres

300

collaborateurs

3'500

clients

3,2

millions de km
par an

2'000

livraisons
par jour

80

camions
réfrigérés

L'OLIVIER

L'olivier, emblème de la maison

C'est en 1995 que Michel Brönnimann décide d'importer des oliviers en Suisse. Pionnier dans le domaine, il est le seul à croire au potentiel de cet arbre méditerranéen.

À l'époque, l'idée fait sourire. Trente ans plus tard, l'entreprise est devenue l'un des principaux importateurs d'oliviers de Suisse, certains spécimens étant âgés de plusieurs centaines d'années.

Nicolas Brönnimann explique: « Cette plante s'acclimate extrêmement bien. Mes parents vivent dans le Sud de la France et je suis passionné de plantes du Sud. Mon père allait souvent à l'époque à Saint-Tropez, et a rencontré un pépiniériste reconnu qui lui a montré de magnifiques spécimens. Cette année, en 2026, nous en avons planté plus de 300 sur 11'000 m². On en a planté chez nous pour faire de l'huile, un produit exclusif qui sera destiné

à nos clients et nos partenaires. On est tombé amoureux de cette plante. Depuis 1995, on s'est fait un nom. Le tronc bleuté est très joli. Le palmier est plus clivant, mais l'olivier, tout le monde adore. Il a aussi une forte symbolique biblique donc les gens en offrent facilement pour un mariage, une naissance... Des clients de Lausanne, Genève, Sion nous contactent pour acheter nos oliviers. ».

Pour Nicolas, cet arbre symbolise notamment la longévité, l'amour, la résilience, des qualités en parfaite adéquation avec les valeurs de la maison.



Photo : Adrien Pilet



Photo : Adrien Pilet

L'olivier à travers les âges

Issu de l'oléastre sauvage, l'olivier est domestiqué au Néolithique au Proche-Orient. Dans la Grèce antique, il acquiert un statut sacré lié à la déesse Athéna et devient un symbole de paix et de sagesse. Son huile sert à la fois de nourriture, de soin corporel (notamment pour les athlètes qui s'en enduisent avant de se nettoyer au strigile), d'éclairage et de rite religieux, les vainqueurs des Jeux panathénaïques en recevant même des amphores remplies.

Après la chute de Rome, les Romains industrialisent sa production en perfectionnant le pressage et en étendant

sa culture à tout l'Empire, de l'Espagne à l'Afrique du Nord. Au Moyen Âge, la tradition se maintient dans les monastères et les villages, avant que les explorateurs espagnols et portugais n'introduisent l'arbre aux Amériques dès le XVI^e siècle.

En France, après une apogée au XIX^e siècle avec 26 millions d'arbres, l'oléiculture s'effondre au XX^e siècle sous l'effet des huiles de graines et du gel dévastateur de 1956. Relancé depuis les années 1980 grâce aux bienfaits reconnus du régime méditerranéen, l'olivier reste aujourd'hui un symbole universel de longévité et de résilience.

**« Des clients de
Lausanne, Genève,
Sion nous contactent
pour acheter des
oliviers. »**

PORTRAIT

Rodolphe Rigaux

Responsable Paysage Design Secteur Entretien

35 ans d'engagement, de passion et de savoir-faire. Portrait d'un collaborateur qui a grandi avec l'entreprise.

VOTRE PARCOURS

Originaire d'Annecy, j'ai fait mes études (BTS) dans la comptabilité gestion de l'entreprise horticole en Haute-Savoie. Puis dans les années 90, j'ai été embauché par Michel qui cherchait quelqu'un pour développer un service paysagiste. J'ai commencé seul, je conseillais les clients en pépinière et j'allais planter leurs arbres et tailler leurs haies.

RENCONTRE AVEC BRÖNNIMANN

C'est grâce à une annonce trouvée par ma femme dans le magazine « Le lien horticole ». Une annonce, un boulot et j'y suis encore.

VOTRE PREMIER JOUR

Je m'en souviens très bien ! C'était en plein mois de janvier. Il n'y avait pratiquement pas de travail à l'extérieur, alors j'allais aider dans les serres à repiquer des géraniums. Je pensais rester un mois, le temps de gagner un peu d'argent. Puis le printemps est arrivé, les premiers clients aussi, et Michel m'a dit qu'il y avait suffisamment de travail pour me garder.

VOTRE MÉTIER

J'ai vu le secteur évoluer de manière impressionnante. Au départ, j'étais seul et je faisais aussi bien de la création que de l'entretien. Puis on était deux, trois... les équipes ont grandi, les mandats se sont multipliés

et nous avons développé une véritable expertise dans l'entretien des jardins.

Notre force, c'est la régularité. Nous proposons à nos clients un suivi annuel avec des passages planifiés. Cette organisation nous a permis de fidéliser une belle clientèle, notamment des villas et des hôtels.

L'autre avantage, c'est d'avoir la pépinière sur place. Si une plante doit être remplacée ou si un client souhaite réaménager son jardin, tout est à disposition. Nous pouvons même lui faire visiter la pépinière pour choisir ensemble les végétaux. On a cette force logistique.

LES GRANDS CHANGEMENTS VÉCUS

Un grand tournant a eu lieu en 2015. Après 25 ans d'ancienneté, j'ai eu besoin d'une année sabbatique pour mes 50 ans, une année que Michel m'a accordée simplement sur une poignée de main, c'est là que la confiance est incroyable ! Et je suis revenu dans une entreprise qui évoluait avec la reprise de Nicolas. Nous avons alors séparé les activités de création et d'entretien. Cette spécialisation nous a permis de mieux organiser les équipes, de développer le secteur entretien et de remporter de nouveaux mandats importants, notamment auprès des hôtels du groupe Sandoz. Aujourd'hui, nous sommes beaucoup plus structurés et efficaces.

« Beaucoup de jardins possèdent de magnifiques arbres qu'il suffit de mettre en valeur. Chaque projet est unique. »

CE QUE VOUS AIMEZ DANS VOTRE TRAVAIL

D'abord, la confiance. Chez Brönnimann, on vous laisse de l'autonomie et la possibilité de développer vos idées. C'est une vraie force de l'entreprise.

J'ai aussi fait de très belles rencontres avec les clients. Certains me connaissent depuis trente ans et m'invitent à manger avec eux le midi car ils sont contents du travail. Une relation de confiance s'est créée avec le temps, et c'est très précieux. Et puis je suis un homme de terrain. J'aime être dehors, planter, tailler, transformer... J'adore composer avec

l'existant plutôt que de tout refaire. Beaucoup de jardins possèdent de magnifiques arbres qu'il suffit de mettre en valeur. Chaque projet est unique. Il faut observer, imaginer, être patient et laisser la nature évoluer. Cette créativité permanente me passionne.

VOTRE MÉTIER EN TROIS MOTS

Passion. Évolution. Nature.

C'est un métier où l'on apprend tous les jours et où l'on reste connecté à la nature, au vivant.

UN CONSEIL POUR CELUI OU CELLE QUI AIMERAIT REJOINDRE VOTRE ÉQUIPE

Soyez curieux, rigoureux et acceptez d'apprendre en permanence. C'est un métier physique, donc il faut aussi prendre soin de soi. Je fais beaucoup de sport (natation, vélo, course à pied) et cela m'aide énormément au quotidien.

CE DONT VOUS ÊTES FIER

Je suis fier d'avoir participé au développement du secteur paysagiste. J'ai commencé seul il y a 35 ans et aujourd'hui nous avons construit une équipe solide.

VOTRE MESSAGE AUX GÉNÉRATIONS QUI SUIVENT

Lâchez votre téléphone et prenez le temps de contempler la nature! Elle nous enseigne la patience et nous rappelle que certaines choses ne peuvent pas être faites n'importe quand. Il y a des saisons à respecter. Quand on travaille en respectant son rythme, tout le monde y gagne.



« Je suis fier d'avoir participé au développement du secteur paysagiste. J'ai commencé seul il y a 35 ans et aujourd'hui nous avons construit une équipe solide. »

Brönnimann
depuis 1954

GARDEN CENTRE NOVILLE

info@gardencentre-noville.ch
Tél. 021 967 20 20

Route du Grand Canal 8
1845 Noville, Suisse



PAYSAGE DESIGN

info@paysage-design.ch

Secteur Entretien

Rodolphe Rigaux | 079 623 13 35
Samuel Hérisson | 079 810 48 76

Secteur Création

Nicolas Brönnimann | 079 703 90 10