



# Le Prix Sommet 2023 met le terroir valaisan à l'honneur

Pour la première fois en bientôt quarante ans, les trois challengers appartenaient au même secteur d'activité, et même si c'est L'Instant Chocolat qui l'emporte cette année, le grand vainqueur de la soirée est indéniablement le terroir valaisan.

Le public a rendu son verdict: c'est L'Instant Chocolat qui remporte le Prix Sommet 2023. Si les gagnants, Virginie et David Pasquet étaient heureux de voir leur travail récompensé, ils l'étaient tout autant que les deux autres challengers: la Cave du Rhodan, de Sandra et Olivier Mounir, et La Fromathèque de Yan Sutterlin et Bertrand Gabioud. Car jeudi, la richesse du terroir valaisan était à l'honneur, pour la qualité et la diversité de ses produits, la passion et l'inventivité de ses artisans, mais aussi le dynamisme de ses acteurs économiques.

Trois cents personnes étaient présentes au Centre Manor de Sierre, privatisé pour l'occasion. Après trois éditions perturbées par les péripéties sanitaires récentes, le Prix Sommet s'est à nouveau tenu en public pour le plus grand plaisir des invités et des organisateurs. Sur scène, Iwan Willisch, directeur d'UBS Valais a souligné combien entreprendre est un défi quotidien, «C'est ce challenge sans cesse renouvelé que le prix s'engage à soutenir et à encourager depuis bientôt quatre décennies.»

## S'adapter aux changements qui s'annoncent

Cette année, le défi consistait à montrer les moyens mis en œuvre pour faire face et s'adapter aux bouleversements de l'environnement économique actuel: inflation, crise énergétique et souci d'approvisionnement sont au cœur des préoccupations des entrepreneurs. «Les trois challengers de cette édition ont su relever leurs



défis propres avec beaucoup de professionnalisme, que ce soit pour maintenir la qualité de leurs produits, pour impliquer davantage leur personnel ou encore pour gérer des espaces de travail supplémentaires» a indiqué Iwan Willisch.

Le lauréat s'est donné pour objectif de pérenniser ses acquis et son réseau de quatre boutiques, tout en maintenant la qualité de ses produits. Virginie et David Pasquet souhaitent aussi impliquer plus fortement leurs collaborateurs dans l'entreprise en leur permettant de prendre activement part aux décisions stratégiques de la PME. ■

« Notre entreprise est porteuse d'espoir pour ceux qui voudraient se lancer. On a commencé avec peu de moyens, en n'étant pas du métier, et nous voilà, avec 25 employés, récompensés par nos clients ce soir. »

VIRGINIE ET DAVID PASQUET  
L'Instant Chocolat  
Lauréat du Prix Sommet 2023

CI-DESSUS  
Les lauréats aux côtés de la Direction régionale d'UBS Valais (de g. à dr.): Iwan Willisch, directeur d'UBS Valais, David Pasquet, Fabrice Biaggi, responsable de la Clientèle privée, Virginie Pasquet, et Jonathan Bruchez, responsable de la Gestion de fortune, après la remise du Prix Sommet 2023 à L'Instant Chocolat.

PHOTOS: LOUIS DASSELBORNE



## FROMAGERIE DE MARTIGNY SA – FROMATHÈQUE SA FINALISTE



Yan Sutterlin (Fromagerie de Martigny SA) – Bertrand Gabioud (Fromathèque SA): « Pour protéger notre terroir, il faut soutenir ses producteurs en leur permettant de vivre de leur travail ».

Yan Sutterlin et Bertrand Gabioud se sont associés en 2011 pour produire, promouvoir et vendre des produits locaux de haute qualité. Leur défi est de soutenir les producteurs en valorisant à leur juste prix les fruits de leur travail et en les rapprochant de leurs clients. Les deux amis étaient heureux de leur participation: «Le Prix Sommet est une belle vitrine, on est content d'y avoir participé,

nous allons pérenniser les contacts avec les autres challengers en développant notre collaboration» a déclaré Yan Sutterlin. Lors de la soirée, la Fromagerie de Martigny était présente en famille pour présenter deux magnifiques produits à la dégustation: le Raclette de Brebis Bio et le nouveau Raclette du Valais AOP Martigny, raclée par les fils de Yan Sutterlin. Un délice à découvrir! ■

## CAVE DU RHODAN – MOUNIR WEINE AG FINALISTE



Sandra et Olivier Mounir, troisième génération de la Cave du Rhodan, à Salquenen, ont su relever le défi du changement climatique et du développement technologique de leur secteur.

Sandra et Olivier Mounir représentent la troisième génération de vigneron de cette entreprise familiale de Salquenen. Solidement implantée dans la région et respectueuse de la nature, cette cave crée des vins avant tout à partir de cépages traditionnels valaisans. Son défi: faire face au changement climatique et saisir les opportunités de la technologie

pour produire du vin encore meilleur. « Dans vingt ans, je suis convaincu, que la région se distinguera pour des vins considérés à la hauteur des meilleurs Bourgognes », a déclaré sur scène Olivier Mounir qui défend le terroir valaisan avec des produits de haute qualité. Le couple s'est aussi dit très satisfait de l'éclairage sur leur travail et de leur rencontre avec les autres challengers. ■



Trois cents personnes étaient réunies jeudi soir, au Centre Manor Sierre privatisé et transformé, pour désigner le challenger le plus convaincant.



Vincent Bonvin, ancien lauréat, Virginie Pasquet, de L'Instant Chocolat, Pierre Berthod, président de la ville de Sierre et Emmanuel Amoos, conseiller national.



Julien Gonthier (à droite), directeur de Biofruits, vainqueur du Prix Sommet 2020, en pleine conversation.



Hugues-Vincent Roy, Managing Director d'Aisa Automation industrielle, lauréat du Prix Sommet 2015, très attentif.

## A la table des producteurs locaux

À u Centre Manor de Sierre, l'atmosphère était bourdonnante et joyeuse. Le public, émerveillé et gourmand, a pu déguster une multitude de mets préparés avec des produits de la région. Des pâtes aux bolets faites maison, du roastbeef race d'Hérens, un buffet de petits légumes avec soupe de saison et des desserts en abondance... Le restaurant a sorti le grand jeu, puisque l'enseigne s'efforce depuis des années à représenter au plus proche les producteurs locaux. Des acteurs externes étaient également présents, comme l'Hostellerie du Pas de l'Ours à Crans Montana avec une préparation de féra fumée, légère comme un nuage, ainsi que les trois challengers de la soirée: Fromagerie de Martigny SA avec leurs raclettes de vache et de brebis, la Cave du Rhodan avec son Heïda et son Pinot noir et, bien sûr, le lauréat, L'Instant Chocolat qui a fini de convaincre le public avec une sélection de divines créations. ■



## Une belle rencontre

Les trois challengers sont fiers de présenter le fruit de leur rencontre: un coffret contenant leurs plus beaux produits. Du Vieux Brebis Bio de La Fromagerie, un Riesling AOC Valais Bio 2020 de la Cave du Rhodan et une précieuse petite boîte bleue pleine de merveilles chocolatées de l'Instant chocolat. Le parfait cadeau à placer sous le sapin! ■



INITIÉ PAR



PARTENAIRES DE LA SOIRÉE



MANOR

PARTENAIRES MÉDIAS

Le Nouvelliste

