

La **boulangerie Michellod**, c'est une véritable dynastie au service du pain et des saveurs. Que de chemin parcouru depuis 1949 et l'ouverture du 1er commerce par le grand-père, Armand, au cœur du vieux village de Verbier. Après le fils Gérard, c'est aujourd'hui au tour de Didier – la 3e génération – de gérer activement un réseau de boulangeries-pâtisseries sur l'ensemble du canton. La 10e vient d'ouvrir ses portes vendredi 7 juin, sur la Place Centrale de Monthey!



Gérard Michellod (la 2e génération) et son fils Didier (la 3e génération) sous les platanes montheysans, à quelques mètres de leur nouvelle boulangerie.

## Le savoir-faire des boulangers-pâtisseries Michellod à Monthey!

L'histoire remonte à 1949. C'est cette année-là que Armand et Anita Michellod inaugurent leur boulangerie dans le vieux village de Verbier, qui ne ressemblait en rien à la station que l'on connaît aujourd'hui. Passionné par son travail, Armand transmet son enthousiasme à son fils Gérard. Il devient à son tour boulangier-pâtissier et décroche même sa Maîtrise fédérale. En 1979, Gérard Michellod reprend le commerce de ses parents. Assisté par son épouse Janine, le boulangier-pâtissier développe son activité afin de répondre aux exigences de l'extension de la station. En 1986 c'est au tour de la 3e génération de débiter dans la profession. Didier, le fils de Gérard, entreprend cette année-là son apprentissage. Tout comme son père, il obtiendra une Maîtrise fédérale de boulangier-pâtissier.

### Un développement fulgurant

Après l'ouverture de plusieurs succursales à Verbier, la boulangerie Michellod a l'opportunité de reprendre un commerce au Châble, en 1999. «*Mon père a toujours régulièrement modernisé ses installations, de telle sorte que nous pouvions répondre à une plus forte demande*», témoigne Didier Michellod. En 2008, après l'ouverture d'une 5e succursale à Martigny, les boulangers-pâtisseries se lancent dans un pari audacieux! Ils construisent un important site de production artisanale à Sembrancher, afin d'alimenter leurs différents points

de vente. «*C'est une structure très moderne et performante*», souligne Didier Michellod qui précise: «*Mais nous tenons aux valeurs artisanales: tout est confectonné en respectant notre tradition – notamment la longue fermentation – et nos produits n'ont strictement rien d'industriels!*» Passionnés, innovateurs et sélectionnant rigoureusement leurs produits, les boulangers-pâtisseries Michellod bénéficient d'une réputation sans faille dans tout le Valais!

### La véritable passion du pain...

Aujourd'hui, Gérard et Didier Michellod emploient une centaine de collaboratrices et collaborateurs au sein d'une structure bien rodée. En reprenant la boulangerie Tea-room L'Escale, sur la Place Centrale de Monthey, ils ouvrent dans le Chablais leur 10e succursale! «*Nous ne cherchons pas à nous imposer à tout prix*», explique Didier Michellod. «*Cependant, notre structure et notre logistique permettent de maintenir ouverts des petits commerces qui, autrement, fermentaient leurs portes, faute de volumes suffisants.*» La boulangerie Michellod a rénové L'Escale avec les compétences de Jean-François Michellod (architecte) et Lise Michellod (Boutique Chez Lise à Verbier) dans le but de créer un espace convivial et adapté aux nouvelles normes. Ouvert 7 jours sur 7, de 6h30 à 18h30 ●

► Pour de plus amples informations [www.boulangerie-michellod.com](http://www.boulangerie-michellod.com)