

Der Prix Sommet 2023 ehrt das Walliser «Terroir»

Zum ersten Mal in fast vierzig Jahren gehörten die drei Finalisten demselben Wirtschaftssektor an. Auch wenn der diesjährige Gewinner L'Instant Chocolat heisst, gehört die Walliser Kulinarik ebenfalls zu den grossen Gewinnern des Abend.

Das Publikum hat entschieden: L'Instant Chocolat gewinnt den Prix Sommet 2023. Nicht nur die beiden Gewinner Virginie und David Pasquiet waren glücklich über den erhaltenen Preis, auch die beiden weiteren Finalisten La Cave du Rhodan von Sandra und Olivier Mounir und La Fromathèque - Fromagerie de Martigny SA von Yan Sutterlin und Bertrand Gabioud. Denn an der Verleihung am Donnerstag stand die Vielfalt der Walliser Kulinarik im Mittelpunkt mit der Qualität und die Angebotsbreite der Produkte, aber auch aufgrund der Leidenschaft und Dynamik der Unternehmer. Dreihundert geladene Gäste besuchten den Anlass im Centre Manor in Siders. Nach drei Ausgaben, die aufgrund der Pandemie ohne Anwesende durchgeführt wurden, konnte der Prix Sommet wieder in der Öffentlichkeit stattfinden, sehr zur Freude von Organisatoren und Gästen. Auf der Bühne betonte Iwan Willisch, Regionaldirektor UBS Wallis, wie sehr das Unternehmertum eine tägliche Herausforderung sei. «Der Prix Sommet hat sich seit bald vierzig Jahren zum Ziel gemacht, diese gemeisterten Herausforderungen der Unternehmen zu würdigen.»

Anpassung an bevorstehende Änderungen

Die diesjährige Herausforderung bestand darin, die Massnahmen aufzuzeigen, die zur Bewältigung und Anpassung an die Umwälzungen des aktuellen wirtschaftlichen Umfelds gewählt werden: Inflation, Energiekrise und Versorgungspro-



bleme sind die Hauptanliegen der Unternehmer. «Die drei Finalisten der diesjährigen Ausgabe haben sich ihren Herausforderungen mit grosser Professionalität gestellt, sei es um die Qualität ihrer Produkte aufrechtzuerhalten, die Vermarktung oder um ihre Mitarbeiter stärker einzubeziehen», sagte Iwan Willisch. Der Preisträger hat sich zum Ziel gesetzt, seine Errungenschaften und seine vier Läden nachhaltig zu sichern und dennoch die Qualität seiner Produkte hochzuhalten. Virginie und David Pasquiet möchten auch ihre Mitarbeiter stärker einbinden, indem sie aktiv an Entscheidungen ihres KMUs teilnehmen können. □

«Wir haben mit wenig Kapital angefangen und waren nicht vom Fach. Jetzt beschäftigen wir 25 Mitarbeitende und wurden von unseren Kunden belohnt.»

VIRGINIE UND DAVID PASQUIET
L'Instant Chocolat
Gewinner Prix Sommet 2023

Die Preisträger an der Seite der Regionaldirektion von UBS Wallis (v. l. n. r.): Iwan Willisch, Direktor UBS Wallis, David Pasquiet, Fabrice Biaggi, Leiter Privatkunden, Virginie Pasquiet und Jonathan Bruchez, Leiter Vermögensverwaltung, nach der Verleihung des Prix Sommet 2023 an L'Instant Chocolat.



FROMAGERIE DE MARTIGNY SA – FROMATHÈQUE SA FINALIST



Yan Sutterlin (Fromagerie de Martigny SA) - Bertrand Gabioud (Fromathèque SA): «Um unsere einheimischen Produkte zu schützen, müssen die Produzenten unterstützt werden. Wir müssen ihnen ermöglichen, von ihrer Arbeit leben zu können.»

Yan Sutterlin und Bertrand Gabioud haben sich 2011 zusammengeschlossen, um lokale Produkte von hoher Qualität zu produzieren und zu verkaufen. Die beiden Freunde waren glücklich über ihre Teilnahme: «Der Prix Sommet ist ein schönes Schaufenster, wir sind froh, dass wir daran teilgenommen haben. «Um unsere Walliser Produkte zu schützen, muss man die Produzenten unterstützen und ihnen ermöglichen, von ihrer Arbeit leben zu können», sagt

Yan Sutterlin. «Wir werden den Kontakt mit den anderen beiden Finalisten weiterhin pflegen.» Während des Abends war das Team der Fromagerie de Martigny mit der ganzen Familie anwesend, um zwei wunderbare Produkte zur Verkostung anzubieten: den Raclette de Brebis Bio und den neue Raclette du Valais AOP Martigny. Eine Köstlichkeit, die es zu probieren gilt! □

CAVE DU RHODAN – MOUNIR WEINE AG FINALIST



Sandra und Olivier Mounir, die dritte Generation der Cave du Rhodan in Salgesch, haben sich den Herausforderungen des Klimawandels und der technologischen Entwicklung in ihrer Branche gestellt.

Sandra und Olivier Mounir repräsentieren die dritte Generation von Winzern dieses Familienunternehmens in Salgesch. Fest in der Region verankert und respektvoll gegenüber der Natur, kreiert diese Kellerei Weine vor allem aus traditionellen Walliser Rebsorten. Ihre Herausforderungen: die Auswirkungen des Klimawandels bewältigen und die Chancen der Technologie nutzen, um noch besseren Wein zu produzieren. «In zwanzig Jahren, davon bin ich über-

zeugt, wird sich die Region durch Weine auszeichnen können, die auf Augenhöhe mit den Besten der Welt sind», erklärte Olivier Mounir auf der Bühne. Das Paar zeigte sich auch sehr zufrieden mit der Präsentation ihrer Arbeit und dem Austausch mit den anderen Finalisten. □



Dreihundert Personen waren am Donnerstagabend im Centre Manor in Siders anwesend, um für das überzeugendste Unternehmen zu stimmen.



Vincent Bonvin, ehemaliger Preisträger, Virginie Pasquet von L'Instant Chocolat, Pierre Berthod, Präsident der Stadt Siders, und Emmanuel Amoos, Nationalrat.



Christoph Schaller (rechts), Geschäftsführer von pixon engineering, Gewinner des Prix Sommet 2014, im Gespräch.



Gemeinsames Fachsimpeln am Buffet.

Zu Tisch mit lokalen Produkten

Im Centre Manor in Siders war die Atmosphäre fantastisch. Das staunende und hungrige Publikum konnte eine Vielzahl von Gerichten probieren, die mit Produkten aus der Region zubereitet wurden: Nudeln mit hausgemachter Steinpilze-Sauce, Eringer Roastbeef, ein Buffet aus kleinem Gemüse mit saisonaler Suppe und Desserts in Hülle und Fülle... Das Restaurant bemüht sich seit Jahren darum, lokale Unternehmen und Produzenten zu fördern. Auch externe Akteure waren anwesend, wie die Hostellerie du Pas de l'Ours in Crans-Montana sowie die drei Finalisten des Abends: die Fromagerie de Martigny SA mit ihren Käseprodukten, die Cave du Rhodan mit ihrem Heïda und ihrem Pinot Noir und natürlich der Gewinner, L'Instant Chocolat, der das Publikum mit einer Auswahl an göttlichen Schokoladen-Kreationen überzeugte. ■



Eine schöne Begegnung

Die drei Finalisten präsentieren stolz ihren Präsentkorb. Eine Auswahl mit den besten Produkten der Finalisten: Ein Vieux Brebis Bio von La Fromathèque, ein Riesling AOC Valais Bio 2020 von der Cave du Rhodan und eine kleine blaue Schachtel voller Schokoladenwunder von L'Instant Chocolat. Das perfekte Geschenk für unter den Weihnachtsbaum. ■



INITIIERT VON



PARTNER



MANOR

MEDIENPARTNER

Le Nouvelliste

