

Le Prix Sommet UBS célèbre les entreprises exceptionnelles

RF Cette initiative, lancée en 1986, a récompensé tout au long de son histoire des entreprises valaisannes qui repoussent les limites pour relever les défis de leur époque.

Le Prix Sommet a mis à l'honneur des produits remarquables issus de ressources locales tout comme des solutions innovantes développées dans le respect de l'environnement.

180 entreprises ont été présentées en près de 40 ans. Année après année, le Prix Sommet a présenté des esprits brillants qui ont relevé les défis et porté leur expertise unique au sommet de la réussite.

Leurs parcours continuent d'inspirer tout en renforçant le tissu économique du canton.



prixsomet.ch

Initié par:
Initiiert von:



DE Die 1986 ins Leben gerufene Initiative hat in ihrer Geschichte Walliser Unternehmen ausgezeichnet, die Grenzen überschreiten, um die Herausforderungen ihrer Zeit zu meistern.

Der Prix Sommet hat bemerkenswerte Produkte aus lokalen Ressourcen ebenso gewürdigt wie innovative Lösungen, die mit Rücksicht auf die Umwelt entwickelt wurden.

180 Unternehmen wurden in fast 40 Jahren nominiert. Jahr für Jahr hat der Prix Sommet kluge Köpfe ausgezeichnet, die sich den Herausforderungen angenommen haben und durch ihr einzigartiges Fachwissen an die Spitze des Erfolges gelangten.

Ihre Geschichten inspirieren weiterhin und stärken gleichzeitig das Wirtschaftsnetz des Kantons.

Contenu de la box :

Mi-Vieux de Brebis BIO - affinage 12 mois
Fromagerie de Martigny | La Fromathèque

Diversitas Riesling Bio AOC Valais
Cave du Rhodan Mounir Weine

Boîte Passion - garnie de Choconougat,
amandes sel et caramel, amandes noires
et éclats aux trois chocolats
David Chocolatier



Graphisme : Marie Le Bec
Images : Thomas Masotti

Les artisans du Goût

Die Handwerker des Geschmacks

Prix Sommet UBS 2023

David Pasquiet
David Chocolatier

Olivier Mounir
La Cave du Rhodan

Yan Sutterlin
Fromagerie de Martigny |
La Fromathèque





La Cave du Rhodan Famille Mounir

FR La Cave du Rhodan, en mains familiales depuis trois générations, se distingue par son caractère pionnier et innovateur. Les 13 hectares de vigne sont cultivés en bio et la cave ultra-moderne permet de proposer des vins au style précis et subtil. Nous sommes heureux et fiers de collaborer depuis très longtemps avec des vigneron passionnés de la région qui nous confient leurs raisins.

Notre large gamme de vins, constituée de cuvées issues de cépages autochtones et internationaux, est tout aussi appréciée de notre fidèle clientèle privée que des professionnels. En remportant le titre de *Cave suisse de l'année 2022*, nous avons vécu à nouveau un moment fort dans l'histoire de notre domaine viticole, riche d'une tradition familiale de plus de 60 ans.

La Cave du Rhodan
Flantheystr. 1
3970 Salgesch

rhodan.ch

CAVE RHODAN
Mounir Weine Salgesch Wallis

DE Unser Familienbetrieb in dritter Generation zeichnet sich durch seinen Pioniercharakter aus. Die eigens bewirtschafteten 13 Hektaren werden biologisch bewirtschaftet und eine top moderne Kellerinfrastruktur erlaubt eine subtile und präzise Weinstilistik. Stolz dürfen wir seit Generationen mit passionierten Winzern aus der Region zusammenarbeiten, welche uns ihr Traubengut anvertrauen.

Das breite Weinsortiment von autochthonen und internationalen Sorten ist bei der treuen Privatkundschaft wie auch in der Fachwelt beliebt. Mit der Auszeichnung *Schweizer Weingut des Jahres 2022* durften wir im letzten Jahr einen weiteren Höhepunkt in der über 60-jährigen Geschichte unserer Winzerfamilie erleben.

David Chocolatier David & Virginie Pasquiet

FR D'abord cuisinier-pâtissier, David Pasquiet excelle comme chocolatier depuis près de 20 ans. En 2013, il décroche la première place au *Swiss Chocolate Masters* et caracole dans le *Top 10 des meilleurs chocolatiers du monde*.

Toujours au sommet, cet alchimiste de la gourmandise sublime la fameuse fève au travers des créations uniques marquées d'une touche artistique.

Avec sa femme Virginie, il a créé son propre chocolat de couverture, en établissant un lien direct avec des petits producteurs du Nord du Pérou respectueux de l'environnement et offrant des conditions de travail dignes. David Pasquiet a de l'éthique, du cœur et du talent.



David Chocolatier
Ecoparc de Daval C30
3960 Sierre

davidchocolatier.ch

DAVID
CHOCOLATIER

DE Zuerst war David Pasquiet Koch und Konditor, jetzt glänzt er seit fast 20 Jahren als Chocolatier. Im Jahr 2013 belegte er den ersten Platz an den *Swiss Chocolate Masters* und gehörte zu den *Top 10 der besten Chocolatiers der Welt*.

Der süsse Alchimist ist noch immer an der Spitze und verwandelt die berühmte Bohne zu einzigartigen, künstlerischen Kreationen.

Zusammen mit seiner Frau Virginie hat er eine eigene Kuvertüre kreiert und dabei eine direkte Verbindung zu Kleinproduzenten im Norden Perus aufgebaut, welche die Umwelt respektieren und würdige Arbeitsbedingungen bieten. David Pasquiet hat Ethik, Herz und Talent.

Fromagerie de Martigny | La Fromathèque Yan Sutterlin & Bertrand Gabioud

FR La Fromagerie de Martigny a été créée en 2022 pour répondre aux perspectives de développement de La Fromathèque, initialement fondée en 2013 dans le but de promouvoir une agriculture locale en fabriquant et en commercialisant des produits de qualité exclusivement issus du terroir du Valais.

En 2016, notre Fromage de Brebis remporte le prix du *Meilleur Fromage de Brebis* aux *Swiss Cheese Awards*, et en 2018 sur la base de la même recette, le prix du *Meilleur Fromage de Brebis* aux *World Championship Cheese Contest* aux USA. Aujourd'hui la nouvelle Fromagerie a pour but de développer un partenariat avec les agriculteurs leur garantissant des perspectives d'avenir positives grâce à un prix de la matière première respectueux de la qualité de leur travail.



La Fromathèque
Rte du Grand-St-Bernard 28
1921 Martigny-Croix

lafromatheque.ch
fromageriedemartigny.ch


La Fromathèque
TERROIR DU VALAIS

DE «La Fromagerie de Martigny» wurde 2022 in Ergänzung zur bereits 2013 geschaffenen «La Fromathèque» gegründet. Dies, um das ursprünglich gesteckte Ziel noch besser umsetzen zu können: Die lokale Landwirtschaft durch die Herstellung und den Vertrieb von Qualitätsprodukten, die ausschliesslich aus dem Walliser Terroir stammen, noch stärker zu fördern.

2016 gewann unser Schafskäse die Auszeichnung als *Bester Schafskäse* bei den *Swiss Cheese Awards* und 2018 mit demselben Rezept den Preis in derselben Kategorie beim *World Championship Cheese Contest* in den USA. Heute vertieft die Käserei ihre bestehenden Partnerschaften mit den lokalen Landwirten, garantiert ihnen dadurch neue, positivere Zukunftsaussichten und respektiert deren Arbeit, durch eine faire Bezahlung der angelieferten Rohstoffe.