

## L'artisanat genevois honore sa garde

La Confrérie genevoise des Chevaliers du bon pain a organisé son 2e Chapitre du renouveau, à Russin. Son nouveau Grand Maître Leonhard Bernard a obtenu le Pain d'or et Stéphane Oberson le Chocolat d'or.



*L'ancien Grand Maître genevois Jean-Claude Gremion et son successeur Leonhard Bernard, entourés des étoilés François Wolfisberg et Stéphane Oberson.*

Les Chevaliers du bon pain Genevois ont célébré leur 2e Chapitre du renouveau à Russin (GE), le samedi 10 octobre. Membres, représentants de l'Ordre des chevaliers et des autres confréries, personnalités de la branche et politiques se sont réunis au Domaine des Rothis, le temps d'une soirée. En ouverture des festivités, le Grand Maître genevois Jean-Claude Gremion a transmis les rênes de la confrérie à Leonhard Bernard. « Je suis heureux de passer la main à un chevalier très investi et plein de ressource. Il saura porter avec efficacité la boulangerie-pâtisserie-confiserie vers l'avenir », a-t-il souligné. « Pour son engagement, sa disponibilité et avoir contribué à la défense du pain », M. Gremion s'est vu élevé au rang de Grand Maître d'honneur, à l'issue de la passation de pouvoir.

### **Pluie d'étoiles**

Neuf chevaliers ont obtenu une étoile ; témoignage de la qualité de leurs pains lors des évaluations : Jean-Charles Rückstühl, Philippe Taillé (6e étoile) ; Eric Emery (5e) ; Alexandre Rückstühl, Walter Rückstühl (4e) ; Leonhard Bernard, Dominique Gremion, Stéphane Oberson, François Wolfisberg (3e). Pierre Maudet s'est chargé de leur distribution.

Le conseiller d'Etat genevois a aussi remis les trophées de Pains et de Chocolat d'or 2020-2022. Le premier est revenu à Boulangerie Leonhard Bretzel Sàrl. Elle a obtenu la meilleure note lors de deux taxations consécutives, devant la boulangerie Philippe Taillé (Pain d'argent) et la boulangerie-pâtisserie Dominique Gremion (Pain de bronze). Quant à la maison Oberson, elle remporte le Chocolat d'or devant Mériconde C&J (Chocolat d'argent) et Canonica Opérations (Chocolat de bronze).

La confrérie a aussi intronisé une Dame compagne du pain et quatre Compagnons du pain : Sacra Tomisawa-Schumacher, consultante en affaires publiques et lobbying, Francis Demierre, préfet de la Confrérie du Gruyère, **Vincent Subilia, directeur de la Chambre de commerce, d'industrie et des services de Genève**, Denis Beausoleil, directeur de l'Office de promotion des produits agricoles de Genève, et Pierre-Igor Cusnir, directeur commercial de la Cave de Genève. Finalement, Robert

Cramer, homme politique membre des Verts, est passé de Compagnon à Compagnon du pain.

### **Boulangier « un peu par hasard »**

Leonhard Bernhard est devenu boulangier « un peu par hasard » : « A l'âge de 30 ans, j'ai pris conscience du pain.

Passion ou reconversion ? Je ne sais pas trop. » Il commence sa carrière en 1993 sur les marchés genevois. « Je ne faisais que des bretzels, d'où mon surnom de Bretzel. » Au fil des ans, il étoffe sa gamme en proposant des nouveaux pains. L'artisan possède aujourd'hui un commerce avec tea-room.

Pour le nouveau Grand Maître, il est primordial que le pain des artisans boulangers soit irréprochable au niveau de sa qualité et de sa provenance : « La proximité de nos farines, le bio et la panification au levain devraient être la norme dans nos fournils. »