



Boulangerie Panino Dessert, la qualité artisanale au service des établissements de santé

Fondée en 2009 à Vevey, Panino Dessert est une société proposant des produits de boulangerie et de pâtisserie. Ses deux établissements situés à Vevey et La Tour-de-Peilz lui permettent d'assurer une production et un service de livraison de qualité et de proximité. Depuis sa création, Panino Dessert revendique son attachement aux méthodes et recettes traditionnelles ainsi qu'à l'utilisation de matières premières naturelles issues de fabrication locale dans la réalisation de ses produits. L'entreprise souhaite ainsi rassurer ses consommateurs et préserver leur santé grâce à des ingrédients simples et sans additif.

La qualité de ses produits et de son service permet à Panino Dessert de livrer des établissements de santé souvent très exigeants en ce qui concerne les produits alimentaires. Le parcours atypique de Nino Ardilio, directeur de Panino Dessert, né en France, aux origines italiennes, ayant grandi à Wohlen et formé à Melligen, deux communes du canton d'Argovie, en Suisse alémanique, lui confère un attachement particulier à ce canton qui transparaît dans chacun de ses produits aux saveurs uniques et traditionnelles.



Entretien avec **Nino Ardilio**, Directeur

Comment êtes-vous organisés ?

N.A : Nous développons le fonctionnement d'une boulangerie traditionnelle avec une longue fermentation (slow backing) et une cuisson au four à bois. Nous mettons également un point d'honneur à utiliser

des produits régionaux. Nos matières premières (farine, lait, œufs, etc.) sont donc produites par les agriculteurs et cultivateurs locaux.

Pourquoi avoir choisi la cuisson au four à bois ?

N.A : La longue fermentation (slow backing) qui apporte les acides lactiques, les saveurs, la qualité et la conservation du produit ainsi que la cuisson au four à bois qui apportent un croustillant et une saveur supplémentaire à la croûte du pain sont les meilleurs procédés pour clore notre chaîne de production. Il s'agit d'une énergie renouvelable qui apporte un respect de l'environnement. Ce four à bois nous sert à cuire nos pains, alors que la viennoiserie et la pâtisserie sont réalisées avec un four électrique car elles sont plus faciles à gérer.

En matière d'hygiène, quelles sont les normes que doit respecter ce type de cuisson ?

N.A : Le four doit être régulièrement nettoyé car la farine et le bois laissent des traces qui peuvent nuire à la cuisson. Si la chaîne est respectée, cette méthode est alors bien plus saine que si nous utilisons un four électrique ou à mazout.

Quelle est la place de la formation au sein de Panino Dessert ?

N.A : J'assure personnellement la formation des professionnels chargés de la cuisson au four à bois. Il s'agit d'une méthode qui nécessite une certaine rigueur et des connaissances particulières pour parvenir à guider efficacement la cuisson. Nos collaborateurs sont autonomes après un certain temps de formation.

Quelles sont les évolutions de ce mode de cuisson ?

N.A : La cuisson au four à bois est une source quotidienne d'enseignement. Il s'agit d'une chaleur naturelle que nous ne pouvons régler par un thermostat. Elle nous amène à remettre quotidiennement en question notre fonctionnement, notamment en ce qui concerne la chaleur extérieure des procédés de fabrication ou du laboratoire.

Quels sont les produits que vous proposez aux établissements de santé et aux collectivités ?

N.A : Nous proposons des pains, des pains au lait, des petits produits de boulangerie, comme des croissants, et des viennoiseries. Tous ces produits sont réalisés avec des ingrédients authentiques sans

additif. D'ailleurs, les établissements de santé nous demandent du pain complet avec une fermentation importante et des graines trempées dans l'eau afin que le pain soit bien plus digeste et le levain offre une saveur supplémentaire. Dans ce secteur particulier, nos clients réguliers sont les sites de l'Hôpital Riviera-Chablais, l'Hôpital de la Providence, ainsi que certaines cliniques privées du bassin lémanique.

Quelles sont vos spécialités en boulangerie ?

N.A : Panino Dessert est particulièrement réputé pour la qualité de ses croissants et de son pain. Notre pain « Panino Grande » est issu d'une recette personnelle à base de farine mi-blanche et de levain et nécessite une fermentation d'un minimum de 18 heures. Ce pain se conserve très longtemps sans difficulté. Nos croissants sont pur beurre mais il n'existe plus dans notre région de petits producteurs de beurre. Nous faisons donc appel à une entreprise fribourgeoise qui nous fournit des produits de très grande qualité. Enfin, nous ajoutons du sel de mer à nos pains, un ingrédient riche en iode qui leur apporte une bien meilleure saveur et nous permet de réduire de 20% la quantité de sel présente dans nos recettes.

Quelles sont les perspectives d'évolution de Panino Dessert ?

N.A : Nous souhaitons maintenir notre niveau de qualité d'artisan, tout en respectant les recettes traditionnelles et une fabrication proche à la demande de nos consommateurs. Nous devons préserver les saveurs et les goûts du pain afin que nos produits continuent de se différencier de la concurrence.



Panino Dessert
Av. Général-Guisan 41
1800 Vevey
Tél. +41 21 922 44 77
Fax. +41 21 922 44 79
info@panino-dessert.ch
www.panino-dessert.ch