

Boulangerie de Grandvillard Sàrl

Samuel Oberson

Rue de l'Eglise 3
1666 Grandvillard

Montag: geschlossen

Mittag bis Freitag: 6:30 bis 12:00 und 13:00 bis 18:30

Samstag: 6:30 bis 12:00 und 13:00 à 17:00

Sonntag: 6:30 bis 12:00

Präsentation

Als kleiner Junge sah er seine Zukunft zwar eher in der Landwirtschaft, doch als er älter wurde, faszinierte ihn der Beruf seines Vaters immer mehr. 1989 beendete er seine Lehre zum Bäcker-Konditor-Confiseur in der Bäckerei Repond in Tour-de-Trême. Nachdem er mehrere Jahre zusammen mit seinem Vater Raphaël im Laden gearbeitet hatte, übernahm Jean-Luc mit seiner Frau Ghislaine 2003 die Familienbäckerei. Im Jahr 2024 übergibt er seine Bäckerei an einen jungen Wolf, Samuel Oberson, der sein Werk fortsetzt.

Jeden Tag stellen sie in Grandvillard zwanzig Brotsorten, regionale Spezialitäten und Konditorware her. Die handwerklich hergestellten Produkte werden vor Ort und in anderen Läden im Intyamontal verkauft.



Produkte

Meringues

Anisbrötchen

Bretzeli

Cuchaule AOP

Kilbi-Senf

- Leckeres aus dem Greyerzerland
 - Kilbi-Produkte
 - Brot mit gereiftem Vorteig
 - Desserts
 - hausgemachte Glacen
- Artisan producteur : Boulangerie de Grandvillard Sàrl



- Apéro-Buffer