

**Comunicato stampa del 9 luglio 2025**

## **Prix Montagne 2025 – Garde-Manger**

### **Didascalie:**

- Foto 00: Quasi troppo bella per mangiarla: la pasticceria di Garde-Manger nella Bassa Engadina.
- Foto 1: Con il nome Garde-Manger, i fratelli Lucie e Rémy Bailloux (a destra) hanno ammaliato la Bassa Engadina e la città di Zurigo con la loro pasticceria. Insieme al collaboratore Guillaume Jacinto.
- Foto 2: Il laboratorio è il posto preferito di Lucie Bailloux. Qui si crea pasticceria con radici francesi, ispirata all'Engadina.
- Foto 3: Guillaume Jacinto dà il tocco finale alle prelibatezze del giorno.
- Foto 4: Rémy Bailloux è proprietario e direttore insieme alla sorella Lucie – ma anche aiuto pasticcere, cameriere, commesso e fattorino. Trasporta la pasticceria nel contenitore refrigerato dal laboratorio di Ardez al secondo Café di Guarda.
- Foto 5: Qui è proprio il capo a servire. Rémy Bailloux in servizio nel Café di Ardez.
- Foto 6: Noemie Koller dà volentieri una mano al Garde-Manger nel tempo libero, guadagnandosi ogni tanto una delle tante prelibatezze create da Lucie Bailloux.
- Foto 7: Non è facile scegliere tra le tante, svariate creazioni di Lucie Bailloux.
- Foto 8: Garde-Manger è un arricchimento per la Bassa Engadina, afferma Bernhard Aeschbacher, direttore della Tourismus Engadin Scuol Samnaun Val Müstair AG.
- Foto 9: L'agricoltore di montagna Corsin Campell è contento non solo di avere in Garde-Manger un'acquirente affidabile per le sue uova, ma anche di poter contribuire alla creazione di prodotti deliziosi.

### **Foto a libera disposizione per scopi redazionali.**

Fonte delle foto: Max Hugelshofer, Aiuto svizzero alla montagna

➔ Comunicato stampa e foto scaricabili all'indirizzo: [prixmontagne.ch/media](https://prixmontagne.ch/media)

### **Per ulteriori informazioni:**

Contatto: Christine Urfer, M +41 78 619 05 00, [christine@pur-pr.com](mailto:christine@pur-pr.com)