

**Medienmitteilung vom 9. Juli 2025**

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

### **Bildlegenden:**

- Bild 00: Fast zu schön zum Aufessen: die Patisserie von Garde-Manger im Unterengadin.
- Bild 1: Unter dem Namen Garde-Manger haben die Geschwister Lucie und Rémy Bailloux (rechts) mit ihrer Patisserie das Unterengadin und die Stadt Zürich verzaubert. Zusammen mit Mitarbeiter Guillaume Jacinto.
- Bild 2: Die Backstube ist Lucie Bailloux' Lieblingsplatz. Hier entsteht Patisserie mit französischen Wurzeln, inspiriert vom Engadin.
- Bild 3: Guillaume Jacinto verpasst den heutigen Köstlichkeiten den letzten Schliff.
- Bild 4: Rémy Bailloux ist zusammen mit seiner Schwester Lucie Inhaber und Geschäftsführer – gleichzeitig aber auch Aushilfs-Pâtissier, Kellner, Verkäufer und Auslieferer. Er bringt die Patisserie in der Kühlkiste von der Backstube in Ardez zum zweiten Café in Guarda.
- Bild 5: Hier bedient der Chef noch selbst. Rémy Bailloux im Service im Café in Ardez.
- Bild 6: Noemie Koller hilft in ihrer Freizeit gerne bei Garde-Manger mit. Sie verdient sich so ab und zu eine der vielen Köstlichkeiten, die Lucie Bailloux kreiert hat.
- Bild 7: Die Entscheidung fällt nicht leicht bei den vielen, unterschiedlichen Kreationen von Lucie Bailloux.
- Bild 8: Garde-Manger sei eine Bereicherung für das Unterengadin, sagt Bernhard Aeschbacher, Direktor der Tourismus Engadin Scuol Samnaun Val Müstair AG.
- Bild 9: Bergbauer Corsin Campell freut sich nicht nur, für seine Eier mit Garde-Manger eine verlässliche Abnehmerin zu haben, sondern auch, dass er zur Entstehung von so feinen Produkten beitragen kann.

### **Bilder für redaktionelle Zwecke zur freien Verwendung.**

Bildquelle: Max Hugelshofer, Schweizer Berghilfe

➔ Medienmitteilung und Bilder als Download: [prixmontagne.ch/medien](https://prixmontagne.ch/medien)

**Für weitere Informationen:**

Kontakt: Medienstelle Schweizer Berghilfe, Kilian Gasser, T 079 443 55 21,  
[kilian.gasser@berghilfe.ch](mailto:kilian.gasser@berghilfe.ch)