

Storytelling

Gâteau du Vully

Liebesgeschichte am Vully: wenn die Pâtisserie mit dem Wein ...

«Schon als Kind liebte ich es, Pâtisserie zu machen... und zu geniessen», sagt Gilles Guillaume, den seine Grossmutter in die Kunst des Vully-Kuchen-Backens einweihete. Ob süss oder salzig, das Rezept wird seit Jahrzehnten von einer Generation an die nächste weitergereicht. Seit er 23 Jahre alt war, betreibt Gilles seine Bäckerei in Sugiez und damit im Herzen der kleinsten aller grossen Weinregionen der Schweiz, des Vully. Er lüftet die Geheimnisse der Fabrikation: «Überaus wichtig ist die Ruhezeit des Teiges und natürlich das exakte Timing des Backens.» Aber das ist noch nicht alles: Mit sanftem Daumendruck macht Gilles kleine Einbuchtungen in den Teig, damit sich die Crème auf die gewünschte Art und Weise verteilen kann. Das sind die berühmten «puits d'amour » oder «Liebesgruben».

Apropos harmonische Zweisamkeit: Der Vully-Kuchen passt perfekt zu einem Glas einheimischem Chasselas oder Traminer. Und als Hochzeitsreise empfiehlt sich der Vully-Reblehrpfad gleich neben der Bäckerei. Dieser führt zu überaus frohen Aussichten über die Weinberge, den glitzernden Murtensee und bis weit in die spektakulären Berner Alpen. Von dieser Liebesgeschichte und dem Charme der Region lässt man sich doch gerne verführen!

Kontakt

Boulangerie Pâtisserie Guillaume
 Gilles Guillaume
 Route du Péage 21
 1786 Sugiez
 +41 26 673 14 83
commandeboulangerie@bluewin.ch
www.boulangerie-guillaume.ch