

Les cuchaules qui valent de l'or

PAIN • *La boulangerie Saudan, à Fribourg, vient de remporter une 5^e médaille d'or au Concours suisse des produits du terroir. Diversifiant ses activités, elle mise sur la qualité.*

FRANÇOIS MAURON

«Chez nous, ce n'est pas la quantité qui compte, mais bien la qualité.» Cette phrase pourrait être prononcée par de nombreux entrepreneurs. Mais quand il s'agit de Gérald Saudan, un petit sourire fend les lèvres, et le regard se fait brillant. On sent que les paroles dépassent le slogan, traduisant la raison de vivre de ce boulanger. Qui accorde une importance particulière au respect du goût et des traditions dans l'élaboration de ses produits. Une philosophie couronnée de succès, puisque sa cuchaule aux pistils de safran vient de remporter une cinquième médaille d'or au Concours suisse des produits du terroir, qui a eu lieu récemment à Delémont.

La boulangerie est une PME forte de 53 collaborateurs

En fait, on devrait écrire «leur» cuchaule au safran. Car Gérald Saudan insiste beaucoup sur les vertus de l'équipe. Par ailleurs, lui-même n'a plus guère le temps de mettre la main dans le pétrin. «Je bouche les trous où c'est nécessaire», rigole-t-il. C'est que son enseigne, ouverte en 2006 à la route de Villars, à Fribourg (il a repris un commerce existant au préalable), est devenue une véritable PME, comprenant quatre secteurs: une boulangerie-pâtisserie, un tea-room avec restauration, un service de traiteur, et, depuis peu, une chocolaterie artisanale. La société recense actuellement 53 collaborateurs, dont 13 boulangers-pâtisseries et deux cuisiniers.

Avec l'équipe de Suisse

Gérald Saudan, 38 ans, et son épouse Margrit, 33 ans, ont une belle expérience dans le domaine de la pâtisserie. Le couple s'est rencontré en Valais, dans un restaurant gastronomique, où tous deux s'occupaient de confectionner desserts et autres mignardises. Ils ont ensuite officié comme pâtisseries-confiseurs dans plusieurs établissements helvétiques renommés, avant d'occuper cette fonction durant 10 mois sur un paquebot de luxe. En 2006, l'époux décroche une 4^e place aux championnats du monde de pâtisserie avec l'équipe de Suisse.



Gérald et Margrit Saudan, un couple de pâtisseries-confiseurs rencontrant du succès. VINCENT MÜRITH

C'est à la même période que les deux partenaires, très mobiles jusque-là, envisagent d'ouvrir leur propre commerce. «Nous souhaitons fonder une famille, il fallait nous poser quelque part.» Lui est originaire de la Gruyère, elle vient d'outre-Sarine. Ils recherchent donc l'endroit susceptible de leur convenir sur la frontière des langues, du Valais à Bienne. «L'idée, c'était de pouvoir profiter de notre bilinguisme.»

Leur choix se porte finalement sur une boulangerie à la route de Villars, à Fribourg. Arrivé en 2006, le couple développe rapidement son affaire. La boulangerie-pâtisserie mise sur les spécialités, tandis que le tea-room adjacent devient un vrai restaurant, qui sert ac-

tuellement une septantaine de menus par jour. En parallèle, les Saudan lancent un service de traiteur, qui devient le secteur principal de la PME. L'été 2011 est celui de la rénovation. Pour un investissement de 1,8 million de francs, le magasin est refait à neuf, le tea-room (55 places) entièrement rénové, tandis qu'on installe une véranda ouverte toute l'année (40 places). Parallèlement, un local est équipé pour fabriquer du chocolat.

La boulangerie Saudan est aujourd'hui une PME qui affiche un chiffre d'affaires de 2,5 millions de francs par an. Sa clientèle? Les habitants du quartier, et des personnes qui y travaillent, mais aussi un public qui vient spécifi-

quement à cette adresse aux portes de Fribourg. Le service de traiteur se déplace par ailleurs dans tout le pays.

Cuchaule bio

Malgré son succès, Gérald Saudan ne compte pas ouvrir d'autres points de vente pour l'instant. «Nous n'avons pas envie de courir après les gens. Nous préférons qu'ils viennent chez nous, parce qu'ils s'y sentent bien», note-t-il. Ajoutant qu'à trop faire pousser la même enseigne partout, il y a un risque d'uniformisation des produits. Alors que son credo, on le répète, est de cultiver les spécificités. A ce titre, la boulangerie va lancer, à la fin du mois, une cuchaule bio, une première dans le canton. I