

La cuchaule de Gérald Saudan partage la première place avec un séré à la vanille lucernois.



SA CUCHAULE BIO COURONNÉE

TERROIR La Boulangerie Saudan a remporté, parmi 69 produits, la plus haute distinction 2016 de la sélection Bourgeon Bio Gourmet.

«**U**n prix, on devrait pouvoir en parler pendant deux ans et, après, le ranger ou retenter sa chance dans un nouveau concours.» Gérald Saudan, boulanger à Fribourg, n'est pas de ceux qui exhibent durant des années le cadre poussiéreux d'une distinction gagnée il y a des décennies. Ses créations, il les expose régulièrement à la critique de jurys divers et variés. Avec succès. Et cet automne se montre particulièrement faste pour l'artisan fribourgeois. Quelques jours après avoir remporté 4 médailles d'or, 3 d'argent et une de bronze au Swiss Bakery Trophy des Goûts et Terroirs de Bulle, et le titre de champion du canton de Fribourg, il décroche

la plus haute distinction du Bio Bourgeon Gourmet, la sélection organisée par Bio Suisse. Sa cuchaule au fil de safran a en effet obtenu hier après-midi, outre sa labellisation parmi les meilleurs produits de Suisse, la distinction spéciale du jury pour sa «qualité particulièrement extraordinaire».

«Gratifiant pour l'équipe»

«Remporter un prix comme celui-là, évidemment que c'est un atout marketing. On peut ensuite communiquer autour de cette distinction. Et, dans le cas de cette sélection Bio Suisse, la communication se fait dans tout le pays. Ça peut par exemple nous amener ponctuellement des clients hors

canton qui ne nous connaissent pas avant. Mais c'est également gratifiant pour l'esprit d'équipe. On travaille ensemble sur un produit, on prépare une compétition en groupe et c'est motivant quand on décroche la première place.» Car en plus d'être passionné – «la condition pour faire ce métier»,

« Nous tenons à proposer des produits Bio Suisse »

Gérald Saudan, boulanger

Gérald Saudan est perfectionniste. «Quand on décroche une médaille d'or pour un produit, et que l'année suivante c'est l'argent, on est content bien sûr, mais on se dit aussi que quelque chose a moins bien fonctionné cette fois. Alors on cherche à s'améliorer.»

Et si le boulanger est désormais sacré par Bio Suisse, il ne se voit pas passer au tout bio dans son assortiment. «Le cahier administratif de l'obtention de la certification est très lourd. Quand nous avons commencé, j'ai profité de l'embauche d'un stagiaire pour trois mois qui s'est consacré uniquement à ça. Il faut un approvisionnement et un stockage différents des produits classiques. C'est très compliqué pour une entreprise artisanale comme la nôtre. Actuellement, sur 300 articles, nous en avons environ 6 ou 7 en bio. En plus, travailler un produit en bio est lié à une philosophie environnementale. Nous tenons à proposer des articles Bio Suisse. Ça n'a pas de sens pour nous d'y intégrer des ingrédients bio étrangers.»

● TEXTE MELINA SCHRÖTER
melina.schroeter@lematin.ch
PHOTO LAURENT CROTTE