

La cuchaule au fil de safran

Ceux qui passent la porte de la boulangerie Saudan à la Route de Villars 38 à Fribourg doivent souvent faire la queue. Cela fait dix ans que Gérard et Margrit Saudan dirigent avec succès leur entreprise. On ne peut qu'admirer la diversité des 300 produits proposés chaque jour dans le design étonnant du local de vente avec tea-room. Pas étonnant dans ces conditions que la boulangerie accueille jusqu'à mille clients un dimanche normal.

Cette entreprise qui compte 68 collaborateurs a bien besoin de cette fréquentation. L'équipe reçoit d'ailleurs de Gérard Saudan non seulement le salaire de son travail, mais aussi l'exemple d'un chef qui a en poche deux diplômes de maîtrise fédérale, a gagné d'innombrables médailles pour ses produits et a même eu du succès dans des concours internationaux. En fait, Gérard Saudan n'aurait même pas besoin de ces preuves imprimées tant il sait convaincre par sa motivation et sa sérénité. Son enthousiasme pour l'œuvre de sa vie gagne immédiatement ses interlocuteurs et il sait prendre en souriant le temps de répondre à des questions qu'il a déjà entendues si souvent. S'il ne connaissait apparemment pas encore la réponse à la question de la qualité de ses produits bio, la nomination de sa cuchaule au fil de safran pour une distinction spéciale du Bourgeon Bio Gourmet lui a déjà répondu. En plus de la traditionnelle cuchaule fribourgeoise, la boulangerie Saudan fabrique aussi du pain Bourgeon Edelvita et reste un lieu de distribution du «panier bio fribourgeois».

Stephan Jaun, Bio Suisse

→ www.boulangerie-saudan.ch

