

Che-main de vie est une rubrique qui vise à découvrir, au travers d'un chef d'entreprise, les personnes qui ont influencé ou marqué sa vie professionnelle.

Estampillés IPS et Bio Suisse, les produits de la boulangerie Margrit et Gérald Saudan valorisent tout un terroir dans le respect du goût et des traditions. Ils ont obtenu de nombreuses distinctions, dont 24 médailles d'or. La cuchaule (2011) et le gâteau à la fondue (2015) ont décroché le Prix d'Excellence des meilleurs produits de boulangerie de Suisse. La boulangerie fribourgeoise a également remporté le titre du Swiss Bakery Trophy en 2012 et tout récemment le Trophée PME dans la catégorie «entreprises artisanales» décerné par l'Agglomération de Fribourg. Un goût pour la compétition que Gérald Saudan a transmis à son équipe composée aujourd'hui de 65 personnes (38 EPT). Un goût du défi qui le pousse à changer quatre fois par an tout son assortiment. Pour être différent ou plus simplement «Saudan».

«Il m'a montré la voie»

Pour lui, indépendance rime avec évidence. Après avoir baigné dans la gastronomie à l'Hôtel de la Couronne à Sâles, Gérald Saudan pensait suivre les traces de son papa jusqu'au jour où il suivit un stage dans le restaurant d'un ami de la famille. «J'y ai découvert le métier de la pâtisserie. J'ai réalisé que je n'aimais pas la texture du poisson ni de la viande crue et surtout que j'étais bien meilleur en pâtisserie!» Alors qu'il avait à peine douze ans, Gérald Saudan savait qu'il croquerait la branche alimentaire à belles dents, de laquelle ses parents Bernard et Françoise lui ont donné le goût. «J'ai toujours admiré le sens du commerce de mon papa. Contrairement à moi, il entre facilement en contact avec les gens et sympathise rapidement avec eux. Une qualité exceptionnelle!»



Gérald

Saudan

« Il m'a poussé à aller plus loin, donné le goût de la compétition »

Ancien lutteur, il détient la couronne du savoir-faire en pâtisserie. Il s'agit de Rolf Wehren, le doyen de l'Ecole professionnelle artisanale et industrielle de Fribourg (EPAI) qui reprendra la direction de celle-ci le 1^{er} décembre prochain. « Alors que j'effectuais mon deuxième apprentissage en boulangerie, j'ai eu la chance de travailler sous les ordres de Rolf Wehren. Il m'a poussé à aller plus loin, à faire les maîtrises fédérales de confiseur-glacier-chocolatier et de boulanger-pâtissier, que j'ai obtenues respectivement en 1998 et 2001. Très engagé sportivement, il m'a également encouragé à participer à des concours, me donnant ainsi le goût de la compétition dans mon métier. » Vice-champion d'Europe de la Boulangerie en 2002, Gérald Saudan a obtenu un 4^e rang avec l'équipe suisse aux Championnats du monde de pâtisserie en 2006.

« On aspirait aux mêmes desseins »

Ils se sont rencontrés à Montana (VS) où ils travaillaient tous les deux comme pâtissiers. Elle est Alémanique, lui Romand. Le mélange est aussi réussi qu'une fondue moitié-moitié. Responsable des apprenties vendeuses dans le canton, Margrit gère aujourd'hui la vente et le tea-room de leur boulangerie. Gérald, quant à lui, s'occupe de la production et du service traiteur. « Nous aspirions aux mêmes desseins. Nous avons donc profité que Livio et Amanda ne soient pas encore nés pour voyager en Suisse comme à l'étranger. » Ensemble, ils ont travaillé dans un restaurant gastronomique à Martigny avant de se rendre dans les Grisons pour exercer un nouvel emploi dans un palace. Puis ils ont embarqué à bord d'un navire de croisière américain pendant plus de six mois. « On travaillait douze heures par jour sans aucun jour de congé. Il fallait faire plus de 360 heures par mois pour qu'elles soient considérées contractuellement comme supplémentaires... Tout était très hiérarchisé, même pour avoir un espresso en machine plutôt qu'un café soluble. On faisait à manger pour 5'000 personnes. C'était une sacrée expérience! »

Après un an à l'hôtel Bürgenstock à Lucerne, le couple Saudan réalise enfin son rêve d'indépendance en reprenant la boulangerie Walker à Fribourg. « On a analysé une trentaine de commerces. Celui-ci offrait de belles perspectives de développement dans un canton à cheval entre nos deux cultures. Alors, on a sauté sur l'occasion! »

« J'apprends beaucoup à ses côtés »

Né d'un premier mariage, Quentin a bouleversé la vie de Gérald Saudan. « Je n'avais que 20 ans lorsqu'il a pointé le bout de son nez. J'ai remis mes projets de voyages professionnels à plus tard pour passer un maximum de temps à ses côtés. Il m'a apporté beaucoup de joie et la maturité d'un père. Etudiant à l'EPFL, il m'apprend un tas de choses. Il me met au parfum des nouveautés technologiques et partage ses passions, notamment pour le golf. J'adore! »

« Il m'a inspiré »

Il l'a côtoyé lors de différents concours, en particulier la Coupe du monde en 2006 à Phoenix (USA) où son équipe termina au pied du podium. « C'était un coach hors du commun! Grand pâtissier zurichois, Franz Ziegler poussait le détail à l'extrême. Pour lui, rien n'est jamais fini, car on peut toujours faire mieux. Il m'a inspiré. Par sa vision, il a influencé la philosophie de notre entreprise: « Sois différent, sois Saudan. »

Chez les Saudan, tout est constamment remis en cause, même les produits primés. « Les goûts évoluent. Du coup, les recettes aussi. Alors on change l'entier de notre assortiment quatre fois par an. C'est stressant mais stimulant pour toute l'équipe. » D'autant que Gérald Saudan a transmis le gène de la compétition à ses poulains qui participent chaque année à un concours au minimum. « Des groupes sont formés par produit, ce qui crée une belle émulation. Et quand vient la victoire, c'est une magnifique reconnaissance. »

Saudan

« Il m'a poussé à aller plus loin, donné le goût de la compétition »

Ancien lutteur, il détient la couronne du savoir-faire en pâtisserie. Il s'agit de Rolf Wehren, le doyen de l'Ecole professionnelle artisanale et industrielle de Fribourg (EPAI) qui reprendra la direction de celle-ci le 1^{er} décembre prochain. « Alors que j'effectuais mon deuxième apprentissage en boulangerie, j'ai eu la chance de travailler sous les ordres de Rolf Wehren. Il m'a poussé à aller plus loin, à faire les maîtrises fédérales de confiseur-glacier-chocolatier et de boulanger-pâtissier, que j'ai obtenues respectivement en 1998 et 2001. Très engagé sportivement, il m'a également encouragé à participer à des concours, me donnant ainsi le goût de la compétition dans mon métier. » Vice-champion d'Europe de la Boulangerie en 2002, Gérald Saudan a obtenu un 4^e rang avec l'équipe suisse aux Championnats du monde de pâtisserie en 2006.

« On aspirait aux mêmes desseins »

Ils se sont rencontrés à Montana (VS) où ils travaillaient tous les deux comme pâtissiers. Elle est Alémanique, lui Romand. Le mélange est aussi réussi qu'une fondue moitié-moitié. Responsable des apprenties vendeuses dans le canton, Margrit gère aujourd'hui la vente et le tea-room de leur boulangerie. Gérald, quant à lui, s'occupe de la production et du service traiteur. « Nous aspirions aux mêmes desseins. Nous avons donc profité que Livio et Amanda ne soient pas encore nés pour voyager en Suisse comme à l'étranger. » Ensemble, ils ont travaillé dans un restaurant gastronomique à Martigny avant de se rendre dans les Grisons pour exercer un nouvel emploi dans un palace. Puis ils ont embarqué à bord d'un navire de croisière américain pendant plus de six mois. « On travaillait douze heures par jour sans aucun jour de congé. Il fallait faire plus de 360 heures par mois pour qu'elles soient considérées contractuellement comme supplémentaires... Tout était très hiérarchisé, même pour avoir un espresso en machine plutôt qu'un café soluble. On faisait à manger pour 5'000 personnes. C'était une sacrée expérience! »

Après un an à l'hôtel Bürgenstock à Lucerne, le couple Saudan réalise enfin son rêve d'indépendance en reprenant la boulangerie Walker à Fribourg. « On a analysé une trentaine de commerces. Celui-ci offrait de belles perspectives de développement dans un canton à cheval entre nos deux cultures. Alors, on a sauté sur l'occasion! »

« J'apprends beaucoup à ses côtés »

Né d'un premier mariage, Quentin a bouleversé la vie de Gérald Saudan. « Je n'avais que 20 ans lorsqu'il a pointé le bout de son nez. J'ai remis mes projets de voyages professionnels à plus tard pour passer un maximum de temps à ses côtés. Il m'a apporté beaucoup de joie et la maturité d'un père. Etudiant à l'EPFL, il m'apprend un tas de choses. Il me met au parfum des nouveautés technologiques et partage ses passions, notamment pour le golf. J'adore! »

« Il m'a inspiré »

Il l'a côtoyé lors de différents concours, en particulier la Coupe du monde en 2006 à Phoenix (USA) où son équipe termina au pied du podium. « C'était un coach hors du commun! Grand pâtissier zurichois, Franz Ziegler poussait le détail à l'extrême. Pour lui, rien n'est jamais fini, car on peut toujours faire mieux. Il m'a inspiré. Par sa vision, il a influencé la philosophie de notre entreprise: « Sois différent, sois Saudan. »

Chez les Saudan, tout est constamment remis en cause, même les produits primés. « Les goûts évoluent. Du coup, les recettes aussi. Alors on change l'entier de notre assortiment quatre fois par an. C'est stressant mais stimulant pour toute l'équipe. » D'autant que Gérald Saudan a transmis le gène de la compétition à ses poulains qui participent chaque année à un concours au minimum. « Des groupes sont formés par produit, ce qui crée une belle émulation. Et quand vient la victoire, c'est une magnifique reconnaissance. »