

FRI UP – Fribourg

L'innovation est dans l'ADN!

Le 15 septembre dernier, Fri Up a organisé dans la salle du parlement cantonal un séminaire destiné aux entreprises et institutions recherchant des outils pratiques pour innover. Pour Alexandre Sacerdoti, directeur de Villars Maître Chocolatier, qui s'est exprimé en préambule, l'innovation reste intimement liée à la tradition de l'entreprise. «*Conservez vos archives*, lance-t-il dans les prémices de son intervention. *C'est une mine d'or!*» Un des premiers réflexes du Fribourgeois d'adoption, lorsqu'il a repris les rênes de Villars Maître Chocolatier en 2002, a été de les consulter. «*L'innovation, c'est un faire savoir du savoir-faire*, poursuit-il. *Depuis 1995, la holding familiale Soparind Bongrain s'est attachée, par un nettoyage de gamme, à donner une nouvelle image basée sur le caractère authentique traditionnel suisse. C'est ainsi que nous sommes parvenus à nous positionner comme la dernière chocolaterie haut de gamme qui fait rêver...*» Après le chocolat à l'ancienne, les boîtes Collection ont été commercialisées. «*Dans ces emballages, les chocolats ne bougent pas*, souligne Alexandre Sacerdoti avec enthousiasme. *C'est très pratique pour voyager.*» En thématisant ces boîtes, Villars Maître Chocolatier a mis en scène son chocolat pour en faire un cadeau, tout en fidélisant ses clients les plus gourmands. Une innovation simple, mais terriblement efficace!

En 2003, la chocolaterie a retrouvé l'équilibre financier qu'elle avait perdu depuis près de 50 ans et même reçu le prix de l'entreprise citoyenne du canton de Fribourg. Cette année-là, elle a ouvert son premier magasin. «*L'innovation, c'est aussi des circonstances*, précise l'orateur. *Il faut être ouvert comme une éponge! Pour promouvoir certaines spécialités régionales, on a mis au point des chocolats à la liqueur de coing, de damassine et d'abricotine ainsi que des bonbons ultra frais faits main à la crème de la Gruyère.*» L'entreprise fribourgeoise non seulement fouille ses archives, mais observe aussi les nouvelles habitudes de consommation. D'où le snacking de 50g proposant un chocolat à la pièce! «*Avec 5 à 6 innovations par an, on assure le succès de 3 ou 4 d'entre elles*, dit-il. *Cela demande aussi de laisser les créatifs s'exprimer librement.*»

Véritable modèle d'innovation dans l'industrie fribourgeoise, Villars Maître Chocolatier est dirigée par un homme au dynamisme éclairé. Selon lui, pas besoin d'être un expert pour dire que l'innovation est dans l'ADN de l'entreprise. Et de conclure: «*Il n'y a pas de secret dans l'innovation, juste du bon sens!*»

Véronique Monney



Les boîtes Collection de Villars Maître Chocolatier: tout un rêve...

Lors du séminaire du 15 septembre 2009 organisé par Fri Up, Alexandre Sacerdoti, directeur de Villars Maître Chocolatier SA, a encouragé les entreprises à analyser leur ADN pour innover. Alexandre Sacerdoti: «Il n'y a pas de secret dans l'innovation, juste du bon sens!»



Rte de la Fonderie 2
Case postale 1568
1701 Fribourg
T. 026 426 65 00
F. 026 426 65 55
alexandre.sacerdoti@villarsmaîtrechocolatier.ch
www.chocolat-villars.com



Olivier Allaman
T. 026 425 45 00
office@friup.ch
www.friup.ch