

# Deux Valaisans lancent une nouvelle sauce bio

Du café de Paris au serré maigre et fines herbes du Valais. L'entreprise est bien entourée.

Narcisse Niclass

**S**téphane Chatriand, 35 ans, est marqué par le Valais. A la fin de son cycle secondaire, c'est dans le bâtiment qu'il souhaite travailler, comme dessinateur. Après deux ans, il bifurque dans une autre industrie florissante sur les bords du Rhône, le tourisme via la cuisine. Jeune cuisinier diplômé en 1988, c'est dans la boucherie qu'il gagne son premier vrai salaire.

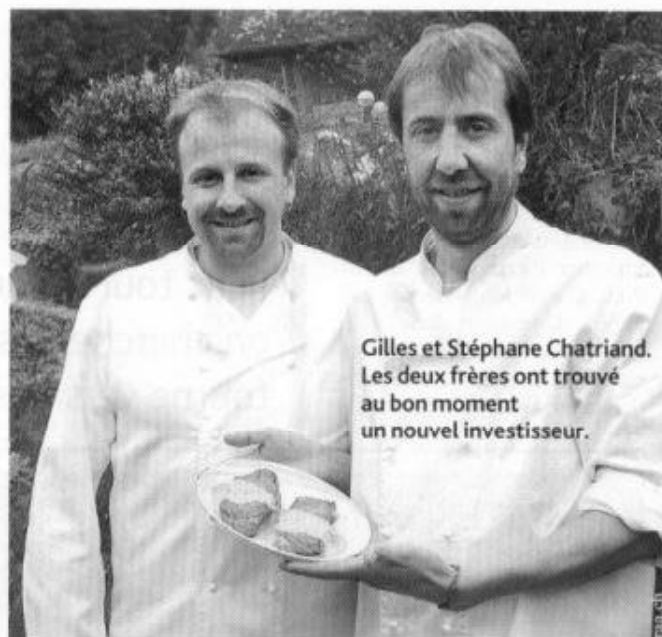
Depuis 1995, il officie en altitude, comme chef de cuisine: l'hiver aux Jorasses, l'été au Restaurant des Vérines. A l'alpage, l'approvisionnement fait parfois défaut. Il faut savoir improviser, voire innover. Stéphane avait des entrecôtes Café de Paris promises au menu mais le fameux beurre manquait au stock. A la montagne comme à la montagne, en connaisseur de la nature, Stéphane est allé cueillir des herbes et des plantes. Avec du beurre du chalet et du serré maigre, il a préparé un accompagnement minute et maison.

Ses hôtes furent enchantés par cette nouveauté mais surtout le chef avait remarqué que son improvisation avait donné un résultat gustatif intéressant, et aussi des avantages pratiques et esthétiques. La sauce restait liante et onctueuse même à haute tem-

pérature, et le produit était plus digeste.

Après cette découverte accidentelle, de préparation en dégustation, notre chef a amélioré son produit et l'a codifié. Au début de cette année, le résultat a été plébiscité par de nombreux dégustateurs et par une série de restaurants qui l'utilisent régulièrement. Son nom: «La pensée nature», préparation au serré, au beurre et aux herbes valaisannes. Les pots arborent le fameux Bourgeon BIO, label de qualité qui assure une distribution dans les meilleurs canaux.

Gilles, le frère de Stéphane, suivait à Sion des cours de créateurs d'entreprise dans le cadre d'une période de chômage. «La théorie c'est bien joli, mais je voulais du concret. Le produit de mon frère méritait une commercialisation et une fabrication sérieuses. A deux, nous avons créé une Sàrl, L'Ardoisine, et nous avons fait nos premières expériences sur le terrain.» Les succès locaux ont attisé l'intérêt des amis et



Gilles et Stéphane Chatriand. Les deux frères ont trouvé au bon moment un nouvel investisseur.

connaissances mais ce ne sont pas toujours les meilleurs révélateurs. Les premiers résultats sont positifs, selon Dominique Noir, responsable de Formation Conseil à Sion et coach de la jeune société «Pour l'instant le parcours est sans faute. Les dégustations organisées à Palexpo Genève pendant le Salon des inventions 2002 ont confirmé l'acceptation par le public. Les problèmes vont surgir maintenant, avec le vrai lancement et la croissance.»

Depuis avril, des contacts sérieux ont été noués dans la grande distribution, un premier ré-

seau est en place en Valais et sur l'Arc lémanique. Bell ouvrirait le marché alémanique. Stéphane et Gilles, grâce à leurs premiers efforts, ont trouvé au bon moment un nouvel investisseur: un spécialiste du marketing, connaisseur de la distribution et du lancement de produit. Son arrivée a déjà réglé un problème de liquidité et a permis aux deux frères de se sentir sécurisés. En vrai professionnel, il tient à travailler à l'arrière afin de laisser les géniteurs s'occuper de leur bébé. «La pensée nature» devrait apparaître sur vos tables ces prochaines semaines. ■

Des contacts prometteurs ont été noués dans la grande distribution. Un premier réseau est en place en Valais et sur l'Arc lémanique.