Nouvelle entreprise titulaire

# «Label Qualité» décerné au Pâtissier de La Roche



Coup d'œil sur l'entreprise fribourgeoise certifiée lors de l'assemblée générale de l'ARABP.

Après quatorze ans d'activités à La Roche (FR), Stéphane Vitali a entrepris les démarches afin d'obtenir le «Label Qualité». Cette préparation lui a notamment permis de combler des lacunes et de mettre à jour certains points du cahier de recettes ou de l'étiquetage. Son objectif? Matérialiser une recherche perpétuelle de la qualité. Le boulanger-pâtissierconfiseur résume sa philosophie d'entreprise ainsi : «Offrir en permanence des produits frais et un service soigné.»

### Se démarquer des grands centres

Par ce label, l'artisan compte aussi se différencier des grandes surfaces. Une enseigne devrait s'ouvrir à proximité de son commerce. «Nous ne pouvons pas nous battre sur les prix. En revanche, nous pouvons le faire sur la qualité de nos spécialités et de nos services. Il est important que notre clientèle en ait conscience», précise M. Vitali.

Le professionnel organisera prochainement un week-end animé afin d'annoncer l'obtention du «Label Qualité» à ses clients et à la presse régionale;



Stéphane Vitali, le pâtissier de La Roche depuis quatorze années.

des médias qui ont souvent repris certaines de ses manifestations: réalisations de lapins de Pâques avec des enfants, action «Pains clowns», par exemple.

Le Lausannois d'origine a effectué un apprentissage de pâtissier-confiseur dans la capitale vaudoise. Il a ensuite suivi une formation de boulanger-pâtissier à Blonay (VD). Durant une année, il a également été chef d'équipe. L'envie de posséder son commerce s'est alors accentuée pendant cette période.

#### **Expériences faites**

Fils de boulanger, il n'a toutefois pas repris l'entreprise familiale, comme il l'explique: «Mon père, qui a toujours été prêt à me donner un coup de main, estimait qu'il était plus judicieux de faire ses propres expériences plutôt que de tout recevoir sur un plateau d'argent. Il avait raison. Aujourd'hui, je suis fier d'avoir créé ma propre société.» Un principe que le Rochois d'adoption compte bien reproduire si l'un de ses trois enfants souhaite devenir boulanger-pâtissier-confiseur

Alors à la recherche d'un établissement en campagne, il a jeté son dévolu sur celui de la commune gruérienne de La Roche. Stéphane Vitali s'est fami-



liarisé avec l'endroit et sa clientèle en travaillant durant sept mois pour le propriétaire de l'époque, John Lehmann. Il a occupé différents postes en production et à la vente. Les clients, pour la majorité des travailleurs du secteur primaire, des dames et des touristes, en profitent pour lui faire part de leurs désirs, dont celui d'avoir à disposition un tea-room.

#### A la demande de la clientèle

Lors de la reprise des locaux, le 1er avril 1997, l'entreprise est agrandie d'un salon de thé d'une vingtaine de places. «En développant davantage le traiteur et la pâtisserie, nous avons compensé la baisse de revenu du secteur épicerie, due à l'ouverture de plusieurs shops dans les environs.»

L'entreprise emploie à ce jour douze personnes dont trois apprentis. Souhaitant toujours le meilleur pour sa clientèle, l'artisan boulanger-pâtissier-confiseur envisage à moyen terme de rénover son magasin. Hors de question cependant de toucher à la décoration propre à la Gruyère, chaleureuse et pleine Johann Ruppen de charme.



Ambiance chaleureuse et gourmande du magasin.

## Entreprises titulaires du «Label Qualité»

- Boul.-pâtisserie Ecoffey, Romont: obtention en 1998; renouvellements en 2001, 2004, 2007, 2010.
- «Early Beck», Gstaad: 1999; 2002, 2005, 2008, 2011.
- Boul.-pâtisserie Michellod, Verbier: 2001; 2004, 2007, 2010.
- Boulangerie-pâtisserie Taillé, Cologny: 2001; 2004, 2007, 2010.
- Boul.-pâtisserie Taillens, Crans-Montana: 2002; 2005, 2008, 2011.
- Maillard Gourmandises et Traditions, Châtel-St-Denis: 2004; 2007, 2010.
- Boul.-pâtisserie Aebersold, Morat: 2005; 2008, 2011.
- Boulangerie-pâtisserie Conrad, Le Landeron: 2007; 2010.
- Le Pâtissier de La Roche, La Roche: 2011.