



L'Origine chocolat - photo de SaDe ph

Articles **OCTOBRE 2021**

L'Origine - Chocolaterie artisanale

A l'Origine, il y avait l'affection d'un enfant pour la pâtisserie et les friandises. Au fil des années, cette même petite fille, Sandrine Chatagny a grandi mais est toujours animée par la même passion. C'est d'ailleurs ce qui l'a poussée à se former, se perfectionner dans le domaine de la pâtisserie et la confiserie auprès de grande maison en Suisse et en France. Puis un jour, elle décide de réaliser son rêve... : se lancer et créer sa propre entreprise. L'[Origine](#) est née.



Une passion pour les friandises qui remonte à l'enfance

Sandrine Chatagny se souvient que dans la cuisine de ses parents, il y avait un calendrier sur lequel était accroché une photo d'un gâteau différent chaque mois. Quand elle voyait ces images, elle n'avait qu'une envie : les réaliser en vrai. Alors un jour, son papa a installé une télévision dans la cuisine sur lequel il a lancé une cassette VHS d'un film qui expliquait comment cuisiner une forêt-noire. Le père et la fille suivaient attentivement les instructions, mettant sur pause après chaque étape cruciale pour la réalisation du gâteau. Sandrine Chatagny se remémore avec malice qu'un jour, ils ont retenté l'expérience de la recette « télévisée » pour confectionner des cygnes en pâte à choux. Ils en ont tellement préparé que tout le voisinage a pu en profiter. Cette étape marqua le début de la passion de Sandrine pour la pâtisserie.



©SaDe Photo

Recherche perpétuelle d'innovation pour fidéliser la clientèle



© SaDe photo

Pour fidéliser ses clients, Sandrine Chatagny estime qu'ils doivent être surpris à chaque fois. C'est une grande motivation pour la jeune entrepreneure, qui essaie toujours de proposer une nouveauté que ça soit dans le design du chocolat ou de la boîte ou au niveau gustatif. Elle nous confie qu'elle « s'éclate » quand elle doit innover.

Très à l'écoute de ses clients, Sandrine Chatagny personnalise les idées des clients privés ou commerciaux.

Un mode de commercialisation différent

L'Origine n'est pas une chocolaterie conventionnelle. En effet, sa créatrice a opté pour une commercialisation en ligne, cela afin d'éviter de se retrouver avec un stock trop important. Sur le site internet, le client choisit ce qui lui ferait plaisir depuis son canapé et le reçoit quelques jours plus tard dans sa boîte aux lettres. L'assortiment proposé est riche, cela permet aux gourmands de découvrir jusqu'à 25 sortes dans une seule boîte de chocolat. Sensible au développement durable, elle privilégie un maximum les emballages recyclés mais également des ingrédients suisses de premier choix.

De plus, Sandrine Chatagny collabore avec différents commerçants qui servent de point de vente à ses produits. Lorsque ses clients veulent déguster ses produits, elle les oriente volontiers vers un partenaire situé à proximité. Selon elle, ce partenariat est « gagnant-gagnant ». Elle est convaincue que si une personne se rend dans la laiterie de son village pour s'acheter les créations de L'Origine, cette dernière repartira avec un morceau de fromage... Cet exemple concret démontre bien la façon de commercer de Sandrine Chatagny.



©SaDe photo

Une affinité pour le terroir fribourgeois

Sandrine Chatagny a une grande affinité pour le terroir fribourgeois dont elle aime utiliser les produits dans ses confectons. A ses yeux, « terroir fribourg » symbolise le partage de produits régionaux avec la famille et les proches. Elle se remémore avec délice les nombreuses fêtes de famille bien fribourgeoises avec un nombre important de convives à table. En particulier pour la fête de Bénichon : avec le jambon à la broche à arroser régulièrement, les légumes du jardin préparés la veille, les meringues avec la fameuse double crème accompagnées de quelques framboises, la cuchaule si tendre à manger.



Si à vous aussi cet article a donné faim, rendez-vous ici : www.chocolat-suisse-en-ligne.ch



Sandrine Chatagny et le canton de Fribourg :

- **Un lieu coup de cœur dans notre canton :** Comme un lieu de vacances, sans hésiter le lac de la Gruyère.
- **Un bon plan (cela peut-être un resto, une boutique ou autre)** Pour donner suite à mon coup de cœur, je dirais le restaurant l'Unique qui donne une jolie vue sur le lac de Gruyère. Et les tartares sont trop bons.
- **Le bonheur en plus (dans le canton), pour vous c'est :** Pour moi le canton de Fribourg est juste incroyable ! Il y a tellement d'endroits à découvrir ! Entre les lacs et les montagnes. Les activités à faire sont infinies qu'elles soient en extérieur ou à l'intérieur. On ne s'ennuie jamais. Je suis devenue tout terrain en habitant ici. Je peux faire du paddle sur le lac de la Gruyère, faire une Via Ferrata sur le Moléson. En hiver, je peux faire une petite descente en snowboard à Charmey sans oublier de manger une fondue pendant la pause de midi.

Source de l'article : <https://fribourg.ch/article/lorigine-chocolaterie-artisanale>

Association
"Fribourgissima Image Fribourg"
p/a Chancellerie d'Etat
Rue des Chanoines 17, 1701 Fribourg
t + 41 26 305 10 74
info@fribourg.ch