

Un rêve de petite fille qui s'est transformé en un pari réussi

A la tête de **L'Origine**, une chocolaterie artisanale, Sandrine et Estelle Chatagny enchaînent les semaines intenses à l'approche de Pâques. Depuis leur laboratoire du Crêt, les deux sœurs produisent des milliers de pièces et envisagent désormais de s'agrandir.

VALENTIN CASTELLA

LE CRÊT. Dans une discrète villa du Crêt, deux sœurs tournent à plein régime. Sandrine Chatagny et sa petite sœur Estelle traversent l'une des périodes les plus intenses de l'année. A la tête d'une chocolaterie artisanale, elles ont produit ces dernières semaines plus de 3000 lapins, sans compter d'autres figurines, avant de les emballer et de les livrer. Autant dire que le rythme est soutenu pour les Veveysannes, qui réalisent durant cette période près de 30% du chiffre d'affaires de l'entreprise L'Origine, une chocolaterie artisanale.

Installée à côté de la maison familiale, la société a été fondée

activité. «J'ai longtemps cherché la bonne formule. Finalement, j'ai construit mon petit laboratoire à côté de la maison familiale.»

Dès le départ, la chocolatière s'est distinguée en proposant une boutique uniquement en ligne, «afin d'éviter les charges d'un commerce». Petit coup de pouce du destin, ses débuts ont coïncidé avec la crise sanitaire. «Contrairement à beaucoup d'autres gens, le Covid m'a aidée, car tout se faisait par internet.»

Partie de zéro, l'entrepreneuse a progressivement développé son activité. «Je suis parvenue assez rapidement à me verser un petit salaire, avant d'acheter des emballages et

«Notre sœur, qui travaille au Département fédéral des affaires étrangères, emporte nos chocolats à travers le monde. Des gens de Tanzanie, du Népal ou d'Ukraine les ont goûtés.» **SANDRINE CHATAGNY**

en 2019 par Sandrine Chatagny, aujourd'hui âgée de 35 ans. «J'ai toujours eu envie de me lancer et de me mettre à mon compte», confie-t-elle. Elle se souvient d'ailleurs qu'à 10 ans, cette fille de cuisinier et d'hôtelière confectionnait des pâtisseries qu'elle vendait ensuite à ses voisins.

Passionnée dès son plus jeune âge, Sandrine Chatagny a logiquement suivi un apprentissage de pâtissière à Fribourg. Elle a enchaîné en officiant dans un restaurant gastronomique à Sion, avant de rejoindre Ladurée, où elle a travaillé quatre ans dans le secteur chocolaterie, et de découvrir ensuite le monde de Cailler, à Broc. «J'y suis restée quatre ans aussi. D'abord en production, puis je me suis occupée des démonstrations publiques.»

Un parcours formateur qui l'a conduite à lancer sa propre

d'investir dans du matériel à chaque fois que je pouvais me le permettre. J'ai avancé par petites étapes.»

En duo dès 2023

L'une d'elles, importante, a été l'arrivée de sa sœur Estelle, en 2023. Employée de commerce, la citoyenne de Galmiz de 28 ans a quitté son poste à la commune de Givisiez pour rejoindre l'aventure familiale. Une suite presque logique, puisque Estelle suivait déjà sa grande sœur lorsque celle-ci vendait ses petites pâtisseries au voisinage. «Je m'occupe principalement des tâches administratives et Sandrine me forme à la chocolaterie.»

Aujourd'hui, le duo maîtrise toutes les étapes de production. A savoir la création, la fabrication, l'emballage, la vente et la livraison. Sa clien-



Sandrine Chatagny (à gauche) et sa sœur Estelle réalisent 30% de leur chiffre d'affaires durant la période de Pâques. PHOTOS CHLOË LAMBERT

tèle, composée de particuliers et de commerces qui revendent les créations veveysannes, s'étend dans toute la Suisse romande. Leurs produits sont notamment proposés dans des épicerie, des laiteries, des entreprises, ainsi que chez Manor. C'est d'ailleurs via un revendeur que l'entreprise s'est fait connaître et a ensuite été recommandée par le Gault & Millau. «Une belle reconnaissance», relève humblement Sandrine Chatagny.

L'entreprise collabore également avec Horizon Sud et l'association Gruyère solidaire, ainsi que des sociétés sportives. «Notre sœur, qui travaille

au Département fédéral des affaires étrangères, emporte aussi nos chocolats à travers le monde. Ils ont été goûtés en Ukraine, en Tanzanie et même au Népal», sourit-elle.

Actuellement, L'Origine Chocolaterie produit près de deux tonnes de chocolat par année. Une activité importante et croissante qui requiert une organisation millimétrée lorsqu'on officie à deux dans un laboratoire de 12m², à peine plus grand qu'une salle de bains. «C'est peut-être le laboratoire de chocolat le plus petit du monde», plaisante Estelle Chatagny.

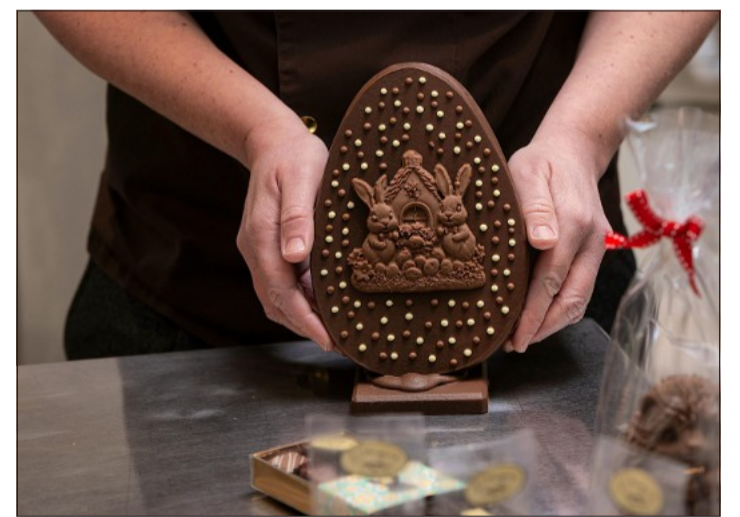
Voir plus grand

Trop petit? Bientôt, selon les Veveysannes, en quête d'un nouveau site de production depuis une année environ. «Le siège social de l'entreprise resterait au Crêt. Mais, si nous souhaitons nous développer, il faudra voir plus grand», se projette Estelle Chatagny. A terme, les deux sœurs envisagent une équipe de quatre à

cinq personnes et l'ouverture d'une boutique.

L'objectif est de dénicher une solution d'ici à l'année prochaine, dans une ville du canton ou ailleurs, où il y a du passage. Le duo pourrait ainsi y vendre ses figurines en chocolat, ses boîtes composées de pralinés, ganaches et chocolats aux fruits, ses orangettes ou ses perles meringues.

En évoquant l'avenir, Sandrine Chatagny esquisse un sourire, comme si elle se rendait soudainement compte de l'évolution de son entreprise. «Je ne pensais pas qu'elle prendrait autant d'ampleur. Je m'étais donné cinq ans pour voir si je pouvais m'en sortir. Finalement, je suis toujours là sept ans plus tard et nous cherchons à nous agrandir.» ■



PUBLICITÉ

Saint-Martin FR
Salle polyvalente

LUNDI DE PÂQUES
6 avril 2026 à 20h00

GRAND LOTO

20 séries de deux quines et trois cartons

Fr. 6650.- de lots

Abonnement Fr. 10.

Feuilles volantes Fr. 3.- pour 5 séries

BINGO Fr. 500.- en bons

Série LAPIN DE PÂQUES

Nombreux lots :

Viande fumée, lots de fromage, corbeilles garnies, bons cadeaux

Jeu électronique "ARTHUR"

Serecommande: La fanfare Paroissiale "L'AVENIR"



COMMUNE DE CHÂTEL-ST-DENIS

Plans à l'enquête

N° 2025-7-00205-O

Sont soumis à l'enquête publique:

- les plans présentés par Williams Daniela, route d'Echallens 4, 1055 Froideville, au nom d'imotek SA, rue de l'Etang 19, 1630 Bulle, avec une demande de dérogation Molok, Gastrovert et places de stationnement visiteurs en dérogation à la LMob art. 137, pour la construction d'un immeuble de 14 appartements, avec démolition de l'existant - Modification du sous-sol et installation d'un puit à ordures et d'un Gastrovert, chemin des Rochettes 85, art. RF 6625,6626.

Ces plans sont déposés au Service technique communal où les intéressés peuvent en prendre connaissance et formuler leurs observations ou oppositions éventuelles dûment motivées, par écrit, jusqu'au **27 avril 2026**.

Le Conseil communal

De la place pour l'artisanat

Si l'entreprise est parvenue à se faire un nom, c'est autant grâce à la qualité et la personnalisation des produits qu'à la créativité des Veveysannes. A cela, il faut ajouter l'attrait de l'artisanat et le fait que les deux sœurs fabriquent tout elles-mêmes.

De quoi séduire la clientèle et se distinguer face aux géants de chocolat en Suisse. «Les artisans peuvent tirer leur épingle du jeu en Suisse malgré une forte concurrence, analyse Sandrine Chatagny. Il y a de la place pour tout le monde, tant pour ceux qui produisent du chocolat industriel, plus accessible, que pour ceux qui proposent des pièces faites main.»

Autre argument des Veveysannes: l'aspect écologique. «Nos emballages sont en PET, et non en plastique, précise Estelle Chatagny. Nous proposons également des emballages biodégradables, à base de fibres de fèves de cacao.» La couverture chocolat, justement, est achetée auprès de transformateurs suisses.

Un commerce national qui a d'ailleurs souffert l'année dernière, lorsque le prix du cacao a augmenté de 25 à 30% en raison des mauvaises récoltes 2024. «Nous avons choisi de ne pas répercuter cette hausse sur nos prix, malgré des coûts plus élevés liés à notre faible capacité de stockage. Heureusement, les prix ont depuis diminué.» VAC