

Les chocolats Villars adoucissent la vie depuis 110 ans

L'entreprise met son point d'honneur à travailler avec des produits naturels. Ainsi le chocolat édulcoré à la stévia, créé à l'intention des personnes diabétiques.

Le chocolat n'est certes pas indispensable à l'alimentation humaine. Mais que serait la vie sans lui? Voilà pourquoi les chocolats Villars réjouissent depuis 110 ans le cœur et le palais des gourmands. Un siècle jalonné d'innovations, qui se sont multipliées ces dernières années. C'est ainsi que, en 2009, l'entreprise a été la première du monde à produire un aliment solide avec un édulcorant naturel: son chocolat noir à la stévia fait le bonheur des diabétiques, puisqu'il ne contient que 4% de sucre au lieu de 30%.

Etabli à Fribourg, Villars Maître Chocolatier SA est l'une des dernières chocolateries traditionnelles de Suisse et se singularise en visant le haut de gamme. «Nous avons fait le choix de l'authentique, du naturel; nos chocolats ne contiennent ni colorants ni arômes artificiels», souligne le directeur Alexandre Sacerdoti. Et les ingrédients utilisés – cacao mis à part – proviennent en grande partie de la région: lait bien sûr, mais aussi kirsch, abricotine, edelweiss ou poire williams pour les tablettes à la liqueur. Cela sans compter les bonbons de chocolat fabriqués artisanalement et parfumés à la framboise, au safran ou au vin cuit. Entre autres. Le cacao, lui, est choisi et traité avec un soin particulier. «Nous allons contrôler les plantations, parce que le goût final du chocolat dépend de la manière dont le cacao a été cultivé», indique M. Sacerdoti pour qui, cela va également de soi, de veiller à l'éthique et à l'équité du commerce avec les producteurs.

Il est tout aussi soucieux d'entretenir la longue histoire d'amour entre la chocolaterie et les Fribourgeois. Villars a d'ailleurs reçu en 2003 le prix de l'entreprise citoyenne, décerné sur la base de critères sociétaux et environnementaux. Son patron en est fier: «C'est notre responsabilité de travailler à la pérennité de l'entreprise pour conserver les emplois qui offrent satisfaction et sécurité à nos collaborateurs et collaboratrices.»

Villars, qui exporte 60% de sa production dans 82 pays, est particulièrement bien représenté en France où il a sa place dans la grande distribution (Auchan, Carrefour, Leclerc) et où il dispose de vingt agents commerciaux. On trouve du chocolat fribourgeois jusque dans les coins les plus reculés de l'hexagone.

L'entreprise a encore une corde à son arc: une petite et ancienne production de café destinée au marché régional. Pas n'importe quel café. Alexandre Sacerdoti l'affirme: «C'est comme pour le chocolat, quand on y a goûté, on ne s'en passe plus». Mais comment fait-il pour tenir tête aux mastodontes du café en capsules, dosettes, etc.? «Il y a toujours de l'herbe à manger entre les pattes des éléphants.»

www.chocolat-villars.com