

L'artisan payernois du bouillon

PAYERNE • L'entreprise Lucul est l'un des quatre exposants broyards du Salon des dégustations qui se déroulera ce week-end. Zoom sur une société qui se redynamise.



LISE-MARIE PILLER

«Lucul existe donc toujours?» «Ah bon, l'entreprise est basée à Payerne?» Charles-André Lussi, patron de la fabrique spécialisée dans les bouillons, les soupes et les sauces, en a assez d'entendre ces questions. Pour faire bouger les choses, il participe au Salon des dégustations dont la première édition se tiendra à la halle des fêtes de Payerne du vendredi au dimanche, aux côtés de trois autres commerces broyards (voir ci-après). Objectif: charmer les papilles des visiteurs grâce à une soupe à l'oignon inspirée d'une recette payernoise, à des bouillons ainsi qu'à des sauces pour fondue chinoise que l'on pourra déguster avec des dips. «Nous voulons nous faire connaître du grand public», explique Charles-André Lussi au milieu des arômes de soupe flottant dans son entreprise.

L'aventure d'une famille

Là, au bord de la route d'Yverdon, tout est fabriqué artisanalement de A à Z. «Les ingrédients proviennent en grande majorité de Suisse», précise le directeur. Répartie sur un étage, l'entreprise compte un bureau, un espace d'accueil, ainsi que des locaux de stockage et de production dans lesquels s'activent cinq employés. On aperçoit bien la surface métallique de quelques machines mais celles-ci ne sont pas automatisées et servent d'auxiliaires.

«Pour les recettes, chaque étape est faite à la main», explique Charles-André

Lussi qui précise que Lucul est l'une des dernières entreprises du genre en Suisse. La société fabrique entre autres 50 tonnes de bouillons en pâte par année, essentiellement commercialisées en Suisse romande.

«Pour les recettes, chaque étape est faite à la main»

CHARLES-ANDRÉ LUSSI

L'entreprise a une longue histoire derrière elle. Fondée à Zürich en 1937, elle connaît une période de déclin et démantèlement en 1983 à Payerne. Elle fait faillite sept ans plus tard puis est rachetée par un particulier avant de passer entre les mains de Charles-André Lussi en 2011. Ancien employé d'une industrie alimentaire, celui-ci voulait développer une entreprise avec sa femme: «Nous sommes tombés sur la mise en vente de Lucul sur internet. Et nous nous sommes dits, pourquoi pas?» Le couple quitte alors le Valais pour Payerne et se familiarise avec son rôle de chef d'entreprise. Un «sacré challenge», selon Charles-André Lussi, qui informatise le système de gestion et modernise les emballages, autant d'améliorations permettant d'élargir la clientèle.

Les enfants du couple, Loïc et Lucas, rejoignent eux aussi la fabrique. «C'était un grand changement mais je trouve les gens beaucoup plus accueillants ici qu'en

Valais», témoigne Lucas, 19 ans, qui vient d'achever un apprentissage de technologue du lait. Bonnet en plastique bleu sur la tête, il travaille chez ses parents depuis deux semaines, voulant «voir autre chose». Son frère de 24 ans a pour sa part dernièrement suivi une formation dans le domaine de l'alimentaire et se voit bien prendre la succession.

Tirer son épingle du jeu

«Il faut se battre pour rester sur le marché car les moyens ne sont pas les mêmes que ceux des grandes entreprises comme Maggi», s'exclame Charles-André Lussi. Le fait que Lucul commercialise des produits de niche est un élément clé pour la survie de la société. Tout comme le fait d'avoir abandonné l'usage d'additifs alimentaires et de miser sur la fabrication artisanale.

Autre atout: l'exclusion de fructose, de glucose et d'huile de palme, reconnus pour provoquer des troubles cardiovasculaires. Un changement qui permet d'être en adéquation avec les homes et les hôpitaux de Suisse romande où est réalisé 25% du chiffre d'affaires de la société. Quant au reste des revenus, il provient de la grande distribution (50%), de la clientèle privée/restauration (10%) ainsi que d'un client irlandais (15%) qui se charge ensuite de la redistribution. Concernant l'avenir, Charles-André Lussi vise le marché suisse alémanique et se concentre sur la création de petites portions. I

PEU DE STANDS BROYARDS

Le Salon des dégustations qui se tient pour sa première édition à la halle des fêtes de Payerne n'a pas soulevé l'effervescence des commerçants broyards. Pour 40 exposants provenant de toute la Suisse romande, du Tessin, et même de l'Italie ou de la Provence, on ne compte que quatre stands de la région: les vins de la commune de Payerne, la fromagerie de Grandcour, une boulangerie-pâtisserie de Saint-Aubin et l'entreprise payernoise Lucul.

«Les commerçants broyards attendent peut-être de voir ce qu'il se passera lors de cette première édition?», suggère Richard Chassot, organisateur de l'événement, qui n'est pas déçu outre mesure: «Nous avons l'idée de permettre aux visiteurs de déguster des choses qu'ils ne connaissent pas, de mêler les grandes marques et les artisans tout comme les exposants d'ici et d'ailleurs». LMP

> Ve et Sa de 10 à 22 h, Di de 11 à 18 h
Entrée: 15 francs ou 5 francs de 6 à 15 ans.