

Le choix de l'indépendance et de la production artisanale

Boulangier-pâtissier-confiseur de formation, Sébastien Hug s'est lancé en indépendant dans la confection de glaces artisanales.

Zoé Schneider Office cantonal d'orientation scolaire et professionnelle

«**P**aysagiste, ébéniste, boulangier-pâtissier ou encore polymécanicien: plusieurs métiers très différents m'intéressaient», raconte Sébastien Hug, qui s'est lancé dans la boulangerie-pâtisserie un peu par hasard. «Mon frère aîné avait eu des difficultés à trouver une place d'apprentissage, du coup, après un tout premier stage en boulangerie qui s'est bien déroulé, j'ai accepté sans hésiter la place qu'on m'a proposée.» La formation du jeune homme dans une boulangerie-pâtisserie-confiserie de village se déroule au mieux: «J'étais relativement réveillé pour mon âge. Ayant grandi dans un hôtel tenu par mes parents, j'aidais souvent en cuisine.»

Une fois son CFC brillamment obtenu, Sébastien Hug choisit d'effectuer deux années de formation supplémentaires pour être



Sébastien Hug dans son atelier artisanal. FLORIAN CELLA

également certifié confiseur-traiteur-chocolatier-glacier. «J'avais entendu parler de professionnels qui devenaient allergiques à la farine même après vingt ans de métier. Je voulais avoir une alternative au cas où cela m'arriverait.»

Le jeune homme travaille encore une année dans son entreprise formatrice, mais supporte de moins en moins les horaires de nuit. Il a alors l'opportunité de rejoindre l'équipe d'un grand centre commercial. Engagé comme employé, il est rapidement promu responsable du secteur produc-

tion et vente pour la boulangerie-pâtisserie. Sébastien Hug y travaille six ans et part ensuite six mois en Australie, où il fait ses preuves dans une boulangerie-pâtisserie «à la française». De retour en Suisse, il est réengagé par son employeur précédent.

«Au bout d'une année et demie environ, j'avais fait le tour du poste. J'ai tout quitté du jour au lendemain et je suis parti travailler pour Disneyland à Paris. Je suis fan des films Disney et je voulais en vivre la magie de l'intérieur.»

Chef d'une équipe de 25 colla-

borateurs pour la pâtisserie, il est enchanté par l'expérience: «Ça m'a beaucoup plu, car nous réalisons des produits variés pour les différents restaurants à thème. J'ai également été agréablement surpris par la qualité des produits: tout était fait maison.» C'est dans cet environnement de travail que l'idée de se mettre à son compte commence alors à germer.

Élaborer ses propres produits

Une année s'écoule et Sébastien Hug revient en Suisse, pour des

raisons personnelles. Engagé comme boulangier-pâtissier-confiseur dans un centre commercial, il réfléchit en parallèle à un concept de production sans contrainte horaire et qui soit vendeur et compétitif. Les glaces artisanales lui paraissent le produit le plus adapté. «Au même moment, j'ai eu l'opportunité d'installer mon laboratoire dans la maison familiale. L'investissement de base au niveau du matériel n'était pas très conséquent: j'ai commencé avec un congélateur et une machine à glace!»

Pendant trois ans, en parallèle à son emploi, Sébastien Hug fait de nombreux essais: «Même si j'avais une base de recettes après ma formation, je suis parti de zéro pour créer mes parfums. Mon objectif était de réaliser des glaces avec des produits de qualité, ma référence étant les glaces italiennes.» Celles-ci utilisent essentiellement du sucre de raisin qui ne permet pas une longue conservation sans perte de qualité. Le débit de vente n'étant pas suffisamment important en Suisse, Sébastien Hug a dû adapter la composition. «C'est une véritable science pour trouver le bon équilibre», sourit-il.

Assez rapidement, ses glaces sont commercialisables. Il commence à chercher des clients et continue à améliorer ses produits en travaillant d'abord sur le goût, puis la consistance et enfin l'onctuosité. Son activité lui demandant de plus en plus de temps, il baisse progressivement son taux de travail en tant qu'employé à

80%, puis à 60%. Finalement, il quitte définitivement son emploi pour se consacrer exclusivement à la production de ses glaces.

Trouver un équilibre

Aujourd'hui, avec un laboratoire équipé de sept congélateurs, Sébastien Hug fournit une vingtaine de clients, essentiellement des restaurants du canton de Vaud. Sa charge de travail est particulièrement élevée au printemps, en été et en automne. «En hiver, je profite de faire de l'administratif et de travailler sur différents projets, comme l'ergonomie au travail, le marketing ou encore la création de nouveaux parfums. L'été 2020 a été incroyable et m'a heureusement permis de faire des réserves pour cet hiver. Là, je suis arrivé à un point où je pouvais choisir soit de rester dans la configuration actuelle, soit d'agrandir mon entreprise, ce qui impliquait de déménager mon laboratoire et d'engager des employés. À l'origine, ce projet devait me garantir une hygiène de vie plus agréable. Pour l'instant, je peux vraiment m'organiser comme je le souhaite par rapport aux commandes de mes clients, j'ai une grande flexibilité. Cette liberté est un gros avantage et j'ai donc décidé de conserver une production artisanale», conclut le jeune entrepreneur.