**Visite de l’usine Pâtes Eclair à Romanel-sur-Morges**

****Un petit groupe d’amies s’est rendu pour une visite guidée le mardi 3 décembre 2019 à l’usine Pâtes Eclair. Ce nouveau site a été inauguré à Romanel-sur-Morges en 2018.

Entreprise vaudoise ancrée dans le paysage des marques romandes depuis plusieurs générations, Eclair Vuilleumier SA est née d’une passion, celle de son fondateur Norbert Vuilleumier, qui cultivait dès son adolescence l’art de la boulangerie et de la pâtisserie. Un art dont il fera son métier et qu’il aura à cœur de promouvoir grâce à son esprit d’entreprise et son travail acharné. Visionnaire, il découvre bien vite, à l’orée des années 50, une niche encore non exploitée en Suisse romande : la pâte à gâteau prête à l’emploi. Eclair pose alors ses jalons et s’affirme comme un pionnier dans l’industrie alimentaire.

Le modeste atelier de la banlieue lausannoise devient un vaste laboratoire à la pointe de la technologie et lorsque Norbert passe la main à son fils Roland, Eclair est devenu un acteur majeur de l’industrie alimentaire en Suisse romande. Fort de cette notoriété, Roland invente ce qui deviendra le produit phare de l’entreprise : la pâte à gâteau déjà abaissée dans son moule de cuisson. Une invention brevetée qui assure aujourd’hui à Eclair une place de choix dans la plupart des grandes surfaces suisses. « Eclair est toujours là ! » clamaient fièrement les publicités de la marque dans les années 50. Six décennies plus tard, le slogan retentit toujours comme une vérité.

L’histoire d’Eclair en quelques périodes clés :

**1950-1980**

Norbert Vuilleumier lance en 1950, dans son laboratoire de Renens, la première pâte à gâteau prête à l’emploi en Suisse romande. Pour répondre au succès de ce produit innovant, il ouvre l’année suivante un laboratoire à Ecublens. L’assortiment Eclair s’étoffe alors d’autres produits au fil des années : cakes, roulades ou encore mayonnaise font alors leur apparition sous le label de la marque vaudoise, qui se constitue une solide réputation sur le marché suisse romand.

**1980-2000**

Fondation de la SA en 1983. Six ans plus tard, Eclair se dote d’un nouveau laboratoire à la pointe de la technologie occupant 25 spécialistes, ce qui lui permet de développer de nouveaux produits de pâtisserie et de biscuiterie. En 1991, Roland Vuilleumier invente la gamme Quicook de pâte prête à l’emploi déjà dans sa plaque de cuisson. L’année suivante, Eclair fait l’acquisition de la biscuiterie Grand-mère de Chambrelien et l’intègre sur son site d’Ecublens. En 1993 est obtenu le brevet suisse et européen pour la pâte Quicook, dont la gamme s’élargira lors des cinq années suivantes avec la création notamment de gâteaux aux pommes et au fromage.

**2000-2010**

Eclair fait l’acquisition en 2001 de la fabrique de bricelets Duvoisin à Prilly et l’intègre l’année suivante sur son site d’Ecublens. En 2004, Fabrice Vuilleumier, fils de Roland, fait son entrée dans la structure de l’entreprise et après 18 mois de formation, il est nommé à la fonction de chef d’exploitation. La gamme de produits Eclair, quant à elle, poursuit son élargissement, avec le lancement de gâteaux aux légumes et à base de pâte feuilletée. Eclair développe également plusieurs produits du terroir tels que bâtonnets croustillants au beurre, bricelets à la raisinée, meringues, fines vaudoises et même saucisson vaudois en croûte produit avec l’appellation IGP (indication géographique protégée). En 2009, Fabrice est nommé à la direction d’Eclair.

**2012**

En 2012, Yves Vuilleumier, fils cadet de Roland, entre en fonction au sein de l’entreprise et rejoint son frère Fabrice à la direction l’année suivante. Depuis 2013, ils sont tous deux officiellement directeurs de la société et garants d’une tradition familiale et d’une approche artisanale de la confection de produits alimentaires. Sous leur impulsion, Eclair multiplie le développement de nouveaux produits, comme la „Curiosité aux amandes et au miel“ ou le „gâteau de Goumoëns“. La politique de Fabrice et Yves est également de mettre l’accent sur la communication de la marque afin de lui donner une meilleure visibilité sur le marché. Fabrice gère la production, les achats de matières premières ainsi que la logistique, alors qu’Yves est en charge de l’administration (finances, gestion du personnel et communication). Tous deux assument ensemble le conseil à la clientèle.

Désireux de travailler de manière très rationnelle, ils se sont mis en quête d’un terrain leur permettant de construire une nouvelle usine adaptée aux besoins de fabrication et d’hygiène. Ils ont alors opté pour le site de Romanel-sur-Morges, proche des centres de distribution COOP et MIGROS, ainsi que de leur ancienne usine minimisant ainsi les problèmes de délocalisation pour le personnel.

Travaillant en priorité avec des producteurs de la région respectueux de l’environnement, la marque Eclair tient à défendre des valeurs de santé et de proximité.

Tous les produits Eclair doivent répondre à de rigoureux standards d’exigences pour avoir le droit de porter la signature qui fait la fierté de la marque: Saveur & Tradition

A la fin de la visite très intéressante M. F. Vuilleumier nous a invité à prendre une collation. Nous avons eu l’occasion de déguster le saucisson vaudois en croûte et le gâteau de Goumoëns, deux produits typiquement vaudois.

Les festivités n’étaient pas terminées puisque nous nous sommes ensuite retrouvées à midi chez Margrit pour déguster une succulente fondue préparée par ses soins.

Une excellente et intéressante journée, très appréciée de toutes celles qui ont eu le plaisir d’y participer.

Merci Présidente !