

La Suppa, des soupes bien accompagnées

Faites maison, traditionnelles, créatives, les soupes de haute valeur nutritionnelle et gustative, sont les stars de La Suppa, à Lausanne. Le projet d'Olja, leur créatrice, est accompagné par Star'Terre depuis 2019.

FRANÇOYSE KRIER. S'il est un endroit à Lausanne qui fleurit bon les senteurs du monde, c'est La Suppa. Située au carrefour du parc et de la piscine de Mon-Repos, des collègues de Béthusy et de Villamont, La Suppa fait (re-) découvrir aux Lausannois la soupe en tant que repas simple, goûteux et nutritif. Dès les beaux jours, une agréable terrasse permet de déguster également pizzas, focaccias, mais surtout les soupes faites maison. «Mais pas seulement, car en hiver aussi, étudiants et personnel des bureaux environnants aiment s'y installer pour consommer des soupes chaudes», explique Olivera Bernardoni Stojanovic, dite Olja, passionnée de ce mets, et qui revisite des recettes ancestrales en leur apportant un zeste de modernité.

Une sélection bienvenue

Pour cette jeune femme, licenciée en philosophie et journaliste, venue de sa Serbie natale en 2012, le rêve de créer sa propre entreprise n'aurait pas pu se concrétiser sans l'appui de Star'Terre, plateforme d'innovation intercantonale pour la promotion de la consommation locale, coordonnée par AGRIDEA (Association pour le développement de l'agriculture et de l'espace rural). Pour Olja Bernardoni, candidate sélectionnée en 2019 parmi 45 projets, ce fut l'interlocuteur idéal pour la soutenir dans la recherche d'expertises et d'outils spécifiques et guider son esprit entrepreneurial vers la réalisation et la réussite de son plan.

«L'objectif de Madame Bernardoni consistait à développer une ligne de produits conditionnés pour la vente de détail mettant en avant la fraîcheur des produits reposant sur l'origine locale de produits de saison. Nouvelle venue dans ce secteur, il lui fallait un accompagnement notamment en recherche de marchés, pour la visibilité et la promotion de nouvelles lignes de produits, la labellisation et le marketing», explique Astrid Gerz, du Département Filières et Développement rural AGRIDEA et membre de l'équipe de coordination Star'Terre.



Toutes les soupes sont préparées par Olja avec des ingrédients de qualité et de toute première fraîcheur. Olja bereitet alle Suppen aus hochwertigen und frischen Zutaten zu.

Accompagnement et appuis

Les aspects autour de l'accompagnement du projet La Suppa concernaient donc la commercialisation, notamment la clarification du positionnement du produit et le public cible, la stratégie de communication, la consolidation de son business modèle, y compris les aspects financiers et une meilleure organisation du travail. Parmi les besoins nécessaires à l'avancement du projet: des conseils en technologie alimentaire, une mise en réseau avec des producteurs de produits carnés et laitiers et une mise en relation avec des détaillants et fournisseurs de matières premières. «Comme pour tous les programmes accompagnés, celui de La Suppa se faisait et se fait encore se-

lon notre processus d'accompagnement mis en place», poursuit Astrid Gerz. «Après un premier assessment en août 2019 pour évaluer davantage les besoins de l'accompagnement, nous avons fixé ensemble des jalons. Par exemple, élargir et diversifier les canaux de distribution, approcher Manor et Fooby, des sites de ventes en ligne afin d'y être référencés, évaluation des soupes en ce qui concerne l'aspect des critères Swissness, examens de la plus-value d'autres labels notamment «Terre vaudoise»...».

Des revues de jalons ont lieu tous les 4 à 6 mois, pour faire le point sur l'avancement et au besoin pour fixer d'autres jalons, pourvu que les deux parties voient la pertinence, l'utilité

de poursuivre l'accompagnement. Cinqrevues de jalons ont été nécessaires pour permettre à La Suppa d'avancer. Le travail sur la consolidation de la structure juridique, le développement d'un plan de communication pour une campagne cross média afin de promouvoir la gamme des soupes via des canaux différents se poursuivent.

Cut Pizza – La Suppa

Passionnée de cuisine depuis son enfance, désireuse de partager sa passion pour la soupe, de valoriser les produits de saison et d'établir une communication avec des producteurs locaux, Olja a commencé l'élaboration de ses soupes originales, sans agent conservant ou colorant, en cuisine – un local loué – et à les proposer sur les marchés vaudois, les festivals, les événements gourmets, les services traiteur. Dès avril 2020, les soupes en bouteilles d'un litre, d'un demi-litre, ont trouvé leur place dans les vitrines de Cut Pizza.

Chef spécialisé en gastronomie moléculaire, Gabriel Serero n'a pas hésité à partager son «laboratoire» de la rue Ste Beuve avec Olja. Pizzas à la découpe, pizzas végétariennes et vegan, «pizza kit» à faire soi-même, et la spécialité-maison: de vraies pizzas à la romaine, issues de la rencontre à Rome d'Emiliano et de Paola qui y possédaient une petite pizzeria. «J'ai trouvé leurs produits extraordinaires et leur ai demandé de venir ici en Suisse, afin de développer leurs recettes. En ce début 2021, ils sont toujours avec nous. L'une des originalités de leurs pizzas consiste en une pâte fermentée pendant plusieurs jours, ce qui facilite la digestion.»



Cuisine saine pour amateurs de ce mets ancestral. Suppen – traditionell und gesund.

tée pendant plusieurs jours, ce qui facilite la digestion.»

La situation épidémiologique et ses conséquences ont bien sûr changé bien des choses, mais Olja et Gabriel ont su s'adapter. Les soupes d'un côté, les pizzas de l'autre... Si l'accueil en terrasse et à l'intérieur n'a plus cours, la vente de plats à emporter, la livraison à domicile leur permettent de garder un lien avec leur clientèle. La jeune entrepreneuse ne cesse de créer des saveurs nouvelles, selon la demande ou suivant son inspiration, pour le plus grand plaisir des consommateurs: Potage

Saint-Germain, Goulash, Gaspacho andalous, Soupe aux légumes oubliés, Velouté de panais, Festival d'herbes aromatiques, Soupe d'agneau aux haricots blancs...

Formule «take away» et partenariats

Les paniers de légumes de saison cultivés en biodynamie par Raphaël Gétaz (Jardins de Chivrageon) et proposés par Gabriel remportent un vif succès. Des partenariats se sont développés: en septembre dernier, les deux associés ont été sélectionnés par CTA Actaia, Services à la personne dont la mission est d'apporter aide et soutien aux personnes âgées, en mettant en place une offre de repas repas complets et équilibrés, proposant soupes et compléments nutritionnels destinés à redonner de la vitalité aux personnes qui ont en besoin. La nourriture en tant que premier médicament – comme le préconisait Hippocrate, considéré comme le père de la médecine – jointe aux plaisirs de la table... Partenariat également avec Emotion Food Company qui œuvre pour améliorer le quotidien des consommateurs atteints de dysphagie et autres troubles de la digestion.

Des soupes aux textures modifiées en cas de régimes spéciaux, des menus élaborés avec des nutritionnistes, sont ainsi livrés à domicile, également dans des établissements médicaux sociaux et hospitaliers. En préparation, une nouvelle ligne d'étiquetage et des bouillons, une variété infinie de bouillons...

*lasuppa.net
cutpizza.ch*

redaktion@alimentaonline.ch

Eine Leidenschaft für Suppen

Olivera Bernardoni Stojanovic hat Philosophie studiert und zehn Jahre lang als Journalistin gearbeitet. Die gebürtige Serbin ist ein leidenschaftlicher Suppen-Fan – und diese Leidenschaft hat sie vor einigen Jahren zum Beruf gemacht. In Lausanne gründete sie ihr Unternehmen La Suppa und produziert seither frische, hausgemachte Suppen ohne Konservierungs- und Farbstoffe. Traditionellen Rezepten wie Borschtsch, Gulasch oder Gazpacho verleiht sie dabei einen modernen Touch.

Unterstützt wurde die junge Firmengründerin von der interkantonalen Innovationsplattform Star'Terre der vier Kantone

Genf, Waadt, Wallis und Freiburg. Ihr Projekt wurde 2019 aus 45 Projekten ausgewählt. «Als Neuling in diesem Bereich brauchte Frau Bernardoni Unterstützung in der Marktforschung, der Kennzeichnung ihrer Produkte und dem Marketing», sagt Star'Terre-Koordinatorin Astrid Gerz. Nach einem ersten Assessment im August 2019 wurden gemeinsam Ziele gesetzt, etwa eine Ausweitung der Distributionskanäle. Alle vier bis sechs Monate wird gemeinsam geschaut, ob die Ziele erreicht wurden und wo noch Handlungsbedarf besteht.

Anfänglich verkaufte Olja, wie Olivera genannt wird, ihre selbstgekochten Suppen

auf Märkten im Waadtland, auf Festivals und Veranstaltungen. Seit April 2020 haben Oljas Suppen eine Heimat im Lausanner Lokal Cut Pizza gefunden, wo jetzt neben Pizzas und Focaccias auch Suppen serviert werden. Wegen Corona ist der Service vor Ort zwar derzeit nicht möglich, aber Olja und Gabriel Serero von Pizza Cut bieten nun Take-away und Heimlieferung ihrer Suppen und Pizzen an. Seit September sind die beiden Partner von Actaia, einem Dienstleister, der betagten Menschen Mahlzeiten liefert. Und La Suppa produziert inzwischen auch speziell rezeptierte Suppen für Menschen mit Schluckstörungen und Verdauungsproblemen – geliefert nach Hause, in Heime und Spitäler. *fk*