

L'É RÉSERVÉ AUX ABONNÉS

## Romanel-sur-Morges: Valentine Fabrique célèbre septante ans de frites

Les friteuses Valentine fleurissent dans les cuisines de Suisse et d'ailleurs depuis sept décennies. Un anniversaire que l'entreprise célèbre en famille, puisque ce sont désormais les petits-fils du fondateur qui sont aux commandes.

Vaud

Morges (District)

Romanel-sur-Morges



Caroline Gebhard

11 mai 2022, 18:00





Stéphanie Berthet-Paris, Christophe Paris et Julien Paris représentent la troisième génération à la tête de cette entreprise familiale.

Sigfredo Haro

Cet Aldo Valentini, Bernard Paris n'en garde que très peu de souvenirs, si ce n'est que c'était un «type un peu foufou, un professeur Tournesol». Il faut dire qu'il n'avait que 8 ans, en 1952, quand son père René s'est associé à cet ingénieur pour créer la société Comptoir des machines SA, devenue en 1987 Valentine Fabrique SA. Les friteuses Valentine, qui célèbrent leurs 70 ans cette année, c'était eux!

A LIRE AUSSI:

[Une usine vaudoise qui a la frite](#)

Sept décennies plus tard, les Paris sont toujours à la barre de cette entreprise sise à Romanel-sur-Morges. Et ils sont même trois, aujourd'hui. Depuis que leur papa a pris sa retraite, [Christophe Paris](#), Julien Paris et Stéphanie Berthet-Paris ont pris le relais.

**“Avant, on prenait une poêle, on mettait de l'huile dedans et on avait des frites.”**

CHRISTOPHE PARIS, DIRECTEUR GÉNÉRAL DE VALENTINE FABRIQUE

**S**  
**ERVICE**

**VENTE ET SERVICE APRÈS-VENTE  
TOUTES MARQUES**

**Morand  
Electroménage**

**SAINT-PREX - ROLLE - SIGNY - 021 80**

Mais revenons aux origines de cette saga familiale. Au départ, donc, il y avait René. Restaurateur à Lausanne, il était également caissier de l'association cantonale de sa branche, une sorte de Gastro Vaud de l'époque. En 1947, avec ce fameux Aldo Valentini, il crée la première friteuse électrique avec un corps de chauffe plongé directement dans l'huile.



Bernard Paris, le fils du fondateur René, pose ici devant la première grande machine Valentine commercialisée dans les années 1950. Le septuagénaire l'assure: à la maison, c'est toujours lui qui cuisine les frites! (Photo: **Sigredo Haro**)

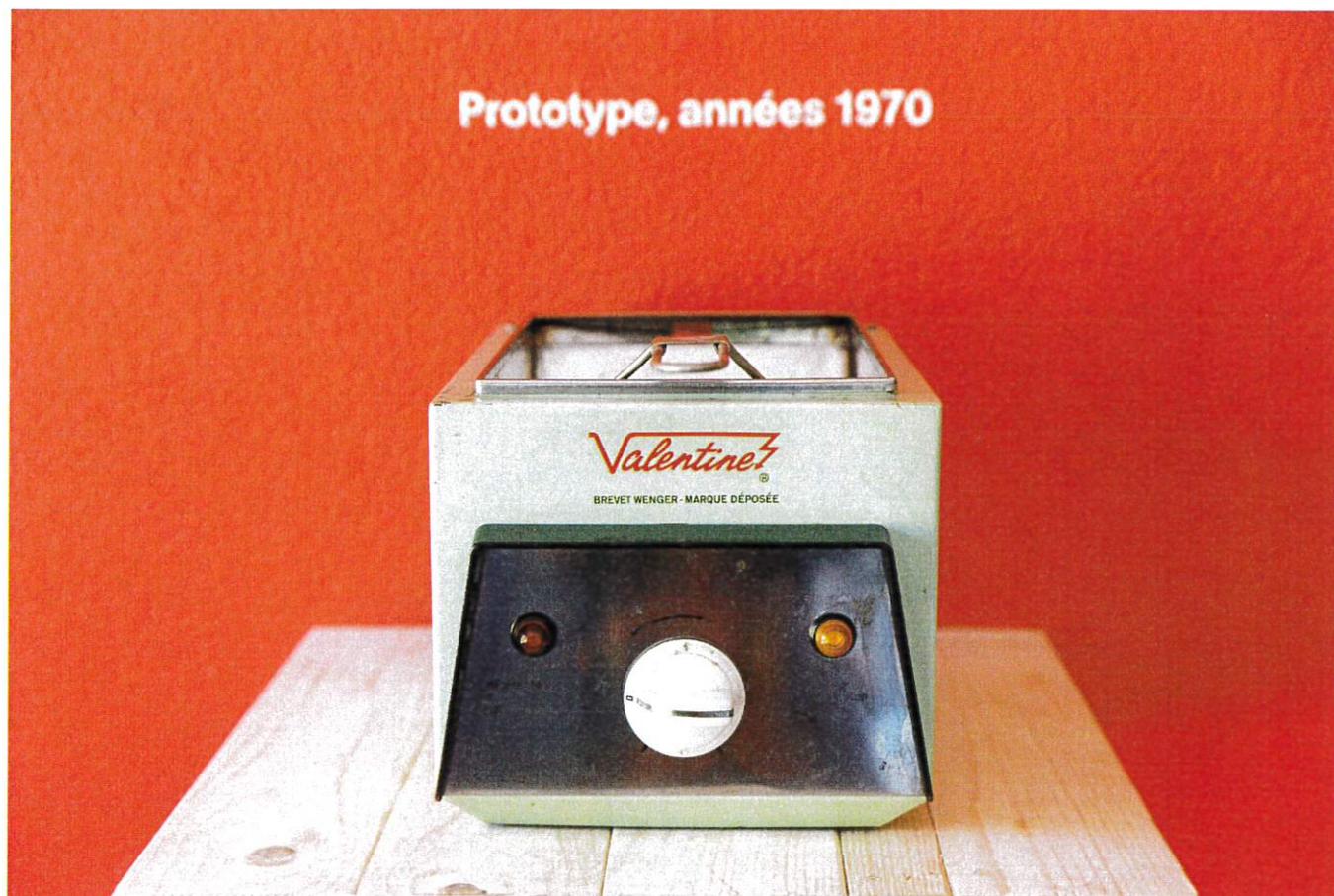
Mine de rien, c'est une petite révolution. «Avant, on prenait une poêle, on mettait de l'huile dedans et on avait des frites», image Christophe Paris. Grâce au réseau de René, l'engin est mis sur le marché et connaît un joli succès. Cinq ans plus tard, le duo fonde sa société, dont Aldo Valentini se retirera deux ans plus tard.

## Les frites, encore et toujours

Bernard se souvient qu'enfant, il faisait la tournée des cafetiers avec son paternel pour leur présenter la machine. René leur lançait alors: «Tu la testes et je repasse

la chercher dans quinze jours.» A entendre son fils, cela suffisait à les convaincre de la garder: «On n'en reprenait jamais!»

En septante ans d'existence, Valentine – un nom choisi en hommage à l'inventeur de ses débuts – a eu le temps d'étoffer sa gamme. Celle-ci compte actuellement 400 modèles différents. Si elle propose divers appareils tels que des cuiseurs à pâtes ou des chauffe-assiettes, ce sont encore et toujours les machines à frites qui font sa renommée.



A chaque époque, son style. Ici, un prototype des années 1970. Dans ses locaux de Romanel, Valentine propose une mini-exposition de ses modèles à travers les âges, à découvrir lors des portes ouvertes prévues le 8 octobre. (Photo: **Sigredo Haro**)

«On communique aussi sur d'autres produits, mais cela a un peu de peine à démarrer, reconnaît Christophe Paris. On est très lié à la friteuse, et on veut être les meilleurs là-dedans.» Le directeur général estime qu'on en retrouve dans 80% des cuisines professionnelles de Suisse romande, et dans plus de la moitié de celles du pays. Mais aussi à l'étranger, puisque 80% des modèles sont exportés. Principalement en Angleterre, en France et en Espagne, mais également aux quatre coins du monde.

Autrefois installée à Ecublens, l'usine a pris ses quartiers à Romanel-sur-Morges, en 2014. C'est de là que sortent, chaque semaine, 120 nouveaux appareils, grâce à une trentaine de collaborateurs.

## Après leur bain d'huile, les friteuses passent à la douche

«Tout est fait ici, de l'étude à la conception de la machine», souligne Julien Paris, qui dirige le département Innovation et Recherches & Développement. Même les gaines nécessaires au fonctionnement des engins sont confectionnées sur place, et sur-mesure.



Certaines friteuses subissent un test à l'huile en situation réelle. Ici, Bruno Pietu surveille les opérations. Dans ses locaux de 2800 mètres carrés, Valentine conçoit ses appareils de A à Z, du design à l'emballage. (Photo: **Sigfredo Haro**)

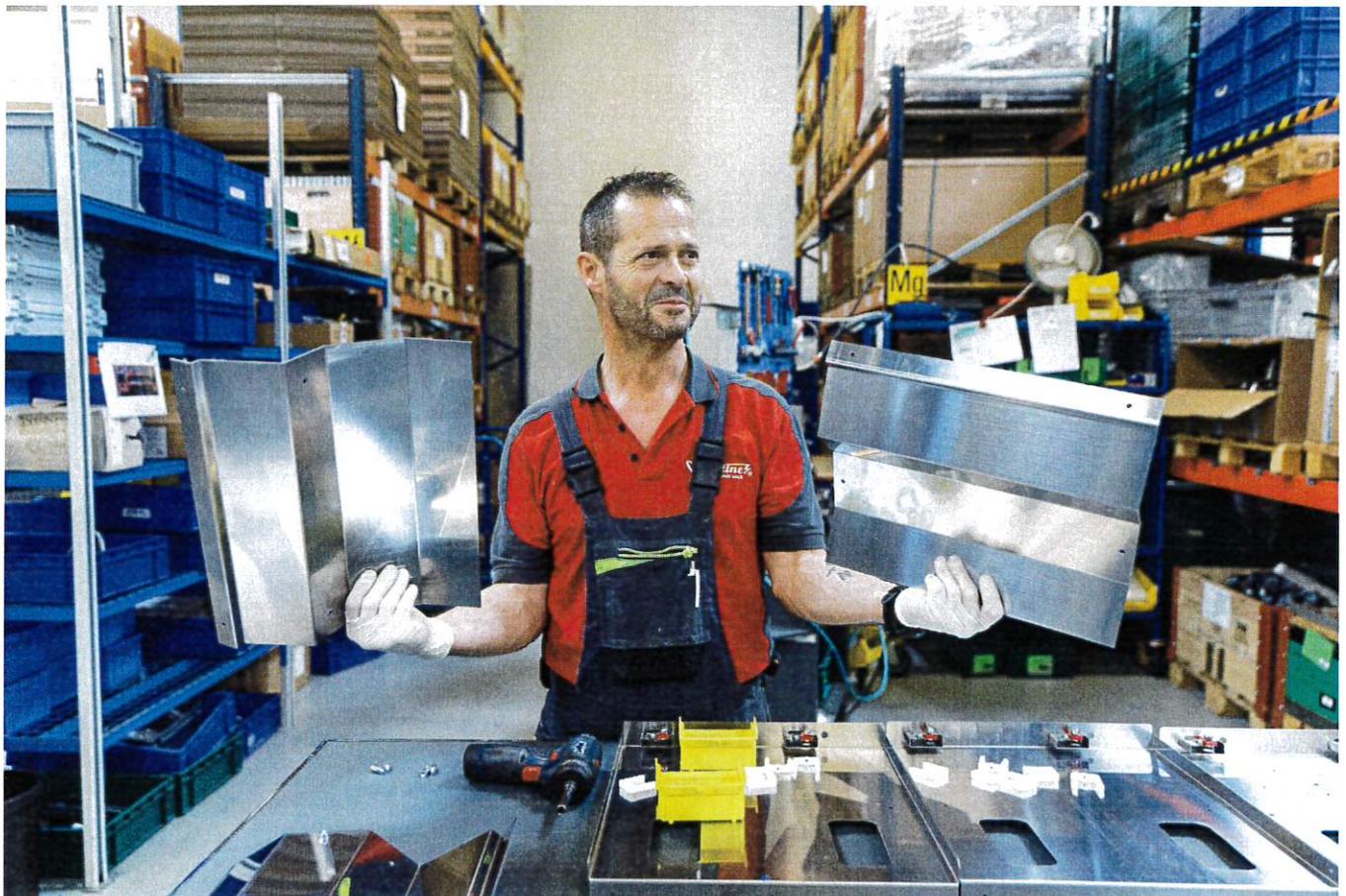
Une bonne partie des opérations est réalisée à la main, et toute la production subit un test de sécurité électrique et de fonctionnalité. Certaines friteuses sont même soumises à un bain d'huile en situation réelle. Une fois l'opération réalisée, elles passent à la douche!

## “Avec ces machines-là, on arrive à prolonger la durée de vie de nos huiles.”

PHILIPPE LIGRON, CUISINIER ET AMBASSADEUR DE LA MARQUE

Valentine mise sur un savoir-faire aussi unique qu’helvétique, au service d’une qualité haut de gamme. Un engagement qui a un prix: la friteuse professionnelle la plus prisée des hôtels et des restaurants coûte environ 6000 francs, tandis que le modèle de table pensé pour les privés est affiché à 530 francs. Selon le chef Philippe Ligron, ambassadeur de la marque, cela en vaut la peine: «On en peut trouver de moins chères, mais il faut tout le temps les changer.»

L’entreprise a également un autre atout. «Avec ces machines-là, on arrive à prolonger la durée de vie de nos huiles», assure le cuisinier. Pas anodin, à l’heure où le prix de ces matières grasses s’envole.



Ils sont monteurs mécaniques à l’image de Paulo Pinheiro, que l’on peut voir sur cette photo, électriciens, spécialisés en tôlerie ou en construction métallique. Dans l’usine de Valentine, différents corps de métier se côtoient, et se complètent. Un lab, qui surplombe les ateliers, permet aux collaborateurs de réfléchir ensemble aux friteuses et autres ustensiles de cuisine de demain.

«On essaie d'amener un peu de créativité pour aider les restaurateurs», note Julien Paris. (Photo: **Sigfredo Haro**)

#### EN CHIFFRES:

120 appareils produits chaque semaine

100 tonnes de tôle découpées annuellement

80 modèles de gaines fabriqués sur-mesure

11 modèles de friteuses destinés aux professionnels

7 modèles de friteuses de table, dont un conçu pour les privés

4 km de soudure par an



Soyez le premier à commenter

## À lire aussi

**L̄ A Borex-Crassier, profs, élèves et scientifiques recréent des «Espaces vivants»**

par Didier Sandoz



**L̄ Givrins postule pour organiser la Cantonale des jeunesses en 2024**

par Didier Sandoz

