

Trois fondues en une!

Autor(en): **Fattebert Karrab, Sandrine**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Génération plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): - **(2014)**

Heft 55

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-831250>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

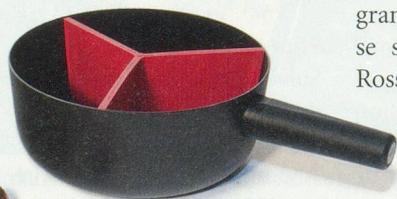
Trois fondues en une!

Le Salon international des inventions de Genève ouvrira ses portes le 2 avril. Primé l'an passé, Michel Schaer revient sur les retombées de cette aventure.

Les idées simples sont souvent les meilleures! La preuve? Trio®, un ustensile qui permet de tripler les possibilités d'assaisonnement de la fondue. Pour le commercialiser, son inventeur Michel Schaer, éducateur spécialisé de La Tour-de-Peilz (VD), a fondé en 2012 la société Moitié-Moitié, avec sa femme Anne Héritier Schaer et David Héritier. Six mois seulement après le lancement prometteur de son produit, il l'expose au Salon des inventions à Palexpo, au printemps 2013. Résultat: le Groupement des jeunes dirigeants Suisse lui décerne un prix et le Salon des inventions récompense son ingéniosité par une médaille d'or. «C'était complètement surprenant et j'étais bien sûr très content! Ce prix est uniquement honorifique, mais lorsque j'affiche ce diplôme sur notre stand, comme au Marché de Noël cet hiver à Montreux, les gens le remarquent. Ma participation au salon m'a permis de prendre conscience du regard positif qu'ont la plupart des gens sur Trio®, cela m'a également ouvert des contacts avec des fabricants. Ils m'ont donné des explications, tant pour la fabrication que la diffusion de mon produit. Par

Le Club

Le monde des inventeurs vous fascine? Des entrées à gagner en page 84.



Bête comme chou, mais fallait-il encore y penser. Et Michel Schaer l'a fait!

exemple, c'est par ce biais que j'ai changé le matériau de base: au départ prévu en silicone, Trio® est fabriqué depuis en plastique alimentaire, plus adapté.»

Aujourd'hui, un site online et une cinquantaine de magasins, principalement en Suisse romande, diffusent Trio®, qui s'est déjà vendu à quelque 1500 exemplaires. Disponible en différents modèles adaptables à cinq marques de caquelons, l'accessoire est vendu seul, ou avec un pack d'épices. «Et il n'est pas fabriqué en Chine, souligne son inventeur. Mais à Grenoble.» Quant aux condiments, ils sont concoctés et apprêtés à Payerne, en terre vaudoise. «Une fois mon produit développé, j'ai fait appel aux plus grandes entreprises de ce secteur, se souvient le Boéland. Patrick Rosset, du Monde des Epices, qui est très connu dans cette branche, est le seul à m'avoir répondu. Trio® est vraiment une aventure sympa!»

«J'aime bien la fondue, déclare l'astucieux inventeur. Mais il faut bien admettre qu'elle a toujours le même goût! L'idée m'est venue en voyant des restaurants proposer des variations, aux bolets, par exemple. Curieusement, je n'en ai jamais mangé, par peur d'être écœuré par un seul et même goût, mais j'ai commencé à y réfléchir.» Il se dit qu'une fondue à différents goûts, ça doit être pas mal, se renseigne et constate qu'un caquelon, avec trois parties fixes, existe déjà. «Mais il coûte cher et, contrairement à mon invention, il faut préparer la fondue dans un autre caquelon.» D'où la création de Trio®, amovible, pratique et d'un prix inférieur à 30 fr.

Sandrine Fattebert Karrab

- Moitiémoitié Schaer, Héritier & Cie, www.moitiemoitie.ch
- Salon international des inventions de Genève, Palexpo, du 2 au 6 avril