

REPORTAGE

■ Mauler & Cie SA, de la tradition à l'innovation

MÉTHODE TRADITIONNELLE
Mauler
MAISON FONDÉE EN 1829



Cynthia Uelliger
Directrice
Bourquin SA
Couvet



Jean-Marie Mauler
Directeur
Mauler & Cie SA

■ La famille Mauler crée depuis 1829 avec passion et dans le respect de la tradition ses grands vins mousseux. La société Mauler possède deux sites de production parfaitement équipés et spécialement conçus pour l'élaboration de ses cuvées selon l'authentique méthode traditionnelle: d'une part, l'antique Prieuré St-Pierre, au centre du village de Môtiers, doté de vastes caves profondes et fraîches; d'autre part, le site ultramoderne, avec ses caves climatisées, à la sortie de Môtiers.

Mauler met également à disposition de plus de 100 vigneron et producteurs suisses de vin son grand savoir-faire en matière d'élaboration de vins selon la méthode traditionnelle. L'entreprise poursuit activement l'objectif de devenir un centre d'excellence pour la méthode traditionnelle en Suisse.

Avec quelque 30 collaborateurs, Mauler & Cie SA tire entre 400 000 et 500 000 cols par an.

Qu'est-ce qui vous a poussé à revoir votre concept des coffrets-cadeaux?

Nous avons dû revoir notre concept de coffrets cadeaux en raison d'un changement dans le contenu de nos coffrets, ce qui a entraîné un changement de la forme de ces coffrets. C'était également l'occasion de les «relooker» et de leur donner une certaine ligne.

Comment l'entreprise Bourquin vous a-t-elle conseillé dans cette démarche?

L'entreprise Bourquin, après avoir pris connaissance de nos désirs et de nos besoins, a conçu un nouvel embal-

lage pouvant, grâce à divers calages appropriés, contenir nos différents produits et les maintenir fermement en place. En effet, nos coffrets doivent pouvoir être envoyés par poste, et leur contenu très fragile, doit arriver intact.

Quels ont été les points délicats dans le processus de création et comment ont-ils pu être réglés?

Pour un de nos coffrets, nous nous sommes aperçus, heureusement avant son exécution, qu'une boîte fixée contre le couvercle n'était pas suffisamment stable et allait bouger en cas de mouvement. Ce problème a été extrêmement rapidement résolu par un ingénieux déplacement du calage.

Quelles sont vos attentes dans votre collaboration avec votre fournisseur d'emballages?

Nous attendons qu'il comprenne nos souhaits et nos exigences qui sont celles du marché, qu'il réalise un travail de qualité pour un prix attractif.

Quelles sont, à vos yeux, les forces de Bourquin?

Les rapports de confiance, la compétence, la proximité, la réactivité, la flexibilité et la qualité du travail fourni.

Et finalement, comment le marché a-t-il répondu à ces nouveaux produits?

De manière très positive.

