

Entrepreneuriat

Des ordinateurs aux caquelons: success-story d'un duo bien welsch

Créateurs en 2019 de l'app Mon Producteur et en 2023 des fondues La Welsch aux sept fromages, les entrepreneurs Patrick Tacchini et Jacques Martinez se sont distingués au niveau national.

Publié le 11 février 2026 à 22:02



Devant la fromagerie à Combremont-le-Petit (VD), Patrick Tacchini, le fromager Michael Hanke et Jacques Martinez (de gauche à droite) dégustent une Welsch Bleue. CELLA FLORIAN/VQH

Le 29 septembre 2025, à Courtemelon (JU), les créateurs des fondues La Welsch (au concept inédit sur lequel nous reviendrons), Patrick Tacchini et Jacques Martinez, repartent du Concours suisse des produits du terroir avec une médaille de bronze pour leur fondue classique aux sept fromages (17/20). La veille, l'affichage laissait penser que leur version au bleu n'était pas primée. «Dommage», pensent-ils. Mais le lendemain, en ouvrant l'enveloppe reçue des organisateurs, ils découvrent un second diplôme, doré: leur fondue au bleu a obtenu la note parfaite de 20/20! «L'organisation nous a confirmé une erreur d'affichage la veille: notre Welsch Bleue était bien médaillée d'or, avec la meilleure note parmi 44 concurrents», se réjouit Patrick Tacchini. Une magnifique étape pour une aventure entrepreneuriale née avant le covid.

Remontons en 2019. Installés dans la région de Martigny depuis toujours, Patrick Tacchini et Jacques Martinez ont chacun fondé leur entreprise il y a des années, respectivement dans le développement web (Artamedia) et le graphisme (La Petite Maison dans l'Imprimerie). En précurseurs, les demi-frères combinent leurs talents dans une aventure au succès rapide, en créant l'application Mon Producteur, qui relie consommateurs et producteurs artisanaux proposant de la vente directe. Lauréat en 2023 des Mérites agricoles du canton du Valais (un prix récompensant l'engagement et l'innovation dans l'agriculture), le duo ne s'arrête pas là.

Concept inédit

A l'automne 2022, au moment de définir le panier de Fêtes de Mon Producteur (mettant à l'honneur une quinzaine de produits de tous les cantons romands), ils n'ont aucun coup de cœur parmi les fondues goûtables. «On s'est alors demandé: «Pourquoi ne pas créer la nôtre?» sourit Jacques Martinez. Ce fut un réel virage stratégique pour nous. Afin de nous différencier dans un marché sursaturé, nous avons appliqué notre concept intercantonal: une fondue, sept cantons romands (dont Berne), sept fromages.» Selon leurs recherches, il s'agit du seul produit fini et constitué de matières premières provenant de tous les cantons francophones

de Suisse. Derrière un succès rapide et important, les entrepreneurs concèdent un long et lourd travail, dans un domaine qu'ils connaissent au début uniquement par gourmandise.

«Tous nos fromages sont certifiés par les labels cantonaux intégrés à Regio.Garantie, explique Patrick Tacchini. Cela garantit la qualité mais restreint le nombre d'artisans disponibles. Pour collaborer avec nous, ils doivent aussi pouvoir assumer une certaine quantité et une logistique fonctionnelle. Nous avons passé tout notre temps libre à apprendre, goûter, échanger... et nous laisser surprendre.» C'est grâce à Didier Germain de la Fromagerie Les Martel, aux Ponts-de-Martel (NE), qu'ils passent d'une «simple» fondue à des préparations de caractère. Avec le Tourbier au goût fumé et le célébrissime Bleuchâtel, le duo adapte ses deux recettes et fait un carton dans les concours et événements.

Appel à l'IA

Ces fondues Welsch, on l'a compris, sont à destination du grand public. Mais, en parfaits entrepreneurs, Jacques et Patrick ont mille idées à la minute. Le dernier développement? Un mélange de trois fromages fribourgeois intitulé Fondue des Clubs. «Beaucoup d'associations, de sportifs en début de carrière ou d'entreprises ont besoin d'un coup de pouce financier ou d'un support marketing, constatent les deux hommes. Nous leur proposons une fondue à l'étiquette personnalisable grâce à l'IA (des vaches mises en scène selon le domaine d'activité du partenaire), conçue pour être revendue et qui permet de faire un bénéfice d'au moins 5 francs par sachet. Nous réalisons une très faible marge, mais cela permet aux fromagers, à ces organisations et à nous-mêmes de tourner.» In fine, cette fondue fera plaisir à des centaines d'épicuriens: tout le monde est gagnant! Entrepreneurs certes, mais gourmands et cohérents.