

AGROALIMENTAIRE

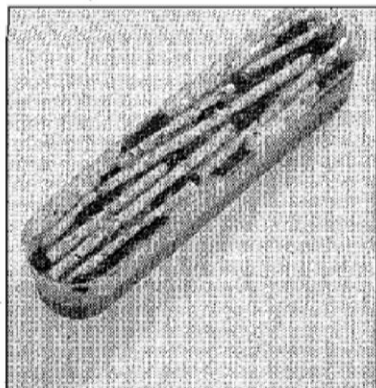
LA FABRIQUE GIVRÉE RÉGALE LA CAPITALE

ARDÈCHE - Tournon sur Rhône

LA FABRIQUE GIVRÉE, FABRICANT DE GLACES ARTISTIQUES, POURSUIT SA MARCHÉ EN AVANT EN OUVRANT EN JUIN PROCHAIN UNE NOUVELLE BOUTIQUE À PARIS. UNE DEUXIÈME OUVERTURE EN PROCHE BANLIEUE SUIVRA À L'AUTOMNE PROCHAIN. LA FABRIQUE TOTALISERA DONC 8 POINTS DE VENTE SUR LE SOL FRANÇAIS.



Pour sa collection printemps/été, la Fabrique conserve les incontournables (photo) en y ajoutant des inédits dont les Kifs du Chef, qui se présentent sous forme de barquettes mêlant harmonieusement goûts et textures à l'image de ce Vacherin sans gluten (photo ci-dessous).



Les trois amis d'enfance et aujourd'hui associés - Jérémie Runel, Hugues Bonhomme, Martin Chauche - ont ouvert leur première boutique en 2012 à Aubenas dans le sud-Ardèche. Le succès de leurs créations à la fois inventives et qualitatives, a conduit les trois amis à se lancer dans le projet de création d'entreprise à plus grande échelle.

Après Aubenas, les associés ouvrent successivement un point de vente à Uzès (30) en 2014, à Tournon (centre de production) en 2015, à Lyon en 2015, à Saint Rémy de Provence (13) et à Bordeaux en 2016.

L'approvisionnement reste local

Les principes restent les mêmes depuis l'origine: les produits proviennent à 80 % d'un rayon de moins de 100 km à la ronde. Le lait vient de la laiterie Carrier (Vals-les-Bains, Ardèche), l'eau vient de la source Reine des Basaltes (Asperjoc, Ardèche), etc. "Pour nous, le sourcing local est une évidence, c'est qui nous a décidé à nous lancer dès le départ. Nous privilégions la qualité et la proximité comme avec Valrhona pour le chocolat par exemple", précise Martin Chauche, parlant au nom du trio.

D'ailleurs les implantations récentes ont permis à la Fabrique de

trouver d'autres sources locales d'approvisionnement comme à Bordeaux par exemple où le glacier a trouvé "son" producteur de noisettes basé dans les environs. "Malheureusement, pour l'amande nous devons nous tourner vers les pays voisins car la France n'en produit vraiment pas assez!", déplore le co-dirigeant, rejoignant ainsi les nougatiers et autres confiseurs en déficit d'approvisionnement en amandes françaises.

Un goût à la hauteur du prix et inversement

C'est justement cette proximité avec les producteurs et le soin apporté au sourcing qui permettent aujourd'hui à la Fabrique de se distinguer par la qualité et l'originalité de ses créations, selon l'avis des consommateurs. "Ce que nos clients mettent en avant c'est le goût incomparable, la qualité et la transparence qui justifie le prix de nos produits", sourit Martin. "Par exemple, nos sorbets à la fraise comptent 78 % de fruits naturels contre 60 % en moyenne chez d'autres artisans glaciers".

Beaucoup de fruits, des bons produits ardéchois et drômois, moins de sucre, ... cela a un coût. Par exemple, les nouveaux Kifs du Chef (photo ci-dessus), barquettes en forme d'éclair qui relèvent d'avantage de la pâtisserie fine que de la glace grande consommation, coûtent 15 euros (grand modèle = 3 parts). "Nos recettes sont en évolution constante, ce qui nécessite d'élargir nos approvisionnements et de coller aux prix du marché selon les saisons. Nous utilisons des produits chers à la base comme la vanille de Tahiti, la pistache qui vient d'Iran, les dattes qui viennent du Liban ou la noix de coco de Côte d'Ivoire", concluait Martin.

Corinne Legros

L'ÉCHO
DRÔME - ARDÈCHE

L'HEBDO ÉCONOMIQUE LOCAL

13 MAI 2017
N°2265 - 1,20 €