

LETTRE RÉSEAU INITIATIVE SAVOIE

Le portrait

ROXANE, MAISON M

Du style à la distillerie

C'est dans la principale rue piétonne de Valmorel que vous trouverez une maison bien singulière. A l'intérieur, un vieil alambic en cuivre trône au milieu de la pièce. Ce n'est pas de la déco, il fonctionne encore et produit l'ensemble des apéritifs et liqueurs qui ornent délicatement la Maison M. Celle qui a tout agencé ce local commercial, c'est Roxane ! C'est elle aussi, avec son compagnon, qui cueille et ramasse la majeure partie des herbes et des fruits qui servent de matières premières à cette distillerie de montagne qui a vu le jour en 2020.



LIS : comment t'est venue l'idée de créer une distillerie ?
La mère de Philippe, mon compagnon et associé, faisait ses propres alcools qu'elle offrait à ses invités. Ils adoraient ! Nous sommes conscients de la richesse que nous avons dans notre vallée en termes de fruits et fleurs et nous les avons d'ailleurs toujours utilisés pour faire quelques alcools et infusions pour notre plaisir. En parallèle nous avons toujours été fascinés par les alambics. La beauté de ces objets, leurs fonctionnements à la fois simples et complexes attirent vraiment la curiosité.

L'envie d'entreprendre et de découvrir de nouveaux univers nous a petit à petit orientés vers ce projet passionnant.

LIS : as-tu suivi des formations particulières pour élaborer vos produits ?



MAISON M

21-27 rue du Bourg Morel
73260 Les Avanchers-Valmorel

Tél. 06 07 89 55 38
www.distillerie-maisonm.fr
maisonm-valmorel@hotmail.com

Moi non, mais Philippe, a suivi une formation de distillation. La lecture de différents ouvrages sur la distillation nous a appris les bases du métier, certains sont très techniques, d'autres traitent l'aspect patrimonial de cet art ancestral, d'autres encore traitent de spiritualité non conventionnelle. Le milieu de la distillerie est vaste, il englobe plusieurs domaines (alcool, pharmacie, parfumerie et...). L'échange entre distillateurs est très important et facile, il nous aide à trouver nos propres procédés de fabrication en fonction des plantes mais aussi de ce que nous voulons faire.

LIS : Le design dans la Maison M, c'est toi ?
J'ai affectivement une formation liée à l'univers de la mode, du design et de l'architecture d'intérieur,

bien loin de celle du commerce des produits issus des plantes.

Avec Philippe (il est ferronnier d'art et menuisier), nous sommes complémentaires et l'association de nos expériences nous a permis de créer ce beau concept original. Donc, je dessine et il réfléchit à la façon dont il va fabriquer ! On ne peut pas demander plus !

LIS : comment as-tu rencontré Initiative Savoie ?

Sur les conseils de la CMA à Albertville. La personne de la CMA a été d'une grande aide dans nos démarches notamment pour établir le prévisionnel, qui d'ailleurs allait être complètement cohérent avec notre activité N+1. C'est elle aussi qui nous a parlé d'Initiative Savoie. L'aide et le suivi d'Initiative Savoie nous ont été très précieux pour donner de la crédibilité auprès des banques à ce projet un peu hors normes.

LIS : pourquoi nous as-tu fait confiance ?

Eve-Line Burlet a été notre interlocutrice privilégiée, son aide et son investissement complet nous ont mis très à l'aise et c'est naturellement que la confiance s'est installée.

LIS : après deux ans d'activité, quel résultat ?

Nous avons dépassé notre prévisionnel, cela même en démarrant avec une station remplie à 45% de sa capacité en raison du contexte sanitaire.

Nous sommes donc très fiers de notre parcours et de notre projet. C'est un beau projet qui nécessite beaucoup de travail. En effet, nous cueillons la majeure partie de nos fruits et plantes à la main, à l'état sauvage. Tous nos produits sont fabriqués sur place. Nous sommes fiers d'avoir réussi à mettre en avant notre patrimoine local tout en le modernisant. Le public est très réceptif à notre travail ce qui est très motivant, en quelques mois seulement, nous avons fait nos preuves et nous sommes entrés dans des établissements très prestigieux. Nous avons inscrit la notoriété de la Maison M dans le milieu des spiritueux premium. Dépoussiérer l'image des liqueurs en proposant de vrais spiritueux élégants et actuels est une prouesse.

Philippe va même cesser son activité artisanale qu'il exerçait en parallèle. Nous espérons que ce beau projet grandira encore.

LIS : quels sont tes projets ?

Nous sommes en train d'acheter une vieille ferme en pierre

"Ce projet à mis du temps à prendre forme dans nos esprits"



qui correspond parfaitement à notre identité à proximité de notre petite distillerie. Elle accueillera un nouvel alambic et nous permettra de stocker la marchandise. Il était hors de question pour nous de se retrouver dans une zone artisanale classique. De nombreux travaux sont prévus pour en faire un lieu d'exception autour de nos alambics.

Nous travaillons aussi à la mise en place de nos vergers et de nos différents jardins botaniques. c'est un projet ambitieux qui s'inscrit dans le long terme.

LIS : tu vas participer à notre action dans la galerie marchande Géant Casino d'Albertville, qu'en attends-tu ? C'est un plaisir. Nous ne sommes pas présents dans ce type de galerie et espérons en profiter pour rencontrer une clientèle différente. L'affluence y est très forte, il est important pour nous d'avoir un maximum de visibilité et de se faire connaître

LIS : Plus généralement, qu'est-ce que tu attends d'une association comme Initiative Savoie pour ton développement ?

Initiative Savoie nous donne de la visibilité à plus grande échelle et nous apporte de l'aide au développement.

LIS : que représente la Savoie pour toi ?

La Savoie c'est les montagnes, la nature et une forte attractivité touristique. C'est aussi un patrimoine agricole et rural très riche. Nous espérons que les grands acteurs du développement en Savoie seront à l'écoute pour allier économie et développement raisonné sur le long terme. Ceci pour que nos enfants puissent jouir eux-même du cadre de vie formidable dont nous avons profité.



Réseau
Initiative
SAVOIE

Un portage départemental soutenu par



Chambéry Grand-Lac Economie

Un second souffle pour Côte-Rousse



CONTACT :

THIERRY.MAILLAND@CHAMBERY-GRANLAC.FR

WWW.CHAMBERY-GRANLAC.FR



Il y a maintenant plus de 20 ans, le collège de Côte-Rousse était transformé en hôtel et pépinière d'entreprises. Il permet l'accueil d'entreprises en création et en développement et en compte aujourd'hui 80 représentant environ 250 emplois, sur une surface de bureaux de l'ordre de 5 000 m² répartis sur trois bâtiments.

Installé à proximité du quartier « Politique de la Ville » des Hauts-de-Chambéry, le site s'apprête à vivre un second changement. Pour répondre aux besoins des entreprises installées sur les Hauts-de-Chambéry, un programme d'ateliers artisanaux est en cours de développement. Le projet consiste à requalifier les extérieurs du site tertiaire actuel (circulation, parkings, placette, paysage, etc.) et à développer sur la partie sud du parc d'activités, un nouveau programme immobilier, composé d'ateliers et de bureaux sur un foncier de près d'un hectare. Ce projet, mené en partenariat avec la ville de Chambéry, offrira environ 4500 m² de surface complémentaire à la vente et à la location.

RETOUR EN IMAGES

Lancement du Concours Initiative O Féminin

Chez Equi-Services les Marches, le 29 août 2022





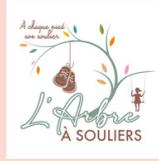
Quelques derniers entrants dans la Communauté



Les Fleurs Papillonnet
LE-PONT-DE-BEUVOISIN



La Maison Hernould
SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE



L'Arbre A Souliers
LE-PONT-DE-BEUVOISIN



Le Repaire des Entremonts
SAINT-PIERRE-D'ENTREMONT



Le Kosy
BOURG-SAINT-MAURICE



Amour de Soi
SAINT-GENIX-SUR-GUIERS



La Trinacria
CHAMBERY



Chez Nénette
CHAMBERY



LCA Maintenance
SAINT-BERON



Decluy Zinguerie
BELLECOMBE-EN-BAUGES



Maison Chamarré
FLUMET

INITIATIVE



Le Marché du terroir de Saint-Pierre d'Albigny et les Marchés de la Combe

Le 5 août dernier, 4 entrepreneurs Initiative Savoie participaient au Marché du terroir de Saint-Pierre d'Albigny : une addition positive des Entrepreneurs Initiative !



Le marché de Saint-Pierre d'Albigny a réuni 17 producteurs et artisans. Nos 4 entrepreneurs initiative ont reçu le soutien logistique de la Communauté de Communes Coeur de Savoie et de la commune pour le financement en partie des musiciens. Mais ils n'ont pas eu le soutien de la météo qui a décidé de mettre un terme plus rapidement à la manifestation !



Ces chefs d'entreprise ont compris depuis plusieurs années que s'associer était bénéfique. Cécile, Savoy'ânes et Lucie de la microbrasserie les funambules se sont rencontrées lors de notre Assemblée générale en 2018, puis elles se sont retrouvées sur des marchés estivaux avec Bruno (Spiruline des Alpes). Leur première coopération date de 2020 quand l'idée surgit de composer ensemble un coffret de Noël. Puis, il y a eu des invitations chez les uns et les autres en organisant des événements modestes associant visite et découverte de leur entreprise, des procédés de fabrication avec dégustation, stands et vente directe. Puis Thierry (Les Sens des Alpes) est entré dans la ronde. Depuis 2022, l'association se formalise sous le nom des Marchés de la Combe !



4 septembre 2022 de 9h-13h
à la Chèvrerie de Charava
4 décembre 2022
à la Microbrasserie les Funambules

Pour le réseau Initiative France, c'est une volonté affichée de favoriser les coopérations entre nos entrepreneurs et de privilégier les relations commerciales avec les entreprises que nous accompagnons. Nous recherchons d'autres exemples pour les promouvoir et inciter plus d'entrepreneurs à le faire.





INITIATIVE O FEMININ - 2022

Depuis le 1er juillet 2022, les inscriptions pour le concours dédié aux entrepreneures financées et accompagnées par les réseaux France Active et Initiative France en Auvergne-Rhône-Alpes sont ouvertes. Nous souhaitons bonne chance aux entrepreneures Initiative Savoie qui vont tenter leur chance de remporter un des 6 prix. Sont éligibles les entreprises immatriculées entre le 01/01/2020 et le 31/12/2021.

Pour tout savoir : <https://initiativeofeminin.fr>

**MEET UP :
3 jours pour
booster vos
compétences !**

Depuis 3 ans, un "meet-up", désormais digital, accompagne cet événement consacré à l'entreprenariat au féminin du 14 au 17 novembre 2022

Participez vite à l'offre d'animations réservée aux entrepreneures et cheffes d'entreprise de toute la région Auvergne-Rhône-Alpes : webinars, entretiens individuels, lunches business, afterworks participatifs... Des experts dans divers secteurs (communication, juridique, web, développement...), partageront leurs secrets pour développer les compétences et le business des participants.

L'ACTU PARTENAIRES



Chambéry Savoie Mont Blanc Handball

Le Chambéry Savoie Mont-Blanc Handball est un club sportif professionnel évoluant au plus haut niveau français et européen, portant les couleurs de Chambéry et de la Savoie depuis près de 30 ans. La Team Chambé, c'est également un acteur social et économique important, engagé dans la formation, s'appuyant sur des financements privés (partenariat, billetterie, mécénat), et un réseau : le Collectif, de 300 entreprises.

Rejoignez dès à présent l'aventure de la Team Chambé et :

Découvrez les solutions entreprises : activation commerciale en invitant vos clients, communication à travers les différents supports de visibilité, événementiel et expérience client unique pendant les matches.

Utilisez la Groupama Académie, un outil dédié à la formation mais également un lieu de convivialité avec la possibilité de location de salles, séminaires, événements, etc.

Bénéficiez du Label Ambassadeur dédié à tous les commerces et entreprises qui souhaitent porter les couleurs de la Team Chambé, toucher sa communauté et profiter d'avantages tout au long de la saison.

TEAM CHAMBÉ



RENSEIGNEMENTS : ROMAIN DENOS - 04 79 70 90 80 - MARKETING@TEAMCHAMBE.COM - WWW.TEAMCHAMBE.COM

LIEN LINKEDIN [HTTPS://WWW.LINKEDIN.COM/COMPANY/CHAMBERY-SAVOIE-MT-BLANC-HANDBALL](https://www.linkedin.com/company/chambery-savoie-mt-blanc-handball)

AU-DELA DU SPORT



NOS PARTENAIRES



Adhérer, faire un don :
<https://www.helloasso.com/associations/initiative-savoie>

