

LETTRE RÉSEAU INITIATIVE SAVOIE

Le portrait

MÉLISSA
CHEZ MELISS

En route pour la Coupe du Monde

Vous la croiserez à Laissaud, Chapareillan, la Chapelle Blanche, Alpages, entre la Combe de Savoie et l'Isère, Mélissa gare son camion pizza sur des emplacements réguliers.

Jeune apprentie dans la restauration, Mélissa fait une longue carrière dans l'industrie avant de bénéficier des dispositifs d'essaimage de son groupe pour réaliser le projet dont elle rêvait : créer sa propre entreprise.

Elle suit quelques formations, rénove un camion pizza et c'est parti. Elle sillonne depuis les routes en proposant pizzas et lasagnes avec des menus qui changent au gré des saisons et de son inspiration.

LIS : On en parle directement, le 16 juin dernier, tu termines seconde du Grand Prix de France Pizza & Pasta Éthique 2026, concours international organisé par le label Compagnon Pizzaiolo, pourquoi ce concours et comment s'y préparer ?

J'avais envie de me mesurer aux meilleurs et de savoir où j'étais dans mon métier. Ce concours est reconnu et rassemble des pizzaiolos de toute la France de très haut niveau. Il s'est déroulé au Moulin Marion à Mâcon où est fabriquée la farine rockstar bio que les compagnons et moi-même utilisons, un lieu emblématique !

Pour moi, c'était un défi personnel, mais aussi une façon de faire connaître Chez Meliss et de montrer qu'un camion pizza savoyard peut rivaliser avec les meilleurs pizzérias. J'ai été motivée à l'idée de rencontrer tous les compagnons, on a un groupe whatsapp où l'on communique et échange mais on ne se connaît pas vraiment, surtout moi qui viens d'intégrer le groupe.



Chez Meliss

70 Impasse du Bouchet

73800 Laissaud

07 63 40 21 63

<https://www.chezmeliss.fr>

contact@chezmeliss.fr

Je me suis entraînée plusieurs semaines afin de mettre au point des recettes originales, équilibrées et techniquement abouties pendant mes heures de travail. Je n'ai reçu l'aide de personne sur le choix des recettes, j'ai fait confiance à mon imagination.

J'ai pu demander des conseils aux compagnons surtout sur l'organisation une fois arrivée sur place. Pour les six catégories, je comptais une matinée voire la journée entière pour tout préparer



www.initiative-savoie.com

16 avenue du Lac du Bourget BP 60216
73374 LE BOURGET DU LAC CEDEX

et faire des essais.

En novembre 2025, j'ai intégré les Compagnons Pizzaiolos et j'ai suivi une formation avec Nicolas Rossignol, champion de la World Cup 2025. Cette formation m'a fait progresser sur tous les aspects du métier : la technique, le choix des farines, le matériel et l'organisation. C'est grâce à tout ce travail que j'ai pu obtenir cette deuxième place. Pour le concours, le Moulin Marion mettait à disposition tout le matériel nécessaire. La veille, ceux qui le souhaitent, pouvaient préparer leurs pâtes à pizza. Le jour J, on s'est tousentraidés les uns les autres à préparer nos postes de travail. J'ai trouvé une vraie famille avec les mêmes valeurs éthiques et le partage. Nous étions chronométrés sur chaque catégorie puis jugés sur le temps, la présentation, la cuisson et le poste de travail. Au final, mon palmarès :

- Pizza Margherita : deuxième place
- Pizza Longue : deuxième place
- Panuozzo : deuxième place
- Plant-based (vegan): première place
- Pizza dolce (dessert): deuxième place
- Pasta : sixième place



LIS : Ce résultat te conduit à Rome pour une « coupe du monde de la pizza », dans quel esprit tu pars dans cette compétition ?

C'est une immense fierté. Participer à la World Cup est grandiose. J'y vais avec beaucoup d'humilité, l'envie d'apprendre et de représenter au mieux mon entreprise et les valeurs que représentent le Label, la Savoie et la France. C'est surtout un plaisir de tous se retrouver entre Compagnons. Cette expérience sera déjà une victoire. D'ici la compétition, je vais continuer à m'entraîner, perfectionner mes recettes dans les moindres détails, travailler les gestes, les techniques, les cuissons et la préparation. Mon objectif est d'arriver à Rome en donnant le meilleur de moi-même, sans regret, et de vivre pleinement cette expérience exceptionnelle.



LIS : Tu as un parcours plutôt chaotique, qui t'a éloigné de la restauration, qu'est-ce qui t'a motivée à créer Chez Méliss ?

J'ai commencé à travailler chez Pizza César à Laissaud en tant qu'apprentie jusqu'à mes 20 ans où j'ai eu mon CAP Vente et niveau BAC PRO Commerce. C'est de là que j'ai découvert le métier et que la passion est née.

Ensuite, j'ai occupé plusieurs emplois avant de rejoindre Schneider Electric, où je suis restée onze ans. Même si j'avais une situation stable, j'avais toujours eu cette envie d'entreprendre. Lorsque j'ai su que Schneider avait un dispositif de soutien à la création d'entreprise, j'ai décidé de saisir cette opportunité afin de réaliser un rêve que j'avais depuis longtemps : créer Chez Meliss ! Je n'ai eu aucune crainte durant la création de mon entreprise, pour moi c'était juste une évidence.

LIS : Tu as dû réapprendre la cuisine avant de te lancer ?

Il me restait quelques notions de mes années d'apprentissage mais il fallait que je me forme davantage avant l'ouverture. J'ai profité de nombreuses formations prises en charge dans le cadre de mon projet, notamment une formation chez GAMINO PIZZA où j'ai appris l'empâtage direct (réalisation de votre recette de pâte à pizza) d'une durée de 3 jours, puis celle des Compagnons Pizzaiolos 1 an après mon ouverture où



Une association portée par



La Région

Auvergne-Rhône-Alpes

ENTREPRISES

Savoie



CCI SAVOIE



**Chambre
des
Métiers
Artisanat**
SAVOIE

La pizza sucrée de Mélissa, notre jeune entrepreneuse de " nouveau départ "



J'ai appris l'empâtement indirect, notamment la réalisation de la pizza contemporaine napolitaine sur 3 jours également. En parallèle, j'ai entièrement rénové mon camion à pizza et créé mon propre laboratoire de fabrication. Tout s'est construit progressivement, avec beaucoup de travail et d'investissement personnel.

J'aime le côté convivial et la proximité avec les clients. Le camion permet d'aller directement à leur rencontre et d'être présent dans plusieurs communes. C'est un commerce de proximité qui correspond parfaitement à ma façon de travailler.



LIS : Et Chez Méliss, c'est quoi exactement ?

Chez Meliss, c'est un camion de pizzas et lasagnes itinérant halal où tout est pensé pour offrir de la qualité, je travaille avec des produits soigneusement sélectionnés comme la farine Rockstar bio et je cherche constamment à innover. Les concours m'ont permis de développer des recettes plus créatives et de faire évoluer mon niveau. Tout est fait maison, pâte à pizzas, lasagnes, desserts. Vous pouvez retrouver mes emplacements sur mon site internet, WWW.CHEZMELISS.FR, au nombre de 6. Je fais également les événements, souvent ce sont les mairies qui m'appellent mais aussi les entreprises et les particuliers.

LIS : Au niveau affaires, est-ce que les résultats sont au rendez-vous ?

Oui, l'activité se développe grâce à la fidélité de mes clients. Le concours va aussi apporter une belle visibilité à mon entreprise et m'a confortée dans mes choix. Aujourd'hui je travaille toute seule et souhaite embaucher si mon projet de local abouti.

LIS : Quels sont tes projets ?

Aujourd'hui, je suis sur le point d'ouvrir un local, je croise les doigts pour que ce projet prenne forme.



LIS : Comment as-tu rencontré Initiative Savoie ?

Dans le cadre de mon projet de création d'entreprise avec Schneider Electric, j'ai pu bénéficier d'une enveloppe pour passer des formations. J'ai donc suivi la formation 5 jours pour entreprendre, c'est par ce biais que j'ai été accompagnée par la CCI. C'est à cette occasion que j'ai découvert Initiative Savoie.

LIS : Que t'apporte Initiative Savoie aujourd'hui ?

Au-delà du soutien financier, Initiative Savoie m'a apporté de la confiance. Quand on crée son entreprise, savoir que des professionnels croient en votre projet est très motivant. Cet accompagnement a été précieux dans le démarrage de Chez Meliss.

LIS : Que représente la Savoie pour toi ?

La Savoie, c'est ici que je suis née, c'est ici que j'ai créé mon entreprise, construit ma clientèle et développé mon activité.

Aujourd'hui, je suis fière de porter les couleurs de la Savoie dans des concours nationaux et internationaux.



Et si votre réseau était une clef de votre réussite ?

NCIS 9 juin 2026

Entrepreneurs, dirigeants, partenaires..., nous avançons rarement seuls. Dans le parcours intense et exigeant de la création ou de la reprise d'entreprise, une rencontre fortuite, un conseil partagé au détour d'un café, une recommandation spontanée ou une mise en relation stratégique peuvent littéralement changer la trajectoire d'un projet. Le réseau n'est pas un simple accessoire de communication ; il est l'infrastructure invisible sur laquelle reposent les trajectoires de croissance les plus solides.

À travers des interventions d'experts, des pitches dynamiques et une table ronde particulièrement vivante animée par des entrepreneurs du territoire, cette soirée a offert des réponses concrètes à une question centrale : comment transformer ses relations humaines en un véritable levier de performance et de résilience ? Le ton de la soirée a été donné dès les premières minutes par le binôme des animateurs, entrepreneurs Initiative Savoie, Sébastien Vandecasteele, fondateur de **Pignon sur Routes**, et Pierre-Yves Archambault, fondateur de **Inwin Savoie**. Jean-Marc Maillet-Contoz, fondateur de Handinova, expert et grand témoin de la soirée, souhaitait bousculer les idées reçues, provoquer une prise de conscience globale et donner aux entrepreneurs les clés méthodologiques pour développer leur capital relationnel. Pour capter immédiatement l'auditoire, il a lancé une question simple à la salle : « Combien d'entre vous ont déjà obtenu un ou plusieurs clients grâce au bouche-à-oreille ? » Sans surprise, une forêt de bras s'est levée. Sa réponse a fusé, instantanée : « Votre réseau est déjà votre premier commercial. »

Une table ronde de 6 participants proches d'Initiative Savoie, accompagnait son intervention. Leurs conseils :

- Benjamin Houseaux : « Osez pousser les portes des collectifs, n'attendez pas d'être parfaitement structuré pour aller vers les autres. »
- Anthony Orsonneau : « Choisissez un réseau où vous irez avec le sourire, car l'authenticité est le seul vecteur de business à long terme. »
- Gauthier Mestrallet : « Donnez d'abord, partagez votre temps et vos compétences de manière désintéressée ; le retour sur investissement viendra tout seul. »
- Bérénice Cloup : « Utilisez pleinement les parrains et les experts d'Initiative Savoie, ils sont là pour vous faire grandir en toute bienveillance. »
- Pierre-Luc Mendes : « Soyez curieux, testez plusieurs ambiances de clubs jusqu'à trouver celle qui résonne avec vos valeurs profondes. »
- Rose Diaz Rebotton : « N'ayez pas peur de montrer votre vulnérabilité dans vos réseaux de confiance ; c'est là que naissent les plus belles solidarités. »



Partenariat Assureurs Conseils de Savoie

Albertville le 30 juin, 7 ans de réflexion

Le 8 avril 2010, Pascal Margand passait devant le comité de Tarentaise pour reprendre un cabinet d'assurance. Le comité était alors présidé par Hervé Bernaille qui deviendra son parrain.

En 2026, les deux complices sont toujours présents au cœur d'Initiative Savoie. Hervé est devenu le représentant du territoire au Conseil d'Administration en qualité de Vice-président d'Arlysère et Pascal est devenu un homme clef de notre institution.

D'abord membre de comité, Pascal a souhaité devenir partenaire et s'investir aussi dans la ruche. A de nombreuses reprises, il a fait quelques animations lors de nos soirées et souvent, nous le sollicitons pour des brèves dans cette lettre.



Le Comité a souligné le professionnalisme et l'expérience de Monsieur MARGAND. Le secteur reste porteur et le marché assez stable. La marque Generali bénéficie d'une bonne notoriété et le repreneur connaît très bien le domaine de l'assurance ainsi que Generali. Le Comité a souligné la motivation et le fort dynamisme de Monsieur MARGAND, ainsi que sa capacité à développer cette affaire. Il dispose d'un excellent relationnel et de très bonnes qualités commerciales. Il a construit un prévisionnel prudent et les objectifs devraient être atteints. ¶ Le Comité accepte que le parrain soit Monsieur Hervé BERNAILLE, dirigeant de «ARLIE CONSULTING» sur Albertville. ¶



Pascal Margand, Marc Méline et Eve-Line Burlet



Le 30 juin dernier, Marc Méline, plusieurs associés d'Assureurs Conseils de Savoie et les élus de la commune d'Albertville et d'Arlysère se sont réunis pour signer la convention de partenariat 2026 entre l'association et l'expert en assurances. La petite cérémonie, organisée chez "Il était une fois du fromage", fromagerie, bar à Fromages, rue de la république, fût l'occasion de remercier l'ensemble des acteurs qui mettent en œuvre l'association, et notamment Eve-Line Burlet, chargée d'affaires chez Auvergne-Rhône-Alpes Entreprises, qui pilote l'association localement. Depuis le début de l'année, 23 projets ont déjà reçu un avis favorable sur ce territoire qui couvre Albertville, le val d'Arly et la Tarentaise.

Cercle des Bénévoles

30 avril 2026 - MG LA RAVOIRE

On peut créer son entreprise, sans vraiment la créer, enfin mettre en place son activité commerciale. C'était le thème du l'cercle des bénévoles qui s'est tenu fin mai, avec l'intervention d'un spécialiste du sujet : Hervé Bouvier.

Remerciements

Départ de deux présidents de Comité

Nos présidents de comité sont souvent des acteurs engagés dans leur territoire. Le rôle qu'ils occupent au sein de l'association leur confère une notoriété au niveau local qui encourage les candidats aux élections municipales à s'entourer de leurs connaissances. Et la fonction d'élu n'est pas vraiment compatible avec celle de membre de comité, par déontologie, dans certains cas réglementaires, mais aussi pour protéger leur statut de tous reproches ou critiques. Deux de nos piliers ont donc dû quitter la présidence de leur comité et nous tenions à leur rendre hommage dans cette lettre.



Hommage rendu à David lors du NCIS du 9 juin

David Vaté a tenu durant 13 ans les rênes du comité de Tarentaise, qui couvre tout le territoire d'Arlysère et de la vallée de la Tarentaise. Soutenu en 2006 avec son épouse dans la création de leur entreprise Miss Kha, il doit détenir le record de binôme sur la ville d'Albertville et sa banlieue.

René Peretto n'était président du comité de Maurienne que depuis 5 ans, mais il aura marqué son mandat par la transformation du comité en le renforçant et en entamant une démarche de progrès dans le suivi des entrepreneurs.



René lors de son dernier comité, entouré des membres

Du nouveau dans les Présidents de comité

Du changement à la tête des comités

Au cours des derniers mois, 6 nouveaux coprésidents ont été désignés, ils accueilleront les porteurs de projets au début du comité, animeront les échanges entre les membres et signeront les comptes-rendus de séance. Certains siégeront au Conseil d'Administration.

COEUR DE SAVOIE

Philippe LAVOISIER, entrepreneur Initiative Savoie, a fondé ERANOVA il y a 10 ans tout juste. Projet industriel et innovant, ERANOVA est une entreprise atypique du réseau Initiative France, le plus gros pour Initiative Savoie. Philippe a récemment revendu ses parts et a créé un cabinet de conseils. Cet expert du craquage enzymatique sera notre œil avisé sur les dossiers innovants.



ARLYSÈRE TARENTEISE

Pascal MARGAND, entrepreneur Initiative Savoie, a créé Assureurs Conseils de Savoie qu'il dirige depuis 2010, mais il opère dans l'assurance depuis 1990. Selon lui, une organisation structurée de la relation client est un levier majeur : elle améliore la performance commerciale, renforce la fidélisation et élève la qualité de service en plaçant le client au cœur de la réussite ! Ce dont on est sûr, c'est qu'il assurera en tant que Président de comité !



Gilles REVIAL, entrepreneur Initiative Savoie de la génération 2008, est climatologue de formation qui a basculé dans une carrière dédiée à l'activité touristique. Il a créé G2A Consulting, une société experte de la data touristique et économique qu'il cède en 2023. C'est un passionné d'événementiel, impliqué dans les JO de 1992 et responsable du stade de Lens en 1998, pour la Coupe de Monde de foot, encadrant ainsi plus de 200 salariés et 1 100 bénévoles.



MAURIENNE

Guillaume FABROCINI, maître artisan, est un lauréat de nos amis du réseau Entreprendre Savoie. Il dirige Pasta & Aromi, depuis 21 ans, entreprise artisanale qui fabrique crozets, pâtes, polenta et risotto. En 2015, il fait revivre les pâtes de La lune créées du temps des Bozon Verduraz. Il a même ouvert, dans sa boutique, un musée dédié à la célèbre aventure industrielle de ce pastier qui fait partie intégrante de l'histoire de la vallée.



Sandrine MAGNE, Entrepreneure Initiative Savoie, est présidente des Transports Bonfils depuis 11 ans, entreprise de 8 salariés spécialisée dans le transport de marchandises en citernes pulvérulentes. Elle sera ainsi conduire le comité en toute sécurité. Elle est la plus assidue des soirées NCIS !



AVANT-PAYS SAVOYARD CHARTREUSE

Patrice HUEBER a un regard bien aiguisé sur les dossiers, cet opticien voit triple avec 3 commerces ouverts sur la Savoie. Investi de longue date dans les collectifs de sa filière métier, il est ainsi spécialisé dans la vue de l'enfant au sein du réseau OPTIKID. Il fait également partie d'un GIE d'opticiens indépendants, qui regroupe 30 magasins, il en assure la présidence depuis un an. Membre de comité depuis 2015, il apporte particulièrement son expertise et son expérience sur la relation client et l'action commerciale.



Les autres coprésidents de comités sont Nadine MAILLET-CONTOZ, Alain JOUTY et Marc MÉLINE.



Quelques derniers entrants dans la Communauté



L'Auberge du Guiers
LES ECHELLES



Une Chouette Histoire
MOUTIERS



Fringale
CHAMBERY



La Pause Shopping
LE-PONT-DE-BEAUVOISIN



Vengo Pasta
CHAMBERY



Chez Léo
SAINTE-HELENE-SUR-ISERE



Maison François
VAL-CENIS



Le Revanchard
CHAMBERY



Chalet de la Yodine
FEISSONS-SUR-SALINS



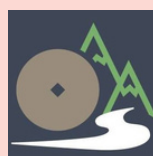
Salon Privé
LE-PONT-DE-BEAUVOISIN



Le Fer à Cheval
YENNE



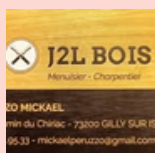
Le Plein Sud
SAINT-ETIENNE-DE-CUINES



La Table du Moulin des Chartreux
SAINT-PIERRE-D'ENTREMONT



Un Temps Pour Soi
Chambéry



J2L Bois
GILLY-SUR-ISERE



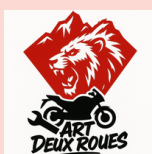
Pera & Arnaud
VEREL-DE-MONTBEL



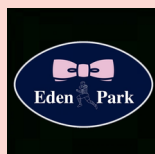
Marypressing
BOURG-SAINT-MAURICE



O2
LE-PONT-DE-BEAUVOISIN



Art Deux Roues
ALBERTVILLE



Eden Park
CHAMBERY



Bibollet Montagne
HAUTELUCE



Allianz
LES ECHELLES



Garage Laurent
SAINT-MARCEL



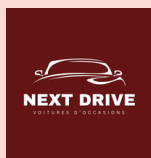
Transport'her
SAINT-HELENE-SUR-ISERE



Basalt
SAINT-PIERRE-D'ALBIGNY



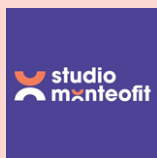
Amelec
VERRENS-ARVEY



Next Drive
SAINT-BERON



Taxi d'Aime By Delphine Saurel
AIME-LA-PLAGNE



Studio Monteofit
LESCHERAINES



The Sisters Club
VOGLANS



JNM Electricité
LE-BOURGET-DU-LAC



Les Pentes
ARITH



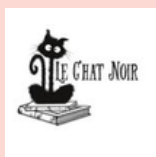
Blastaix
AIX-LES-BAINS



Go Performance
CHAMBERY



Antennes Monin
CHAMBERY



Le Chat Noir
CHAMBERY



Vision et Merveille
VILLAROUX



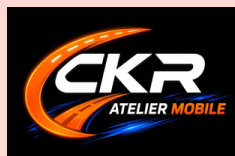
LE JARDIN DES MERVEILLES
CHALLES-LES-EAUX



Save
CHAMBERY

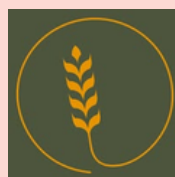


Virus Renov
ENTRELACS



CKR Atelier Mobile
SAINT-PIERRE-d'ALBIGNY

Prêts développement



Un Goût de Nature
AIX-LES-BAINS



Le Cuisinier Français
LA TRINITE



Initiative France en première ligne pour accompagner et financer les entrepreneurs.

500 000 dirigeants vont partir à la retraite dans les dix prochaines années. Le 23 avril 2026 à Bercy, Serge Papin, ministre des PME, a présenté le plan "Objectif Reprises" devant l'écosystème de l'entrepreneuriat, Initiative France y était. Plusieurs mesures concrètes ont été annoncées par le ministre : une plateforme de mise en relation, des événements de matching, une campagne de sensibilisation ciblant les dirigeants dès 55 ans et une sécurisation du cadre fiscal. Depuis cinq ans, le nombre de reprises d'entreprises soutenues par le réseau a augmenté de 38 %, atteignant le nombre record de 7 500 en 2025. Cet accompagnement fait la différence : 92 % des projets de reprise passent le cap des trois ans.

J'ADHÈRE

Adhérer, faire un don :

<https://www.helloasso.com/associations/initiative-savoie>



NOS PARTENAIRES



DES SAVOIE
Toute une banque
pour vous



LAYDERNIER



AG2R LA MONDIALE



Margand & Associés

