

# Petite entreprise

HAUTE-LOIRE

TEXTE : VÉRONIQUE FEUERSTEIN

PHOTOS : VINCENT JOLFRE



# Ribeyron :

## du chutney au cake

Anciens restaurateurs, Sébastien Ribeyron et Adélie Vérot ont créé une entreprise spécialisée dans la fabrication de chutney, pâtes à tartiner et cakes salés.



Après les chutneys, l'entreprise se lance dans la confection de cakes.

**S**ébastien Ribeyron est un ancien restaurateur, avec sa compagne Adélie Vérot, ils ont fait leurs gammes au restaurant Beau Rivage à Retournac, une adresse très appréciée des Stéphanois et des Lyonnais qui aimaient découvrir leur cuisine pleine d'audace. Curieux, ce couple crée pendant les périodes plus creuses des chutneys, une sauce aigre douce servie en accompagnement de mets. Ils ne savent pas encore que ces créations vont leur faire prendre un nouveau virage. Ils les font découvrir à leurs clients qui apprécient la texture et l'association des saveurs. On leur commande alors des chutneys. « *Nous les confectionnons alors avec les moyens du*

*bord, dans des pots de confiture Bonne Maman* » s'amuse Adélie Vérot. Devant le succès de ces produits, ils décident alors de se lancer dans une nouvelle aventure : la création d'entreprise.

En 2007, ils fondent la SARL Ribeyron. C'est à Loudes, au milieu des champs de lentilles que Sébastien Ribeyron s'installe avec ses marmites. Ils fabriquent des condiments et des pâtes à tartiner originaux et créatifs à partir de lentille. Ils associent des saveurs venues d'ailleurs orange et gingembre, poire et vanille pour des chutneys originaux qui magnifient aussi bien une viande rouge, une salade ou un fromage. Les fondants sont un clin d'oeil au Nutella mais ils ont tous pour base la lentille. Gourmands, ils associent les lentilles glacées aux noisettes et amandes ou au chocolat lait caramel.





La lentille du Puy connaissant une plus faible production depuis deux ans, le binôme a assuré son approvisionnement auprès du négociant Trescarte et du producteur de lentilles Emmanuel de Veyrac.

Tous ces produits sont réalisés sans conservateur.

Chutneys et fondants sont commercialisés en épicerie fine, dans les commerces de fromage ou en magasins de terroir, en Auvergne, Rhône-Alpes et en région parisienne.

« Nous venons de lancer une gamme de cakes à base de fromage destinée à la GMS » précise Adélie Vérot. Comme pour les autres recettes, l'ancien cuisinier a élaboré des recettes innovantes : des cakes à base de chèvre et de safran, au cantal et à la verveine, à la truite, ...

La TPE travaille également avec l'entreprise Gérentes, à l'élaboration de nouvelles recettes.

« Nous réalisons une croissance de 20 % par an. Nous visons la même progression en 2014 » souligne Adélie Vérot, pleine d'espoir.

