

ABOUT

Thibault & Mathilde



• D'où venez-vous et quel est votre parcours ?

Mathilde : Je viens du commerce, j'ai travaillé 20 ans dans le prêt à porter et j'ai voulu découvrir autre chose. Puis j'ai vu une petite annonce de La truite qui fume et je suis arrivée il y a deux ans. Je suis originaire de Manziat, donc pas loin d'ici.

Thibault : Moi j'ai une partie de ma famille ici. A la base je viens de l'industrie agro-alimentaire, côté équipement : je suis resté 10 ans dans la société Arcos qui fabrique des cellules de fumage de poisson, et j'étais responsable du pôle poisson. Puis j'ai monté la structure ici en 2023 pour faire la même chose que je faisais à l'époque pour mes clients, c'est-à-dire mettre au point des procédés de fumage et de transformation, mais sur le côté plus local cette fois-ci. Donc l'idée c'était de faire de l'ultra-local, avec la truite plutôt que du saumon.

L'entreprise a vraiment un aspect territorial qui me tient à cœur.

• Pourquoi ce métier ?

Mathilde : Quand je suis arrivée ici, c'était pas du tout une annonce concernant le commerce. L'annonce concernait un travail en laboratoire à la Truite qui Fume. C'était une transition pour moi !

Thibault : Quand Mathilde est venue c'était pas forcément le profil qu'on recherchait, on avait besoin de quelqu'un en production. Mais ça m'a challengé sur le fait qu'on avait besoin d'un profil comme elle dans l'avenir. Donc on s'est mis d'accord que la partie laboratoire allait être temporaire pour elle. Mais de toute façon, tous les gens qui travaillent ici passent obligatoirement par la partie labo, ça permet de vraiment savoir ce qu'on fait. Et par la suite on lui a créé un poste plus commercial.

Ce qui m'intéressait, c'était de produire une **entreprise locale**. J'adore produire, je suis issu d'une famille qui gravite autour du vin, donc j'ai toujours appris à travailler la terre ou autre chose ; et je voulais qu'on soit fiers de vendre nos productions. J'ai réussi à allier la gastronomie avec une autre passion qu'est le vin, donc c'est vraiment transversal. On travaille vraiment avec des partenaires locaux et des employés qui sont du coin, donc au-delà de l'aspect économique de l'entreprise, elle a vraiment un aspect territorial qui me tient à cœur.



- Quelles sont les différentes offres que vous proposez ?

Mathilde : On retrouve que des produits travaillés autour de la truite : truite fumée, rillettes de truite artisanale... On développe une à deux recettes nouvelles dans l'année. Dernièrement, ce sont nos veloutés à la truite fumée. Et il y a d'autres petits plats qui vont être élaborés au cours de l'année, comme des lasagnes pour le printemps.

Thibault : on est mono-produit, notre vrai produit c'est la truite fumée, qui est un vrai savoir faire complexe. Sur toutes les productions, l'idée c'était de ne pas faire comme les autres. On a une marque de fabrique qui nous est vraiment propre. Le cœur de notre métier, c'est vraiment le fumage et la conserverie autour de la truite, qui est une espèce noble et locale



- Quelles sont les valeurs que vous souhaitez transmettre à travers vos produits / Qu'est-ce qui vous anime ?

Thibault : comme on l'a dit, le local est le cœur de notre action. Je parle souvent du **“localement bon”** : moi je suis consommateur comme toute le monde, mais je trouve que le local, souvent, ça peut être un argument commercial sans qu'il y ait la promesse derrière. C'est-à-dire que c'est pas parce que c'est local que le produit est forcément bon. Le local c'est une chose, mais si les produits ne sont pas bons en premier lieu, personne ne va les acheter. Donc nous on est vraiment porté sur le **“localement bon”** : il y a la double promesse du local et du côté gastronomique.

Je parle souvent du “localement bon”



- Avez-vous une anecdote à nous partager sur votre métier ? Les difficultés que vous pouvez rencontrer ? Les beaux moments ?

Thibault : j'ai vraiment la chance d'avoir une équipe au top et soudée. Même quand il y a des problèmes, tout le monde s'y met, tout le monde essaie de réfléchir et de trouver une solution. Donc je ne me sens pas tout seul, je me sens soutenu. Notre force c'est vraiment l'équipe !

Mathilde : les midis, on parle souvent de ce qui se passe dans l'entreprise, on apporte tous notre touche personnelle. On mange tous ensemble, on vit ensemble !

Thibault : Je dirais que les moments les plus cocasses ça va être le désarêtage, parce qu'on désarête tout à la main. En période de fête on va désarêter entre 600 kilos et 1 tonne de truite par semaine, ce qui est énorme, donc des fois on fatigue et on craque un peu, surtout sur les blagues. Mais j'ai pas de moments difficiles qui me viennent en tête.



La Boutique de l'Atelier

HORAIRE D'OUVERTURE

Mardi et Jeudi de 9h à 12h et de 14h à 18h.
Vendredi 8h30-19h non stop
Samedi matin de 9h à 12h