

ABOUT Sabine



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

Vaste question ! Je suis née à Auxerre et on déménageait tous les trois ans, de par le métier de mon père. En tout cas, je ne suis pas originaire de la région, mais j'ai épousé quelqu'un du Beaujolais que j'ai connu dans la région Lyonnaise et avec qui on est partis à droite à gauche.

Au niveau de mon parcours professionnel c'est pareil : c'est un joyeux mélange de plein de choses. J'ai fait des études dans le tourisme, je travaillais dans des agences de voyages pour les particuliers sur Paris et sur Lyon, et ensuite j'ai beaucoup travaillé pour les entreprises et les voyages d'affaires. Par la suite, j'ai ouvert sur Belleville une boutique de bijoux et d'accessoires de mode. Puis, avec mon mari, nous sommes partis huit ans à l'étranger où j'ai pu ouvrir une boutique de chaussures pour les enfants.

Quand on est revenus en France, dans le Beaujolais donc, j'ai entendu parler de la Biscuiterie Beaujolaise lors d'un apéro, et j'ai décidé de reprendre l'entreprise !

- Depuis quand travaillez-vous ici et pourquoi ce métier ?

Je travaille ici depuis huit ans. J'ai officiellement repris la Biscuiterie Beaujolaise en fin 2017, et on a commencé à produire début 2018.

Pour ce métier... J'allais dire : pourquoi pas ?

Ici je touche un peu à tout, et j'aime beaucoup la **connotation sucrée, plaisir, douceur et artisanat**. Je ne connaissais pas du tout cette activité, même si, comme pour beaucoup de personnes, on fait tous de la pâtisserie à la maison, à notre niveau... Mais je ne connaissais pas du tout le monde de l'artisanat. J'adore aussi le **relationnel client**, qui est très important : j'essaie toujours d'avoir des idées pour **diversifier ma clientèle** et avoir une **nouvelle approche**, par exemple avec des hôtels, des restaurants, des cafés ou encore pour des mariages, et tout ça, ça dynamise un peu !



- Quelles sont les différentes offres que vous proposez et vos jours d'ouverture ou accueil public ?

Notre boutique est ouverte tous les jours sauf le week-end, de 14h à 17h. On propose aussi des **visites privées, sur rendez-vous**, pour des groupes de maximum 10 personnes, où on descend à l'atelier et les gens peuvent poser des questions sur les processus de fabrication, avec une **petite dégustation** !

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

Le travail bien fait avec des **produits de qualité (farine, oeufs, pralines, miel...)** On aime bien **valoriser les producteurs autour de nous**. Tout ça donne du sens à ce qu'on fait.

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

Quand on était encore sur Fleury, j'ai eu l'occasion de prendre des alternants pour une école située dans le Jura. Donc une de nos jeunes lance la meringue, et on lui dit bien de ne pas oublier de mettre la gomme, un produit qui permet à la meringue de monter correctement. Sauf qu'elle en a mis trois fois trop ! Quand je suis arrivée à l'atelier, le bac débordait, il y en avait vraiment de partout et ça collait, c'était terrible ! Il y a certains de nos ustensiles qu'on a pas pu récupérer. Sur le coup, c'était vraiment impressionnant. Mais maintenant on en rigole beaucoup : parfois, elle repasse nous voir et on lui en reparle !

