

2024

L'engagement au cœur du réseau



Sommaire

Le mot du Président	3
Les chiffres clés	4
Le réseau Initiative Chablais	5
L'engagement des bénévoles....	6
...et des partenaires	7
Des solutions adaptées	8
• Fonds de prêt / Innovation et Start-Up & Go...	
De l'accueil au financement	11
• Les prescripteurs des porteurs de projet accueillis	
• Le profil des porteurs de projet accueillis	
• Les prescriptions effectuées par Initiative Chablais	
• Des projets accueillis aux projets ayant un financement engagé (progression sur 3 ans)	
Les entreprises financées	14
• Les dirigeants des entreprises financées	
• Les projets des entreprises financées	
• Les secteurs d'activités par type d'intervention	
• Les plans de financement des 45 entreprises financées	
Les prêts d'honneur engagés	17
• Les prêts d'honneur Initiative Chablais	
• Les quotités des prêts d'honneur Initiative / BpiFrance	
• Les montants de prêts engagés sur les 3 dernières années	
Les prêts bancaires associés	19
Impact sur les territoires	20
• Impact financier sur le Chablais	
• Impact emploi sur le Chablais	
Les Lauréats 2024	21
En 2024, les actions d'Initiative Chablais	33
• Informer / Accompagner dans la durée	
2024, en bref dans la presse	38



Didier MOILLE
Président Initiative
Chablais

Le mot du président

Chers membres,

C'est avec un grand plaisir que j'ouvre l'assemblée générale d'Initiative Chablais. C'est toujours une grande satisfaction de venir vous présenter les résultats annuels de notre association au service de l'économie du Chablais. Et quelle année ! Si nous fêtons les 30 ans de l'association en 2026, je peux officiellement vous annoncer que nous fêtons déjà la plus grande promotion de lauréats de son histoire en 2024 ! Ce sont en effet 45 projets qui ont reçu un avis favorable pour 615 500€ de prêts d'honneur et la création de 117 emplois.

Au-delà des chiffres, dans le brouillard des mauvaises nouvelles qu'on nous sert quotidiennement, j'aime trouver l'éclaircie lorsque je viens à Initiative Chablais, car on y trouve des créateurs et des repreneurs enthousiastes, on ressent cette envie d'entreprendre qui ne faiblit pas, porteuse d'espoir et d'emplois.

Notre territoire est attractif et dynamique. Et il est important de rappeler qu'Initiative Chablais et l'ensemble de ses membres sont là pour leur apporter un soutien tout au long de ce parcours : monter leur dossier, faciliter l'obtention du prêt bancaire, les mettre en réseau et les suivre dans leurs premières années.

Le travail réalisé sur chaque projet en amont doit être valorisé, car nous ne sommes pas qu'une chambre d'enregistrement :

- Nos chargés de mission analysent les dossiers, demandent des approfondissements, apportent leurs connaissances aux créateurs repreneurs pour consolider leur dossier.
- Au Comité d'agrément, chaque membre apporte une expertise et vient challenger le créateur ou le repreneur pour valider l'adéquation des moyens avec le projet et les objectifs.

Ce travail se retrouve dans nos taux de casse extrêmement faibles.

Nous accentuons aussi notre attention sur les engagements des entrepreneurs en matière de développement durable et de RSE et nous essayons de les encourager à suivre ensuite les accompagnements que nous leur proposons.

Pour les accompagner dans les premières années, nous avons mis en place le comité expert parrains, nous réalisons des rendez-vous de suivi individuels, nous proposons des sessions d'information et de formation à nos lauréats.

Et cette exigence d'amélioration continue, nous nous l'appliquons pour respecter les critères de l'audit qualité Perform'in du Réseau Initiative France.

Mais j'avoue qu'il nous reste un axe d'amélioration. C'est pourquoi j'appelle les lauréats qui sont présents à cette assemblée générale, et aussi tous ceux qui liront ce rapport moral, à nous rejoindre : nous vous avons accompagné, venez accompagner les prochains entrepreneurs du Chablais, ils ont besoin de vous !

Pour conclure, je souhaite vous annoncer que je vais laisser la place de présidence aux élections de cet automne, je reste dans l'association mais je souhaite passer la main. J'ai eu énormément de plaisir et de fierté à occuper cette mission : soutenir les collaborateurs, voir l'association se développer, échanger avec vous tous, chers membres, chers administrateurs, chers bénévoles du Comité d'agrément, chers parrains et marraines et bien sûr vous, chers lauréats Initiative.

Vous êtes au bon endroit : nous faisons partie du 1^{er} réseau d'accompagnement au financement des entreprises en France et notre projet c'est aider le vôtre.

Je vous remercie.

Didier MOILLE
Président Initiative Chablais

Les chiffres clés



45 entreprises avec un financement engagé

117 emplois créés ou sauvegardés

352 840 € de prêts d'honneur Initiative engagés
50 000 € d'avance remboursable de Start Up & Go
pour 2 dossiers innovants

262 660 € de prêts d'honneur Bpifrance engagés
(Création/Reprise, Solidaire)

Soit **615 500 €** de prêts d'honneur engagés

4 495 073 € de prêts bancaires mobilisés

11 929 € montant moyen accordé (hors PHS)

86 % des entreprises financées
passent le cap des 3 ans

11.81 d'effet levier des prêts d'honneur Initiative

63 membres du comité d'agrément

6 682 436 € investis sur le territoire

5 840 € de subvention Start Up &Go (dispositif régional)

Le Réseau Initiative Chablais



**Membre du Réseau Initiative France :
le 1^{er} réseau associatif de financement
et d'accompagnement pour les
créateurs, repreneurs et développeurs
d'entreprise.**

« Le métier d'Initiative France consiste à proposer au créateur ou au repreneur d'entreprise un prêt d'honneur, sans intérêt ni garantie, et à l'accompagner dans la réussite de son projet, depuis son intention jusqu'à sa réalisation. Pour réaliser cet objectif, chaque association organise une coopération entre tous les acteurs locaux autour de la création d'entreprise ».

Extrait du projet associatif d'Initiative France



Une équipe (de gauche à droite) : Gaëlle TAGAND-BAUD, directrice ;
Cristina LAROCHE & Clément FUSTER, chargés de mission entrepreneuriat ;
Marlène MARTIGNIERE, assistante de gestion

L'engagement des bénévoles...

Confiance:

Nos partenaires font confiance à nos bénévoles pour attribuer des prêts d'honneur à des projets en phase avec des besoins et spécificités du territoire.

Proximité:

L'entrepreneur présente lui-même son projet devant un comité d'agrément composé de bénévoles du Chablais.

Responsabilité:

Les bénévoles du comité s'engagent à donner leurs analyses et leurs avis qualifiés sur les projets.

Gratuité:

L'ensemble des services à destination des entrepreneurs est gratuit.

Solidarité:

Les membres mutualisent leurs moyens au profit du développement entrepreneurial du territoire au sein d'Initiative Chablais.

21 membres ont été conviés lors des 3 Conseils d'Administration pour un total de 102 heures au cours desquelles les décisions de pilotage de l'association ont été prises.

Les membres du bureau :

Président, Didier MOILLE (Membre qualifié)
Vice-président, Pierre MOILLE (Nicomatic)
Trésorier, Claude BEETSCHEN (Fiduralp)
Vice-trésorier, Yvan LAMOURETTE (GIC)
Secrétaire, Sophie LE MOAL (SAEME)
Vice-secrétaire, Romain TREPIED (MMA)

230 présences des membres du comité

ont permis de réaliser les 21 séances organisées en 2024. Cela représente près de 630 heures de travail pour permettre les prises de décision d'octroi des prêts d'honneur.

Les marraines et parrains bénévoles

accompagnent les jeunes entrepreneurs dans les premières années de leurs entreprises. Près de 20 heures d'accompagnement ont ainsi été réalisées. Parmi eux, un comité d'experts renforce l'accompagnement par des interventions à la carte, à la demande des entrepreneurs. En 2024, ce sont 50 heures effectuées par nos bénévoles.

Les fêtes de fin d'année sont toujours l'occasion pour le Président Didier MOILLE de remercier l'engagement des partenaires auprès de l'association.

Pour le clin d'œil, cette année, Initiative Chablais a demandé au CRIC (Centre de Ressources et d'Innovation en Chablais) de réaliser des médailles pour les remercier de cette bienveillance continue au sein des comités.



... et des partenaires

● Un solide réseau de soutiens engagés dans l'action du réseau

Le soutien financier des acteurs publics - Europe, Etat, de la Région Auvergne Rhône-Alpes, des collectivités locales et institutionnelles, de Bpifrance - permet la réalisation et le développement de notre action en faveur de l'entrepreneuriat, la gratuité des services et leur maintien en proximité sur les territoires.



● Les organismes financiers, partenaires incontournables

Les banques et les compagnies d'assurances sont des parties prenantes essentielles : elles participent à nos comités d'agrément et aux Conseils d'Administration. Elles contribuent financièrement à l'abondement du fonds de prêts d'honneur et au budget de fonctionnement.



● Les adhérents

Dirigeants de petites et moyennes entreprises, Opérateurs et Membres qualifiés apportent expertise au comité d'agrément et soutien à la conduite des actions.



Ils sont membres qualifiés :

Didier MOILLE
Alain LE CAPITAINE
Yves Edouard GAUD
Daniel BAILLARD
Julien MARTEL
Thierry SCHMIT
Max CLAU



Des solutions adaptées

En 2024, Initiative Chablais a été opérateur sur différents fonds de prêt :

Initiative Chablais

Prêt d'honneur Initiative Adossé à un prêt bancaire à destination des créateurs/repreneurs en création reprise ou des dirigeants en croissance, établis sur le territoire du Chablais.



Initiative Auvergne Rhône-Alpes

Prêt d'honneur Agricole

A destination des créateurs ou repreneurs ayant des projets agricoles : hors bénéficiaires de la DJA et Cadre familial. En complément de ce prêt une garantie est proposée sur le prêt bancaire par France Active Savoie Mont-Blanc.



Bpifrance

Prêt d'honneur Création Reprise

50% du montant total sollicité, adossé au prêt d'honneur Initiative Chablais.

Prêt d'honneur solidaire :

A destination des créateurs ou repreneurs éloignés de l'emploi (critères d'éligibilités spécifiques).



Exemple

Quelques mois à peine après la création de son fournil bio de pains au levain naturel à **Bonnevaux « Farine Bise »**, **Cécile André** a remporté le **3^e prix « Femmes des territoires »**, réseau national mettant l'entrepreneuriat féminin à l'honneur. Une récompense inattendue et toute aussi réconfortante dans ce choix de vie.





Start Up and Go

Start-Up & Go s'inscrit dans une démarche de financement et d'accompagnement des jeunes entreprises innovantes à deux moments-clés de leur développement.

Emergence :

une subvention pour faciliter le recours aux conseils externes

Création :

un prêt d'honneur pour permettre aux créateurs de démarrer avec une structure financière solide.

En 2024 :

5840€ de subvention « Start-Up & Go Emergence » ont été octroyés pour des études juridiques et de faisabilité technique.

50 000€ d'avance remboursable ont été accordés à Initiative Chablais pour soutenir le démarrage de 2 projets innovants.

Innovation et Start-up & Go

Les start-up et les jeunes entreprises innovantes ont besoin d'un financement et d'un accompagnement renforcés pour la mise sur le marché de leurs produits et services.

Des besoins spécifiques

Les besoins de ces entreprises en financement et en accompagnement étant spécifiques, le réseau Initiative Chablais s'appuie sur des compétences supplémentaires et tisse des liens avec des partenaires spécialisés en innovation : CRIC (Centre de ressources et d'Innovation en Chablais), la Bpifrance, la Pépinière d'entreprises DELTA pour l'hébergement et depuis décembre 2024, un nouveau partenariat avec le French Tech Alpes du Genevois Français.

Des structures spécialisées pour accompagner l'innovation



Les événements de l'innovation en 2024

- 4 juin : dans le cadre des Oséades, une thématique proposée conjointement avec l'écosystème local « Innovez accompagnés ».
- 13 juin : Initiative Chablais participait au jury 4S Semeur organisé par le Crédit Mutuel.
- 24 septembre : Initiative Chablais a participé aux « Rencontres de l'innovation » à Archparc organisées par l'Agence Auvergne Rhône Alpes Entreprises.



Les entreprises soutenues par le Réseau Initiative Chablais dont le projet se caractérise par son dynamisme territorial, son volontarisme social et sociétal, son engagement environnemental ou sa dimension innovante peuvent candidater auprès du Label Initiative Remarquable.

Ce Label Initiative Remarquable, véritable marque de reconnaissance, témoigne de :

- la responsabilité sociale et sociétale du projet
- l'implication au service du développement durable
- l'impact positif sur le développement du territoire

Obtenir le Label Initiative Remarquable, c'est intégrer la communauté des entrepreneurs Initiative qui inventent aujourd'hui et demain, qui partagent des valeurs communes et l'envie de construire ensemble de façon responsable.

« Mon kit entrepreneur »

L'application mobile pour construire son projet d'entreprise, étape par étape



« Mon kit entrepreneur » est une application mobile développée par le réseau Initiative France avec le soutien du ministère du Travail, du Plein emploi et de l'Insertion dans le cadre du plan France Relance, et de Bpifrance.

Pour les entrepreneurs qui ont une idée d'entreprise à creuser, mais qui ne savent pas par où démarrer, l'application aide à construire le projet d'entreprise pas à pas, à l'aide de conseils d'experts, de défis à réaliser et de témoignages.

Une fois le parcours terminé, l'entrepreneur contacte l'association de son territoire d'implantation pour passer à la suite et concrétiser le projet d'entreprise.

Université du Réseau Initiative France

Les 16 et 17 octobre 2024, 750 personnes - salariés et bénévoles des associations locales, partenaires, entrepreneuses et entrepreneurs - se sont réunies pour deux journées riches en échanges, partages et réflexions, qui ont permis au réseau de réaffirmer ses fondamentaux tout en projetant son action vers l'avenir.



De l'accueil au financement

Les prescripteurs des porteurs de projet accueillis

● 23% des projets accueillis sont orientés par les banques

Le réseau Initiative Chablais entretient une relation privilégiée avec le secteur bancaire et les établissements financiers. En effet les banques associent leurs financements aux prêts d'honneur Initiative octroyés.



Témoignage de
Sylvie CARREY et
Dorine LE GOLVAN

« Nous envoyons les porteurs de projet à l'association Initiative Chablais pour qu'ils bénéficient d'un accompagnement professionnel et personnalisé afin d'optimiser la réussite de leur projet.

Et également pour la demande d'un prêt d'honneur valorisant ainsi leur projet. »

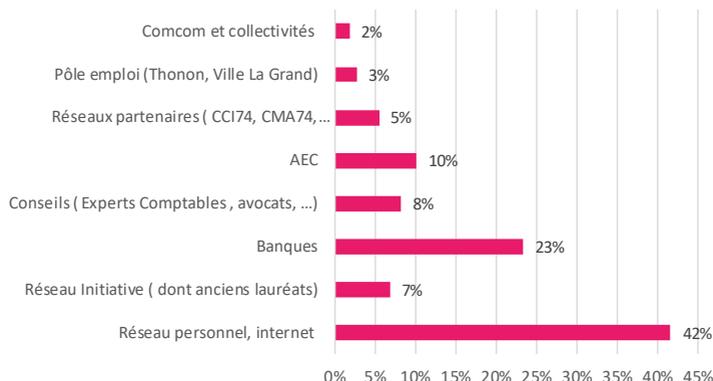
● 50% des projets sont accueillis grâce à la notoriété du réseau

Avec les années, le réseau Initiative Chablais bénéficie d'une visibilité de plus en plus importante notamment grâce à la communication effectuée par Initiative France.

Les entreprises financées jouent quant à elles un rôle important d'ambassadeurs et de prescripteurs.

● L'écosystème

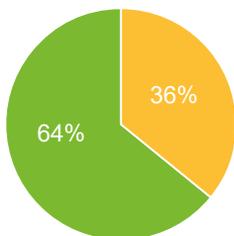
Les relations privilégiées avec les partenaires et les opérateurs et réseaux d'accompagnement sont gages du bon accompagnement proposé à l'ensemble des porteurs de projet du territoire.



Le profil des porteurs de projet accueillis



Sexe des porteurs accueillis



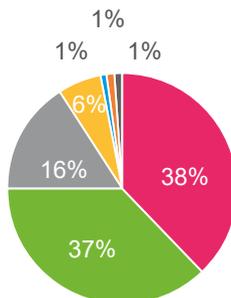
- Femmes
- Hommes



Majoritairement, les porteurs de projet envisagent de s'implanter sur leur territoire de résidence.

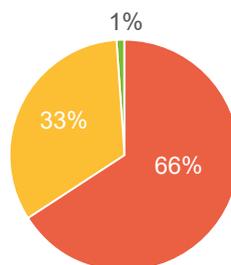
La situation des porteurs de projet accueillis

- Demandeur d'emploi
- Salarié
- Indépendant
- Autre
- Sans activité
- Etudiant
- Retraité



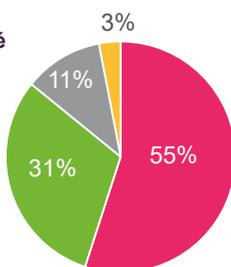
Type de projet envisagé

- Création
- Reprise
- Croissance (entreprise +3 ans)



Territoire d'implantation envisagé

- Thonon Agglomération
- CCPEVA
- CCHC
- Hors département



Les prescriptions effectuées par Initiative Chablais

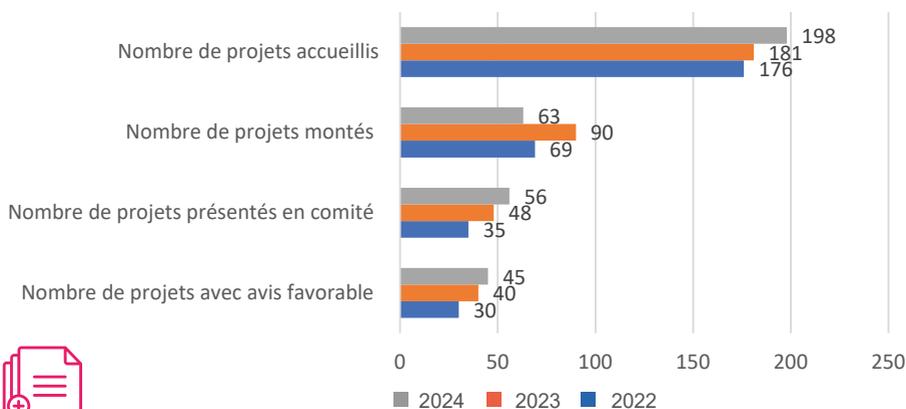
Initiative Chablais effectue un premier diagnostic afin de déterminer l'état d'avancement du projet. Si celui-ci manque de maturité, les chargés de mission orientent les porteurs de projet vers d'autres structures afin de les aider. En 2024, 50% des dossiers accueillis par l'association sont prêts à être instruits par les chargés de mission.

Parmi ces structures :

- L'Agence Economique du Chablais qui propose localement des collectifs gratuits sur diverses thématiques
- La Chambre de Commerce et d'Industrie de la Haute-Savoie
- La Chambre des Métiers et de l'Artisanat de la Haute-Savoie



Des projets accueillis aux projets ayant un financement engagé (progression sur 3 ans)



Les dossiers montés sont des dossiers pour lesquels les chargés de mission ont reçu les porteurs de projet en rendez-vous individuel. Les diagnostics de premier contact ont été encore améliorés ce qui a permis de mieux cibler les projets pour les présenter en comité d'agrément.

La moitié restant, les dossiers sont soit :

- abandonnés ;
- poursuivis mais sans demande de financement Initiative Chablais ;
- toujours en cours de montage (validation du local, étude de marché approfondie...).

Les entreprises financées

Les dirigeants des entreprises financées

La situation des 53 entrepreneurs avant le lancement de leur entreprise



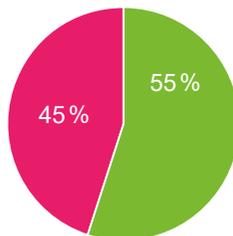
45 %
de femmes

55 %
de demandeurs
d'emploi

36 %
de jeunes
(de moins de 30 ans)

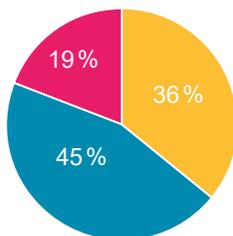
19 %
de seniors
(plus de 45 ans)

Sexe des entrepreneurs avec avis favorable



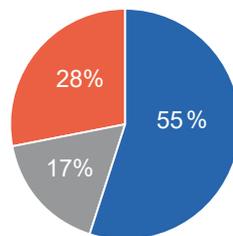
■ Femmes
■ Hommes

Âge des entrepreneurs



■ Moins de 30 ans ■ De 31 ans à 45 ans ■ Plus de 45 ans

Situation professionnelle



■ Demandeurs d'emploi
■ Salariés
■ Indépendants, chefs d'entreprise

● Les projets des entreprises financées



Joe BRADY
& Stéphanie OOSTERKAMP
Base Camp Studio
Evian-les-Bains

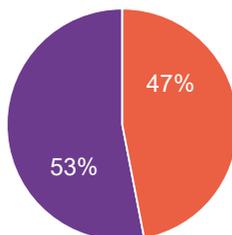


Alexandre QUIBLIER
Le petit Q - Morzine



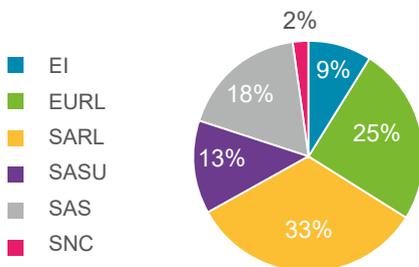
Gilles et Macéo VALLES
Intercaves - Thonon-les-Bains

Type de projets financés



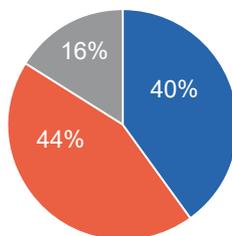
■ Création ■ Reprise

Statuts juridiques des projets financés



■ EI
■ EUURL
■ SARL
■ SASU
■ SAS
■ SNC

Territoire d'implantation



■ Thonon Agglo ■ CCPEVA ■ CCHC

Les secteurs d'activités par type d'intervention

Pour les entreprises en création :

29 % sont des HCR
19 % Industrie
14 % Services aux particuliers
10 % BTP, Commerce, Santé humaine et action sociale
5 % Services aux entreprises



Pour les entreprises en reprise :

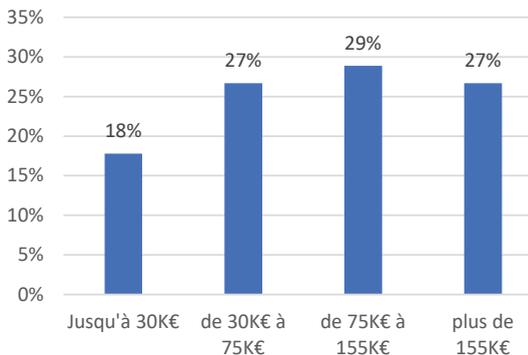
67 % HCR
13 % Commerce
4 % Activités récréatives, BTP, Industrie, services aux entreprises, services aux particuliers

Les secteurs d'activités



Les plans de financement des 45 entreprises financées

Répartition des entreprises selon le montant du plan de financement



Les chiffres transmis correspondent à l'activité réellement effectuée par le comité d'agrément 2024.

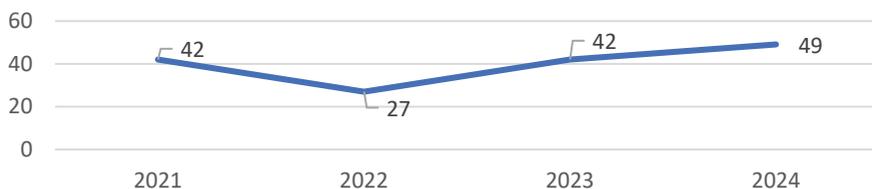
Toutefois nous savons aujourd'hui que 2 projets n'iront pas au bout de la demande :

- 1 projet (1 entrepreneur) a démarré son activité sur la CCPEVA sans solliciter son prêt d'honneur (PHS de 3000 €)
- 1 projet a été abandonné

Les prêts d'honneur engagés

Les prêts d'honneur d'Initiative Chablais

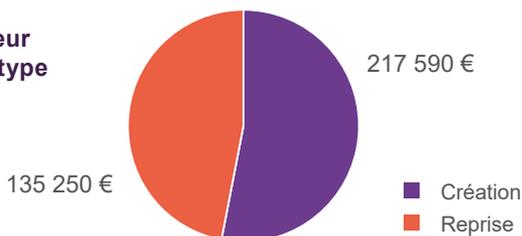
● Nombre de prêts d'honneur engagés



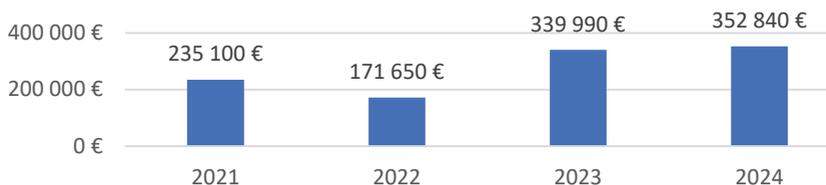
● Montant moyen des prêts d'honneur



● Montant des prêts d'honneur octroyés par type de projet



● Montant des prêts engagés sur les 3 dernières années sur le fonds de prêt Initiative Chablais



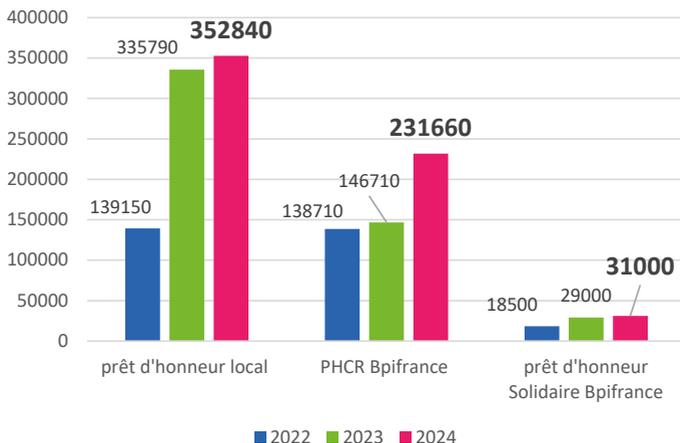
Les quotités des prêts d'honneur Initiative / Bpifrance sur 4 ans

C'est un total de **102 prêts d'honneur** (contre 86 en 2023) qui ont été engagés en 2024 répartis de la façon suivante :

- **49 prêts Initiative Chablais**
- **46 prêts Création/Reprise Bpifrance**
- **7 prêts d'honneur solidaires Bpifrance**



Les montants de prêts engagés sur les 3 dernières années (en euros)



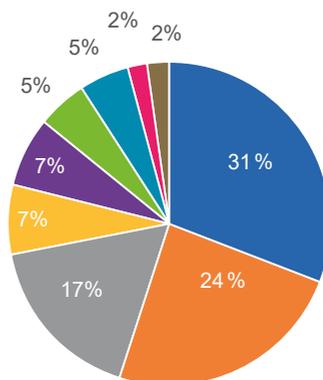
Les prêts bancaires associés

● Évolution du montant des prêts bancaires associés



● Répartition du montant des prêts bancaires associés par banque

CADS	- 1 362 668 €
BP AURA	- 1 014 900 €
CERA	- 825 000 €
CIC	- 548 505 €
Lyonnaise de Banque	- 254 000 €
Crédit Mutuel	- 54 000 €
SG Laydernier	- 171 000 €
Crédit coopératif	- 205 000 €
Prêt participatif France Active	- 60 000 €



● → C'est donc un total de 42 prêts bancaires qui ont déjà été octroyés.

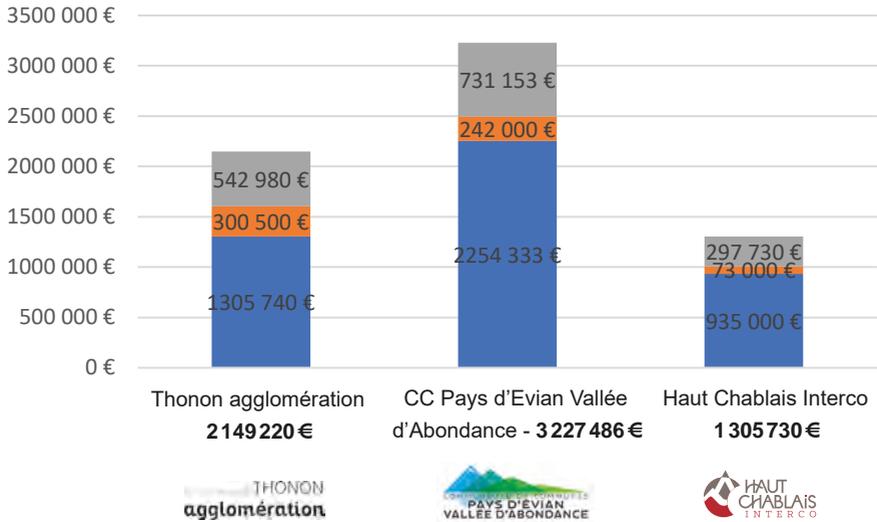


Initiative Chablais a signé un nouveau partenariat avec le Crédit Mutuel.



Impact sur les territoires

Impact financier sur le Chablais



Impact emploi sur le Chablais



117 emplois ont été créés ou maintenus sur le Chablais en 2024

3 reprises d'entreprises ont permis ainsi de maintenir à elles seules **15 emplois**



AU NŒUD DE 8
Sciez - 7 emplois

Florence ARCHAMBEAULT
& Pierre CLERC



CAFÉ DE LA PLACE
Abondance - 4 emplois

Sandrine GAGNEUX



LE P'TI CEZ
Lyaud - 4 emplois

Léa SALAMAN
& William LARBAOUI

Les lauréats 2024

Nous sommes fiers de les avoir soutenus.
Retrouvez-les, dans l'annuaire
« les entreprises soutenues » par Initiative
Chablais, sur notre site internet.

____ THONON
agglomération

Création
7500€



SUZETTE & POULETTE

Mélanie MARULLAZ

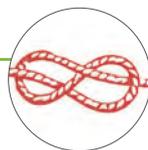
Avec la disparition des petits commerces, les habitants des communes rurales sortent de leur village pour boire un verre ou manger un morceau. C'est pourtant le lien entre eux qui fait l'âme du lieu.

Suzette, une estafette Renault de 1979, et Poulette, une ancienne journaliste, se sont données pour mission de distribuer de la convivialité, en proposant une offre de café-bistrot ambulant, à la sortie des écoles pour le goûter et sur les places de village en fin de journée, afin de redonner aux habitants une occasion régulière de se rencontrer.

Vous pouvez la retrouver à **CERVEN**, **FESSY**, **DRAILLANT**, **BRENTHONNE**, **BONS-EN-CHABLAIS**, **LULLY** ET **MORZINE**.

Pour mieux la suivre, allez sur son site <https://suzette-poulette.eatbu.com/?lang=fr>

Reprise
25000€



AU NŒUD DE 8

Florence ARCHAMBEAULT
& Pierre CLERC

Florence et « Pierrot », un couple passionné et expérimenté, dirigent ce nouvel établissement après avoir tenu la brasserie le « Chalet du Port » pendant 7 ans. Ils ont réalisé leur rêve en ouvrant un restaurant au bord de l'eau, mêlant leur amour pour la gastronomie à la relation avec la clientèle.

573, route du port, 74140 SCIEZ
04 50 17 30 73



Reprise
14000€

LE P'TI CEZ

Léa SALAMAN & William LARBAOUI

Léa et William vous proposent les services de bar, restaurant, pizzas à emporter, dépôt de pain et point poste.

13, rue de la Mairie, 74200 LYAUD
04 50 73 38 46



Création
15 000 €



RESALINGE

Martin & Jessy GAILLARD

RESALINGE est un nouveau partenaire de confiance pour la **location de linge** pour les professionnels et particuliers de la location courte durée sur le Chablais.

Jessy et Martin Gaillard, tous deux issus de la blanchisserie industrielle, ont souhaité proposer un service de location de linge de lit et salle de bain, pour les particuliers et professionnels de la location de courte durée.

Ils mettent à disposition une gamme de linge complète à la location pour les lits et la salle de bain.

📍 1A allée du Delta - ZI de Vongy
74200 Thonon-les-Bains
06 02 18 97 71

Création
8 000 €



POUSS' & VOUS

Elisa SMADHI

(à droite sur la photo)

Pensé pour le plaisir des petits ET des grands, **Pouss' & Vous** regroupe un espace de jeux pour les 0-6 ans, des ateliers enfants-parents, un service de petite restauration fait maison et un coin boutique.

Ce lieu entièrement dédié aux familles est né de la rencontre de Delphine, auxiliaire de Puériculture pendant 10 ans et d'Elisa, spécialiste des RH pendant 7 ans et maman de 3 enfants.

L'envie d'entreprendre, travailler en accord avec leurs valeurs, pouvoir aider et accompagner les autres et une passion pour le milieu de la petite enfance ont été le point de départ de cette grande aventure !

📍 18 - 24 rue Chante Coq
74200 Thonon-les-Bains
04 56 66 03 36

Reprise / 10 000 €

CAVE VINOOTHÈQUE Vins naturels et spiritueux

Clément ROGÉ

Manon et Clément, tous deux diplômés de sommellerie et passionnés par cet univers, proposent une large gamme de vins de France et d'ailleurs ainsi que de nombreux spiritueux comprenant des whiskies et des rhums.

Leur sélection s'axe autour de vins issus de productions vivantes et artisanales, mettant l'accent sur le travail des vignerons.



📍 8, rue des Granges
74200 Thonon-les-Bains
04 50 71 25 30

Reprise / 10 000€

ASHCROSSFIT.XNV

Elodie BOUILLET

Chez **AshcrossFit .XNV**, le CrossFit n'est pas simplement une discipline, c'est un véritable voyage de transformation.

Que vous soyez débutant ou athlète confirmé, chaque membre est accompagné de manière personnalisée pour atteindre ses objectifs dans un cadre stimulant et chaleureux.

AshcrossFit .XNV est un lieu où chaque effort compte et où l'entraide collective vous pousse à dépasser vos limites.



72, ch. de Filly
74200 Excenevex
07 83 31 35 20

Reprise / 8 000€

DORA TAXI

Dorsaf FERCHICHI

56, av. de Genève
74200 Thonon-les-Bains
06 70 76 49 14



Création / 5 000€

MATT CREATION

Matthieu BOS

Après 10 ans comme ingénieur dans l'automobile, Matthieu entame une transition professionnelle pour un métier passion : ébéniste. Il crée du **meubler sur mesure** et réalise des créations uniques pour les particuliers et les professionnels.

Impasse des Clos, 74550 Perrignier
06 72 10 87 77



Reprise / 7 000€

**BOUCHERIE
D'ARMOY**

Mathieu JORDAN

Ancien salarié, c'est par passion du métier que Mathieu JORDAN a repris la boucherie emblématique d'Armoiy

3565 Chef Lieu
74200 Armoiy
04 50 17 49 91

Création Innovation / 60000€

RISE DRINKS

Morgane ESSERTEL

La 1^{ère} boisson française, 100% naturelle et enrichie en fibres prébiotiques qui prend soin de votre digestion et de votre santé, partout où vous allez.

<https://www.risedrinks.com>



Rise

Création
10000€



Laurie DELICAKE

Laurie GERBAIX

L'artisanat au service de la douceur.

Chez Laurie Delicake, chaque création est un chef d'œuvre fait main, alliant passion et ingrédients de qualité.

Elle propose des biscuits, cupcakes et gâteaux décorés, conçus pour rendre vos événements inoubliables.

📍 lauriedelicake@gmail.com
74200 Thonon-les-Bains
<https://lauriedelicake.fr>



Reprise
10000€



L'ANTRE DES MONDES

Éloïse DEVEZIN

« L'antre des mondes » est un **bar immersif** sur la culture de l'imaginaire.

Le cinéma, les jeux et l'art sont mis en avant au travers de références visuelles, d'animations et de nombreuses collaborations.

📍 12, rue du Port
74200 Thonon-les-Bains
04 80 95 89 86

Création Innovation 82500€

VOUTIN

Franck VUATTOUX



VOUTIN est une jeune marque qui réinvente le mobilier design. Nous avons débuté avec les tables de repas, alliant innovation et savoir-faire pour sublimer chaque moment convivial.

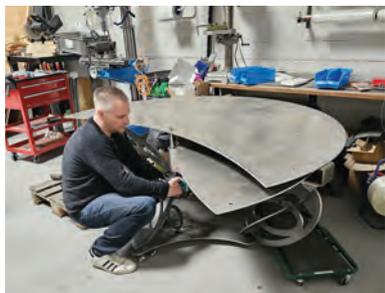
Nos créations se distinguent par :

- Une modularité exceptionnelle, grâce à un mécanisme breveté, simple et fonctionnel.
- Un design audacieux et 100% personnalisable, qui transforme chaque intérieur.
- Une fabrication française haut de gamme, gage d'excellence et de durabilité.

Nous préparons l'avenir avec de nouvelles créations :

- Des tables fixes inspirées de l'ADN VOUTIN.
- Des tables basses modulables
- Et d'autres innovations à venir

 **Pépinière DELTA**
89, chemin de la Ballastière
74200 Thonon-les-Bains
07 88 21 30 22



Reprise / 10000€

INTERCAVES



Gilles & Macéo VALLES

Cavistes passionnés et engagés à vous faire découvrir des trésors dénichés en France et dans le monde. Gilles et Macéo vous invitent à découvrir un large choix de produits avec plus de 550 références de vins et Champagnes, 80 réserves à Vin@, 450 Whiskies, Rhums et spiritueux, 150 bières artisanales, location de tireuses et fûts, 100 produits épicerie fine. Découvertes et dégustations.



 115, avenue de Genève
74200 Thonon-les-Bains
04 50 26 13 25

Création 6000€

CHABLAIS EVASION

Julien BUFFET

Garage automobile

 95, chemin de la Ballastière
74200 Thonon-les-Bains



THONON
agglomération

Reprise / 5000€

CHEZ DIOT

Quentin DIOT

Vente de produits régionaux et de vins français sur les marchés.

📍 118, Impasse des artisans
74550 Cervens



Création / 5000€

ELITE CARE STUDIO

Lucie ANGELVY

Épilation définitive au laser /
Cryolipolyse / Adipologie /
Pressothérapie / Estheskin.

📍 55, rue des Fleurs
74140 Veigy-Foncenex

Reprise
15000€



LE PETIT CORDONNIER

Loïc MEYNET-CORDONNIER

« Le Petit Cordonnier », c'est l'histoire d'un enfant de Bellevaux qui rêvait de devenir « barrier » au bar-tabac du village, tenu par le fameux Michel BAUD.

Quelques années plus tard pour Loïc et une retraite bien méritée pour Michel, « Le Petit Cordonnier » naît, et on y ajoute un restaurant, comme avant.

Ici, c'est toutes les générations qui se côtoient au coin du bar, les tables remplies de plats de grand-mère et de bon vin.

Ici, c'est le partage, les rires aux éclats, les discussions philosophiques et les chants pour les plus turbulents.

Ici, c'est du frais, du local, des produits de saison et une carte changeante au gré de l'humeur du chef, des envies de l'équipe et des demandes du client.

📍 318, route de Chez Maurice
74470 BELLEVAUX
06 42 21 29 01

Reprise / 10 000€

TOTO BURGER

Tony LELAIDIER

📍 2060, rte des Grandes Alpes
74430 Saint-Jean-d'Aulps
06 65 28 84 97

Reprise / 10 000€

CLAUDIE COFFEE SHOP

Elodie BLANC

📍 286, rue du centre
74260 Les Gets

Création / 5 000€

COLLOUD PAYSAGES

Alban COLLOUD

📍 45, Impasse du Calvaire
74200 Reyvroz

Reprise / 10 000€

ALTITUDE 1110

Raphaël MUNERE

Restaurant traditionnel

📍 1627, rte. des Montagnes
Les Mouilles, 74470 Bellevaux
04 50 73 35 51

Reprise / 5 000€

EMELEC Jean-Patrick MICHEL

Toutes installations électriques

📍 23, chemin des granges
74470 Vailly
06 64 88 34 54

Reprise / 15 000€



LE PETIT Q

Alexandre QUIBLIER

Après un Bac Pro en Production Aquacole à l'ISETA à Poisy, Alexandre a travaillé dans différents secteurs de travail (bâtiment, médico-sociale, aquacole et vente).

Par la suite, il est parti au Canada, dans la région du Québec pour une école dans la protection et l'environnement de la Faune et il a également travaillé en restauration et plus particulièrement dans la cuisine : il s'est trouvé dans son élément dans la restauration et le service.

C'est pourquoi après son retour, il a eu l'envie puis l'opportunité d'ouvrir un concept en **Bar à glaces l'été et un Bar à fruits de mer l'hiver** afin de suivre la saisonnalité à Morzine.

Il a donc ouvert, en juillet 2023, un Bar à Glaces (glaces locales, produites par le Glacier du Léman à Evian) et en décembre 2023, un Bar à Fruits de mer.

📍 6 Rond Point de la Crusaz
74110 Morzine

Création / 15000€



LA CABANE DES BAAB'S

Ahlem BAABOURA

Crèche

188, rue de l'Église
74500 Champanges
06 31 95 00 65

Reprise / 10000€

LE BRUMMEL'S - Bar

Vincent et Françoise LEFEVRE

30, rue Nationale
74500 Evian-les-Bains

Reprise / 10000€

LES DÉLICES DU CHABLAIS

Caroline REALE

Caroline et Luc proposent des crêpes et du snacking, des glaces artisanales de la marque Antolin ainsi que des glaces à l'italienne. Ils travaillent avec les produits de la Mère Gaud, une institution locale.

68, rue Nationale
74500 Evian-les-Bains
06 65 71 78 87
lesdelicesduchablais@hotmail.com

Reprise / 25000€



CAFÉ DE LA PLACE

Sandrine GAGNEUX

Sandrine, salariée du **Café de la Place** situé au centre du village d'Abondance a repris l'établissement et poursuit les activités : débit de tabac, bar, Française des Jeux, PMU, paiements de proximité, compte Nickel...
L'activité du commerce nécessite d'avoir 3 salariés à temps complet.

79, place d'Abondance
74360 Abondance
04 50 73 02 63



Création / 8000€

L'ÉTABLI DES CÎMES

Cédric FRANÇOIS

Constructions bois :

aménagements extérieurs & intérieurs.
Cabanes et jeux enfants.

 234 route de Chez Pollien
74500 Chevenoz



Création / 25000€

CHEZ ANTOINE

Antonin & Stéphane JACQUIER

Bistro /restaurant qui propose des plats « fait maison », de la cuisine traditionnelle française, des spécialités fromagères et de la cuisine savoyarde.

Propose également des hébergements en chambre individuelle ou collective à la nuitée à l'étage du restaurant.

 38 route du Sonjon
74500 Bernex
04 50 73 27 91

Reprise / 25000€



VOILERIE SERVICE LÉMAN 74

Marin GIRAUD

La voilerie couture de voile est une activité spécialisée qui offre des services de conception, fabrication et réparation de voiles pour les bateaux de plaisance.

VOILERIE SERVICE LÉMAN 74 propose un ensemble complet de prestations allant de la création sur mesure de voiles adapté aux besoins spécifiques de la clientèle comme projet Loisir, Compétition et Hauturière.

Sa mission est de fournir des solutions hautement personnalisées, alliant qualité et durabilité, pour répondre aux attentes des propriétaires de bateaux dans la région lémanique.

 25, avenue des Mèmises
74500 Evian-les-Bains
06 11 63 79 01

Reprise / 5000€

LA BELLA ITALIA

Farah EL SROUJI

C'est avec un soin tout particulier que Farah sélectionne les produits italiens authentiques de la vallée d'Aoste. Elle vous propose un large choix de pizzas afin de combler toutes vos envies, sur place, à emporter ou à livrer chez vous.

Les desserts faits entièrement maison, sauront apporter à votre repas une petite touche sucrée. De l'incontournable tiramisu à la mousse au chocolat, que vous soyez tendance ou classique, votre gourmandise sera comblée.



 11, avenue de Thony
74500 Evian-les-Bains
04 50 37 54 82

Reprise / 8000€

JARDI'CIMES

Paul VAN DONGEN

Suite à un apprentissage débuté en 2016, Paul a appris pas à pas le métier de paysagiste en travaillant l'entretien complet des espaces verts et les bases de la création paysagère.

Fin 2023, il a entrepris de reprendre le fond de commerce de l'entreprise bernolande dans laquelle il travaillait depuis quelques années.

 **50, chemin de la Gottetaz**
La Beunaz
74500 ST-PAUL-EN-CHABLAIS

Création 8000€



FARINE BISE

Cécile ANDRÉ

Boulangerie artisanale biologique au levain naturel.

Vente au fournil le mardi et le vendredi de 16h à 19h et sur le marché d'Abondance le dimanche matin.

 **2 route de la solitude**
74360 Bonnevaux

Création 25000€



BASE CAMP STUDIO

Joe BRADY

& Stéphanie OOSTERKAMP

Fondé par Joe Brady, coach passionné, et Dr. Stéphanie Oosterkamp, médecin engagée, Basecamp est un studio de coaching unique à Évian. Plus de 80 sessions coachées/semaine, une équipe diplômée, zéro miroir, zéro frime, 100% humain.

Ambiance fun, résultats concrets, café incroyable, communauté soudée. Ici, chacun progresse, rit, et se sent chez soi. On change des vies, une séance à la fois.

 **2, rue du port**
74500 Evian-les-Bains
07 85 23 48 89

Création / 10000€

FLOW PARAGLIDERS

Rémi DAVID

Importateur exclusif de la marque Flow.

Vente de matériels de parapente, voileries et plus généralement d'articles de sport / Contrôle de voiles.

 **68 Impasse du schuss**
74500 Thollon-les-Mémises



Création / 8000€



EAT

Claire VISSE

Pâtissière & Cuisine
Créatrice engagée
dans la gourmandise eco responsable

Des saveurs qui éveillent les consciences. Eat propose **une gastronomie végétarienne et des pâtisseries végétales** alliant éthique et gourmandise. [eat savourez la nature] vous invite à un voyage culinaire où le bien-être rencontre le plaisir des sens. Comptoir à emporter - Traiteur

1bis rue de l'Eglise
74500 Evian-les-Bains
06 61 21 08 19

eat • savourez la nature

Reprise / 10000€

POISSONNERIE SUR LES MARCHÉS

Benjy FICHY

Siège de la société à Larringes

Marchés : Evian, Morzine, Cruseille, Saint-Julien, Viry

Reprise / 10000€

MADAME MAURICE

Vincent LE ROUX

Resto gourmand où l'on mange, on boit et on sympathise

1 rue nationale
74500 Evian-les-bains
04 57 26 19 27

Création / 24000€

CHALET FLACHAIRE

Estelle HARINGTON
et Thomas FLACHAIRE

Au cœur de la vallée d'Abondance, le Chalet Flachaire offre une **cuisine raffinée à une douzaine de convives**, accompagnée d'un accueil chaleureux et personnalisé, proposé par un couple de passionnés. Les deux suites complètent l'expérience montagnarde élégante et intimiste, dans un chalet face aux montagnes. Estelle et Thomas ont travaillé dans de grandes maisons étoilées avant de se lancer dans l'ouverture de leur propre maison.



24 impasse du cottage
74360 Abondance
06 59 63 09 34



Reprise
10 000 €

RESTAURANT
L'AMPHORE
CUISINE TRADITIONNELLE



L'AMPHORE

Mikaël et Julia VALOT

Mikaël et son épouse ont repris le restaurant « L'Amphore » à Evian situé au pied de l'église en octobre 2024, où ils proposent une cuisine traditionnelle de saison à base de produits frais et locaux, avec un accord mets vins de qualité.

Ils ont changé la décoration pour un restaurant chaleureux et convivial avec plus de modernité.

Julia est issue du commerce avec une solide expérience en restauration comme serveuse dans plusieurs restaurants.

Le but d'avoir son propre restaurant est le plaisir qu'elle a à accueillir les clients et leur faire passer un bon moment.

Mikaël est issu de la restauration depuis son plus jeune âge où il a travaillé dans des gros groupes et où il a dirigé plusieurs établissements. Le but d'ouvrir son propre restaurant était de faire découvrir sa cuisine et sa vision de la restauration.



5 rue Bugnet
74500 Evian-les-Bains
04 50 75 40 72

Reprise
10 000 €

L'ÔBERGE DE BOUNAVÔ

Sandrine SULTANA & Alexia LAVERDET

Restaurant

« L'Ôberge de BounavÔ », c'est le rêve de deux collègues devenu réalité.

Sandrine, sa motivation et son but : « Satisfaire le client, lui donner l'envie de revenir et leur faire passer un moment agréable. »

Alexia a grandi dans la campagne bourguignonne, entre le jardin de sa grand-mère, ses conserves, terrines, liqueurs et confitures. Elle y a appris la valeur des choses et le bien manger. Sa grand-mère, elle-même cuisinière, sur le tard, lui a transmis la passion de la cuisine, basée sur le partage, la convivialité et les bons produits de notre terroir.

Leur devise « Bonne humeur et gourmandise ». Elles ont à cœur de vous faire découvrir le terroir à travers les bons plats de la cheffe Alexia.

Vous découvrirez une cuisine gourmande et généreuse à base de produits frais et locaux qui évolue au fil des saisons. Nous vous proposons des menus du jour pour déjeuner en semaine, des spécialités de notre région ainsi qu'une carte bistro le soir. Nous vous attendons avec impatience pour vous faire apprécier un bon repas dans le cadre agréable de notre terrasse avec vue sur les montagnes ou au coin du feu.



3 route du col du Corbier
74500 Bonnevaux
04 50 16 30 88

En 2024, les actions du réseau Initiative Chablais

Informers

● Réunion d'information gratuite « l'agenda de la création »

Le réseau Initiative Chablais organise et anime la thématique « Financer son projet » inscrite dans l'agenda de la création de l'Agence Economique du Chablais.

Cette thématique à destination des porteurs de projet et des entrepreneurs permet d'éclairer sur les types de financement possibles et grâce à la co-animation réalisée avec les établissements financiers du réseau ainsi que des structures partenaires de la création, les participants repartent avec une vision éclairée pour poursuivre leur projet.

En 2024, 6 sessions ont été organisées : 55 participants.



● Les événements CRÉA'CIMES et CRÉA'LAC

Initiative Chablais a poursuivi la co-organisation avec l'AEC des 2 temps forts annuels, **Créa'cimes** au printemps et **Créa'lac** à l'automne pour se déplacer sur les territoires et aller à la rencontre des entrepreneurs.

CRÉA'CIMES, 8 avril 2024
35 participants



CRÉA'LAC, 25 septembre 2024
15 participants



Informier



Journée PORTES OUVERTES de la Pépinière d'entreprises Delta

12 novembre 2024

Initiative Chablais a présenté ses différentes missions auprès de **35 personnes** venues visiter les locaux de la Pépinière d'entreprises Delta où est hébergée l'association.



CAPSTONE PROJECT

Lycée Hôtelier

2 avril 2024

Initiative Chablais a participé au jury de soutenance orale du projet entrepreneurial des étudiants de Licence Professionnelle Gestion et Entrepreneuriat en Hôtellerie Restauration.



LES OSÉADES

4 juin 2024

21 participants

« Innovez Accompagnés »

Pour la dernière édition des Oséades, organisée par la CCI74, Initiative Chablais a souhaité apporter un éclairage sur l'écosystème d'accompagnement pour les projets innovants du territoire. C'est avec des partenaires tels que la Pépinière DELTA, le CRIC et la French Tech du Genevois français que les participants ont pu échanger et faire connaissance.

INITIATIVE O FEMININ 8 mars 2024

23 participantes

Initiative Chablais soutient l'entrepreneuriat au féminin. Lors de la journée internationale des droits des femmes, le réseau a organisé une rencontre sur le thème du Leadership O féminin ! Un franc succès pour cette matinée animée par Fabienne RIERA, elle-même lauréate Initiative Chablais et consultante en management avec son entreprise ARKOE.



Centre de Ressources et d'Innovation en Chablais



KIOSQUE CRÉATION D'ENTREPRISES

20 juin 2024 - 22 porteurs de projet informés

Organisé par France Travail, Initiative était présent sur cet évènement afin d'informer les participants sur les missions du réseau.



Accompagner dans la durée

● Les actions de valorisation des lauréats Initiative Chablais

2024 est une année tournée vers la **communication radio**.



La radio « Ici Pays de Savoie » a proposé au réseau Initiative Chablais de valoriser les portraits d'entrepreneurs accompagnés. Une belle opportunité saisie qui a permis de mettre en avant **9 entreprises** par une interview en direct dans l'émission l'Eco d'ici.



La radio Plus, partenaire depuis de nombreuses années pour relayer les événements du réseau Initiative Chablais, propose désormais des interviews animées par Aurélien MOCQ, journaliste, et ainsi informer sur les actions du réseau Initiative Chablais.

En collaboration avec la chargée de mission, le sujet est choisi et une entreprise lauréate est également présente pour illustrer la thématique.

C'est ainsi qu'en 2024, **Séverine Thomassin**, dirigeante de Saly Cosmétiques lauréate en 2018, a pu expliquer comment elle avait été accompagnée par Initiative Chablais lors de la création de son entreprise



avec un prêt à taux zéro mais aussi comment elle avait pu profiter de l'ensemble des actions proposées : formations, suivi individuel, parrainage, accompagnement dans la croissance de son entreprise...

● Suivi technique par les chargés de mission

- **Suivi du remboursement du prêt d'honneur :**
il s'agit là d'un indicateur qui peut permettre de déceler les difficultés des entrepreneurs dès les débuts.
- **Rendez-vous de suivi :** dans l'entreprise, dans les bureaux d'Initiative Chablais et plus rarement par téléphone, le chargé de mission fait le point avec le dirigeant pour déterminer avec lui les besoins en terme d'accompagnement et/ou de formation.



● Le parrainage

Devenir marraine ou parrain pour le réseau Initiative Chablais consiste avant tout à s'engager dans une aventure humaine, source d'épanouissement personnel et professionnel, tout en contribuant au dynamisme économique du territoire.

En place pendant la durée de remboursement du prêt d'honneur Initiative (3 à 5 ans), le parrainage est un engagement sur la durée, dont les modalités sont définies entre le parrain et l'entrepreneur, en fonction des disponibilités et des besoins.

La relation de confiance unique qui naît de cette collaboration décuple la confiance en soi et l'énergie déployée par l'entreprise. A terme, cette confiance a des répercussions positives sur la pérennité des entreprises, la création d'emploi et, parfois même, la diversification des activités.

● Le club des experts-parrains

quant à lui reçoit sur rendez-vous les entrepreneurs qui souhaitent aborder des problématiques, des projets ou tout simplement faire un point sur leurs activités.

7 rendez-vous ont été organisés en 2024 et **10 entrepreneurs** ont pu ainsi bénéficier de l'expertise des bénévoles.



Thierry SCHMIT, parrain et Matthieu BOS, dirigeant de Matt Création

Les membres experts-parrains



Didier MOILLE



Pierre MOILLE



Max CLAUS



Daniel BAILLARD



Thierry SCHMIT

Vous êtes un ancien lauréat Initiative Chablais,

Vous souhaitez contribuer au dynamisme économique de votre territoire et faire partie du Réseau Initiative Chablais?

Devenez membre d'Initiative Chablais et participez au développement de l'association qui vous a soutenu, et qui fêtera ses 30 ans en 2026.

contact@initiative-chablais.fr
04 50 70 81 23

Témoignage d'un entrepreneur Initiative Chablais



CLIC and GO
Création internet

« Je me présente **Patrick GIANINI** créateur et gérant de l'entreprise **CLIC AND GO**.

C'est en 2000 que j'ai rejoint Initiative Chablais pour lancer mon entreprise, spécialisée dans la création de sites internet et le Webmarketing.

J'ai alors bénéficié d'un prêt d'honneur à taux 0%, une aide précieuse qui m'a permis de démarrer mon activité dans les meilleures conditions.

Mais Initiative Chablais, c'est bien plus qu'un soutien financier. J'y ai découvert une équipe engagée, un réseau dynamique, et une vision de l'entrepreneuriat tournée vers l'avenir. Cette approche bienveillante de l'accompagnement m'a profondément marquée. Elle m'a donné envie, à mon tour, de m'impliquer activement en rejoignant le Conseil d'Administration et le comité d'agrément.

Être parrain, c'est pour moi l'occasion de redonner ce que j'ai reçu, d'écouter, de conseiller, et d'encourager les nouveaux lauréats dans leurs parcours. Une manière concrète de contribuer à cette aventure humaine et entrepreneuriale, aux côtés de femmes et d'hommes passionnés, pour faire grandir notre territoire ensemble. »

... dans la presse

LM du 02/05/2024

Chablais

Le restaurant étoilé le Moulin de Léré fête ses 10 ans

Depuis 10 ans, le restaurant gastronomique le Moulin de Léré installé à Vailly accueille ses visiteurs dans son nouvel univers. Récompensé d'une étoile au guide Michelin et d'une étoile verte, il se tourne désormais vers son avenir avec de nouvelles ambitions.

VAILLY

Il est installé dans un lieu presque magique. Niche entre la forêt et la rivière, le Moulin de Léré, à Vailly, fête ses 10 ans. Et c'est avec l'accent chantant du Sud pour un et de l'Espagnol pour l'autre, que Frédéric Molina et sa femme Irène Gondejuda nous accueillent dans leur cocon.

L'importance de lier des liens

Pour fêter le dixième anniversaire de l'établissement devenu une institution, le couple a prévu une toute une série d'événements. Depuis janvier, ils réalisent des collaborations avec des vigneronnes et des créatrices cuisinières. « On fait ce qu'on appelle des quatre mains, mais si on est plus nombreux », présente Frédéric Molina. « On cuisine ensemble, chez l'un et chez l'autre. On fait émerger les idées et les au-

teurs. » Le 7 mai par exemple, une collaboration avec le restaurateur Antoine Bonnot aura lieu. « On était dans un restaurant à Paris et ce début d'année il Antoine Bonnot a voulu que on ouvre de la Haute-Savoie avec nous là-bas, faire découvrir des produits d'ici, comme des poissons de lac. Quand ça circulait chez nous, on leur a proposé de réaliser les produits d'ici, avec leur identité. »

Pour le couple de restaurateurs, il est important de tisser des liens avec d'autres professionnels. « Ça n'est pas un centre de Centre ou d'Annecy, on est à Vailly, un petit village dans une vallée préservée et authentique. On suit forte notre envie dans notre écrit, mais il faut quand même s'ouvrir au monde, chercher une aventure d'après. Ça apporte du dynamisme à notre activité aussi », confie Frédéric Molina.

La table gastronomique va étonner

D'autres collaborations sont



Pour les 10 ans du Moulin de Léré, l'établissement se lance de nouveaux défis. Valérie Goussier

prévues bien que les dates ne soient pas encore finalisées. Et pour célébrer ce dixième anniversaire, une surprise se concrétise début 2025. En effet, le couple est devenu propriétaire d'un lieu, et la table gastronomique du Moulin y sera transférée prochainement. « On souhaite aller plus loin en termes de proposition de table de cuisine, plus familiale mais aussi toujours avec la même qualité. »

Mais pas de panique, ce nouvel établissement se situe lui aussi à Vailly. « C'est un deuxième restaurant. Au moment, on ne sera plus une table gastronomique, annonce Frédéric Molina.

On se veut là une table plus sociale, une table de partage, une table de cuisine, plus familiale mais aussi toujours avec la même qualité. »

Aujourd'hui, le Moulin de Léré, « c'est une maison, notre maison, dans laquelle on accueille les gens. C'est aussi notre premier en-

tre, c'est l'âme de nature dans laquelle les gens viennent trouver une table simple et délicate comme il y a mille part ». Et de conclure : « Maintenant il y a encore beaucoup de chemin à faire. Mais le meilleur reste à venir ».

MATHILDE JOURNA

DL du 24/03/2024

Gastronomie : les étoiles Michelin conservées

La cérémonie du Guide Michelin a eu lieu ce lundi 18 mars. Chaque année, le Guide rouge décerne ou retire des étoiles aux restaurants. Pour Les Fresques (Évian), O'Flavours (Douvaine) et Le Moulin de Léré (Vailly), l'étoile est conservée. Un soulagement pour ces grands chefs cuisiniers du Chablais.

L'acrémonie du Guide Michelin est passée, les chefs étoilés peuvent souffler. Ce lundi 18 mars, plusieurs restaurants ont obtenu une première ou une deuxième étoile en Haute-Savoie mais pour le Chablais, rien n'a bougé. On compte encore nos trois chefs étoilés (rapailles entre Vailly, Douvaine et Évian.

C'est un soulagement de voir que l'étoile reste chaque année, c'est une belle reconnaissance pour les collaborateurs et les clients », confie Patrice Vaudier, le chef du restaurant Les Fresques, à Évian. Ce restaurant avait perdu son étoile il y a plus de 10 ans et l'a retrouvée en 2018. « Je suis fier et très compétiteur donc on a

travaillé pour la récupérer, c'était un réel objectif », ajoute Patrice Vaudier. Pour les deux autres chefs étoilés du Chablais, l'obtention de l'étoile n'a pas été un objectif. « Pour nous, ça n'est pas une conséquence de notre travail ou du rythme qu'on est imposé, nous ne faisons pas un sprint mais un marathon. L'idée c'est de durer dans le temps », explique Frédéric Molina, chef du restaurant Le Moulin de Léré à Vailly.

« Cette étoile nous apporte de la rigueur et une envie de toujours mieux faire »

Jérôme Manet, chef du restaurant O'Flavours à Douvaine

Son confrère Jérôme Manet, chef du restaurant O'Flavours à Douvaine, partage cette même conviction : « C'est un objectif à viser c'est ce que nous ne travaillons pas pour l'étoile car si vous pensez tous les jours à



Frédéric Molina, chef du restaurant étoilé Le Moulin de Léré, à Vailly, aux côtés d'Irène Molina, la maîtresse de l'hôtel. En plus de son étoile, le restaurant a également obtenu l'étoile verte de Michelin pour sa cuisine durable et responsable. Photo L.E.S.P.

Guide Michelin et que ça devient une obsession, mettait de côté le client, ça ne sert plus à rien. Nous essayons de travailler de mieux en mieux, c'est ça notre objectif. Il marque une pause et reprend : « Mais c'est clair qu'il y a une petite pression avant la cérémonie du Guide Michelin, un certain stress de perdre l'étoile. Cette étoile nous apporte de la rigueur et une envie de toujours mieux faire ».

Selon le Guide Michelin, une étoile signifie une très bonne table. « C'est une cuisine excellente qui mérite un détour et trois étoiles une cuisine exceptionnelle qui mérite le voyage. Aucun de ces trois restaurants n'a refusé à décrocher la deuxième étoile. Le

Moulin de Léré a toutefois obtenu en 2020 l'étoile verte pour sa cuisine durable et responsable. La deuxième étoile Michelin n'est toujours pas un objectif pour Frédéric Molina : « Oui, on cherche à faire mieux, et à évoluer mais je préfère garder l'obtention d'une étoile soit une conséquence plutôt qu'un objectif. On ne parle jamais d'étoile, le sci sauf dans ce contexte de cérémonie. Et je pense que c'est plus sain comme ça », soutient Irène Molina, ajoute : « On a vu des collègues qui cherchaient vraiment l'étoile et qui, au final, perdaient en liberté ».

Dans cette même philosophie, Jérôme Manet ne se met pas la pression le dessus : « On ne vise pas une deuxième étoile dans le

sens où on connaît pas les critères du Guide donc on ne peut pas s'adapter. Ma seule préoccupation c'est de faire mieux et de toujours en améliorer, mais sincèrement l'étoile n'occupe pas nos esprits le restant de l'année ».

Du côté d'Évian, Patrice Vaudier garde son esprit de compétiteur et ne perd pas de vue son objectif : « J'ai raté une deuxième étoile car je n'ai pu la première étoile est gagnée et que j'ai été plus fier à prouver. J'ai même mort. J'aime le défi et la compétition donc oui, j'aimerais bien être un jour le deuxième chef d'une deuxième étoile dans le Chablais ».

» **Sua Peret**

LM du 02/05/2024

Un concept store qui réunit les créatrices locales

États de cour, c'est tout naturellement qu'Octane Buttay a choisi d'ouvrir son concept store, Casabé, au 9 place Charles de Gaulle. Un espace d'échanges, autour de produits de créatrices locales.

C'est grâce à l'accompagnement d'Initiative Chablais, qui favorise la création d'entreprises, qu'Octane Buttay a pu ouvrir sa boutique en 2022. Sélectionnée par un jury, elle a bénéficié du prêt d'honneur à taux 0% dès la première année, elle a réalisé 30% de plus que le chiffre d'affaires prévisionnel. Ouvert il y a 3 mois, le site internet représente quasiment à lui 10% du chiffre d'affaires de la boutique, un chiffre qui la foudroie à présent développer sans pour autant le prioriser : « La boutique, le contact et l'expérience client restent une priorité ». Les ventes sur le site se font d'ailleurs autant à distance qu'en clic et collect.



Octane Buttay dans son concept store. Photo: Casabé Concept

bel'édvants assorties à celles des autres membres de la famille. Quant aux amériques de décoration d'intérieur, elles trouveront leur bonheur au rayon déco. « Je voulais vraiment un lieu pour la femme dans toutes ses dimensions : le working girl qui aime prendre soin d'elle, la maman et enfin la gardienne du foyer pour le côté maison, décoration... de la Morzine à Annibuy, en passant par Thonon, les produits des créatrices génèrent 30% du chiffre d'affaires du concept store.

Concurrence bienveillante

La communauté est aussi très forte sur le compte Instagram casabeconcept où sont partagés les moments ou les nouveautés à peine diffusés. Ainsi, 40% des clientes qui découvrent la boutique via les réseaux sociaux. Dans le Chablais, les créatrices et créateurs de produits locaux foisonnent. Loin d'y voir une me-

L'Info en >> Girls Party à la plage de la Beunaz ce dimanche

Une vingtaine de créatrices locales se retrouveront dimanche 9 juin à la plage de la Beunaz. Organisé par Casabé, cet événement s'adresse avant tout aux femmes, avec des ateliers bien-être et beauté, un pop-up Casabé, des flashatou et enfin un marché de créatrices locales. Des animations pour les papas et les enfants sont également au programme du jour. Rendez-vous de 11 heures à 18 heures. Entrée gratuite pour les filles. Plus d'infos sur la page Instagram casabeconcept

naux, Octane s'en réjouit : « Je croise en concurrence bienveillante : je n'heute pas à renvoyer mes clientes vers d'autres boutiques... »

« Les créatrices se retrouvent 30% du chiffre d'affaires par an... » La première fois, à la plage d'Amphion, chacune a rencontré comment elles étaient venues à se rencontrer. C'était très enrichissant : « Dans le monde des créatrices, le réseau se construit au moment des moments de partage... ». Loin de se cantonner à son concept store, Octane Buttay pousse les murs pour créer des événements qui rassemblent créatrices et amatrices de produits locaux. Le prochain se tiendra ce dimanche. **» Melissa Henry**

DL du 19/07/2024

Bellevaux Le Petit Cordonnier, un rêve d'enfance qui se réalise

Loïc Meynet-Cordonnier a repris l'établissement Chez Baud pour en faire un nouvel espace table, presse, café et restaurant. Comme une évidence...



Loïc Meynet-Cordonnier s'est formé sur le tas dans le domaine restaurateur pendant 10 ans. Photo: Le DL, C&F

L'atmosphère du Rue d'Enfer, Chez Baud, est devenu Le Petit Cordonnier restaurant café-table-jazz et ouvert ses portes lundi 16 juillet après une joyeuse inauguration.

Comment s'est opéré ce changement ? Depuis son jeune âge, Loïc Meynet-Cordonnier s'est fait le petit cordonnier... rêvait d'ouvrir un restaurant à la place du café de Michel Baud. Les familles Baud et Meynet-Cordonnier sont amies et Loïc a mûri son désir avant que Michel ne prenne sa retraite. Michel Baud a travaillé dans le café avec sa mère (la "Bifine") dès l'âge de 17 ans et vient d'arrêter à 63 ans.

Loïc a cherché le fonds en février 2024 et pendant trois mois des travaux importants ont permis de transformer le bar table-press en un café-restaurant, table, jeux, à la fois moderne et chaleureux. Les lecteurs du Dauphiné Libre peuvent d'ailleurs trouver leur journal avec toute la presse au commerce juste à côté ("La Boutique") qui assure le service au client. Le restaurant domine la place du bourg où se concentre le marché du lundi. Pierre élé-

mentaire, le musée de la faune et non loin la boulangerie et la boucherie, la supérette...

« J'ai les pieds sur terre »

Loïc Meynet-Cordonnier livre son bonheur d'avoir réalisé son vieux rêve : « Je n'ai pas fait de formation hôtelière mais j'aime la cuisine traditionnelle et locale, j'ai tout appris sur le tas. Jeune marié, j'ai 28 ans et depuis 10 ans j'ai travaillé au service, en cuisine, au bar dans différents établissements du Chablais et en der-

rière j'ai été responsable de restaurant à Montrond, un bon apprentissage à la gestation. Je ne suis pas sur un petit monde car j'ai les pieds sur terre. J'ai une cuisinière (Eva), un serveur du soir (Antoine) et une serveuse du matin (Charlé-

» **Chantal Peyron** l'heureux ouverture sont : mardi-jeudi de 7h à 20h, vendredi de 7h à 13h, samedi de 7h à 13h, dimanche de 10h à 19h. Les réservations sont possibles, et même le vendredi et le samedi, ferme le dimanche. Informations : 06 70 54 40 92.

LM du 13/06/2024

Suzette et Poulette, le café à roulettes qui ramène de la vie dans les villages

Suzette et Poulette, c'est un petit café à roulettes qui déballe entre Lully, Fessy, Cervens, Draillet et Brenthonne. Pour Mélanie Marullaz, qui n'est à l'origine, il s'agit de répondre à un besoin dans des communes où il n'y a pas forcément de commerces.

FESSY

Mardi après-midi, à Fessy. Alors que le soleil brille, une jeune estalote couleur vert d'eau est installée à la place du parc, derrière l'école du village. Des tables permettent à des parents qui se croisent tout des allers-retours entre les jeux et la cantinette, ou partant avec des cookies pleins les mains.

L'installeur du véhicule, Mélanie Marullaz active. Voilà une part de cake pour toi, tu n'as vu de la tasse ? Tu pourrais, encore un cookie aux Smarties, c'est bon ça ? Les parents aussi ne sont pas en reste. « Je suis journaliste, ça fait un an que je suis journaliste, ça fait un an que je suis journaliste... » Mélanie Marullaz a lancé son café à

roulettes nommé Suzette et Poulette depuis la fin de mois de mai. Habitante de Lully depuis une dizaine d'années, « J'ai passé beaucoup de temps sur les parcs à vélo avec mes enfants, ça m'a permis de découvrir et de me connecter avec les parents des autres villages », partage la quadricycleuse. Alors une idée s'est mise à lui tourner dans la tête. D'abord, elle souhaite créer un lieu multigénérationnel, épicurique et relax colts. « Il y a un moment où on se connecte dans des villages », analyse Mélanie Marullaz. Mais les difficultés à trouver un local à louer ont finalement fait de son idée un projet. « Je n'ai pas de permis de conduire, c'est pour ça que j'ai opté pour un véhicule à roulettes. Je n'ai pas de permis de conduire, c'est pour ça que j'ai opté pour un véhicule à roulettes. Je n'ai pas de permis de conduire, c'est pour ça que j'ai opté pour un véhicule à roulettes. »

voiture branchée, le mardi à Cervens, le mercredi à Fessy, le jeudi à Draillet, le vendredi à Brenthonne et le week-end à Lully. « Je ne suis pas cuisinière, mais comme je trouvais que c'était important d'avoir un lieu où les gens puissent se rencontrer, j'ai fait appel à un professionnel pour la partie cuisine. C'est dans mes cordes, j'aime faire des cookies, des gâteaux, des salades... » Elle travaille d'ailleurs avec des producteurs locaux, notamment pour les plats préparés. Comme Royal Vando de Lully pour les salaisons charcutières, le potager de la ferme de Fessy pour tout ce qui est maraîcher, le fromage de la fromagerie de Monthoux, les bières B&B, etc.



Mélanie Marullaz, des Péloux, déballe dans les villages des collines de Lénax avec Suzette et Poulette.

Un accord enthousiaste a été accompagné rapidement par Initiative Chablais dans son parcours de création d'entreprise. « C'est léger, on n'a pas besoin de permis de conduire, on n'a pas besoin de permis de conduire, on n'a pas besoin de permis de conduire... »

« A priori, on ne veut pas ouvrir ça... » Pour le moment, elle envisage de travailler de manière sa-

sonnée. « Ça dépend quand même beaucoup de la météo. Mais je pense à Suzette et Poulette, elle attend patiemment de pouvoir repartir à l'école. A priori, on ne veut pas ouvrir ça... » Pour le moment, elle envisage de travailler de manière sa-

Mélanie Marullaz, elle s'accompagne volontiers par Initiative Chablais dans son parcours de création d'entreprise. « C'est léger, on n'a pas besoin de permis de conduire, on n'a pas besoin de permis de conduire... »

MATHIEU DUBOIS

Le légendaire Café de la Place change de propriétaire

LM du 15/08/2024

Après 22 ans derrière le comptoir du Café de la Place à Abondance, Philippe et Florence Billoud passent le flambeau à Sandrine Gagneux pour continuer à faire vivre l'établissement centenaire.

ABONDANCE

Il y a 22 ans, Philippe, dit Billou, et sa femme, Florence, prennent dans le giron du Café de la Place, l'établissement emblématique du centre d'Abondance. Alors que leur retraite est en cours, ils ont choisi de laisser leur place à la jeune et courageuse Sandrine. Elle s'y prend.

Après avoir commencé à remettre le dossier il y a un an, il peut effectivement être considéré d'être considéré comme bilobaute entre les associations de la commune. Mais à 28 ans, Sandrine Gagneux est une jeune femme pleine d'énergie et de dynamisme. Elle a travaillé pendant 12 ans à la mairie de la Place et 12 autres pendant 12 ans à la mairie de la Place. Elle a travaillé pendant 12 ans à la mairie de la Place et 12 autres pendant 12 ans à la mairie de la Place.

Du design graphique à patronne de bar

Après avoir commencé à remettre le dossier il y a un an, il peut effectivement être considéré comme bilobaute entre les associations de la commune. Mais à 28 ans, Sandrine Gagneux est une jeune femme pleine d'énergie et de dynamisme. Elle a travaillé pendant 12 ans à la mairie de la Place et 12 autres pendant 12 ans à la mairie de la Place.



Sandrine Gagneux, nouvelle patronne du Café de la Place, avec équipe qui a travaillé pendant toutes ses années au Café de la Place, à Abondance.

Le premier jour, elle a travaillé pendant 12 ans à la mairie de la Place et 12 autres pendant 12 ans à la mairie de la Place.

Après avoir commencé à remettre le dossier il y a un an, il peut effectivement être considéré comme bilobaute entre les associations de la commune. Mais à 28 ans, Sandrine Gagneux est une jeune femme pleine d'énergie et de dynamisme.

Après avoir commencé à remettre le dossier il y a un an, il peut effectivement être considéré comme bilobaute entre les associations de la commune. Mais à 28 ans, Sandrine Gagneux est une jeune femme pleine d'énergie et de dynamisme.

Après avoir commencé à remettre le dossier il y a un an, il peut effectivement être considéré comme bilobaute entre les associations de la commune. Mais à 28 ans, Sandrine Gagneux est une jeune femme pleine d'énergie et de dynamisme.

DL du 30/08/2024

Champagnes

La micro-crèche La cabane des Baabs a enfin ouvert

La micro-crèche La cabane des Baabs a ouvert à Champagnole. Une satisfaction pour une population en demande. Les enfants entre 0 et 3 ans ont enfin un lieu où aller et être accueillis.

Née au cœur du village de 1500 âmes, en la place de l'ancienne école maternelle de Champagnole, la micro-crèche La cabane des Baabs vient d'ouvrir. L'initiative a été mise à disposition, par la commune, à sa gestionnaire Aïleen Baubour, affiliée au réseau O'p'timo mères. « Nous avons signé un bail professionnel de neuf ans avec un loyer réduit et adapté, notamment pendant la première période transitoire. Durant les travaux, soit deux mois, la collectivité n'a pas entraîné de loyers, a indiqué Renato Gähler, maire. Il y avait une vraie demande de la part de la population, et seuls deux établissements maternelles sont dans le secteur. C'est une vraie proposition au service des habitants du village et alentours, qui complètent l'offre existante. »

Le bâtiment de 160 m² a été entièrement réhabilité, sûr, respectant les nombreuses règles imposées, inhérentes à cet espace qui reçoit les enfants. Il comprend une entrée, un bureau, deux salles d'activités avec un coin repas, deux toilettes, et une salle de change avec sanitaires. Des parkings sont à proximité du lieu ainsi qu'accès aux personnes à mobilité réduite.



Aïleen Baubour, gestionnaire de la micro-crèche, avec Renato Gähler, maire de Champagnole. Photo Le DU/FR.

« Nous accueillons les enfants âgés de 10 semaines à 3 ans. Nous avons un agrément pour deux enfants et la possibilité de quatre berceaux en même temps. Nous recevons près de vingt et une familles, avec une priorité aux habitants de Champagnole et ceux du plateau », indique Aïleen Baubour. Le coût mensuel des travaux s'élève à 230 000 €. « Une préparation à la maternité »

« Nous avons pensé l'aménagement des lieux de sommeil pour favoriser l'endormissement (séparation des biberons et

miroirs à grande lumière tamisée, présence de l'adulte). Pour l'édile : Avec l'équipe municipale, c'était un souhait d'avoir une micro-crèche à proximité. L'ouverture est faite plus vite que l'on se pensait et dans des délais rapides. C'est une satisfaction. » L'établissement ouvrira de 7 h 30 à 10 h 30 du lundi au vendredi. « Ce lieu d'accueil des jeunes enfants n'est pas un juste compromis à taille humaine, mais une véritable structure pour les enfants et la proximité parents-gérants, grâce à une excellente collaboration à quatre mains, comme ça le responsable. » Pascal Baubour 03 84 28 00 41 baabs.com ou 03 84 28 00 41

LM du 15/08/2024

A la rencontre de Cécile, à la tête de la nouvelle boulangerie artisanale

Grâce à une entente entre Cécile et la commune de Bonnevaux, une véritable boulangerie artisanale s'installe au cœur du village pour mettre toute la tradition du levain à l'honneur.

BONNEVAUX

Après avoir commencé à remettre le dossier il y a un an, il peut effectivement être considéré comme bilobaute entre les associations de la commune. Mais à 28 ans, Sandrine Gagneux est une jeune femme pleine d'énergie et de dynamisme.



Cécile, à la tête de la nouvelle boulangerie artisanale, devant son établissement. Photo Le DU/FR.

Après avoir commencé à remettre le dossier il y a un an, il peut effectivement être considéré comme bilobaute entre les associations de la commune. Mais à 28 ans, Sandrine Gagneux est une jeune femme pleine d'énergie et de dynamisme.

Après avoir commencé à remettre le dossier il y a un an, il peut effectivement être considéré comme bilobaute entre les associations de la commune. Mais à 28 ans, Sandrine Gagneux est une jeune femme pleine d'énergie et de dynamisme.

Après avoir commencé à remettre le dossier il y a un an, il peut effectivement être considéré comme bilobaute entre les associations de la commune. Mais à 28 ans, Sandrine Gagneux est une jeune femme pleine d'énergie et de dynamisme.

Après avoir commencé à remettre le dossier il y a un an, il peut effectivement être considéré comme bilobaute entre les associations de la commune. Mais à 28 ans, Sandrine Gagneux est une jeune femme pleine d'énergie et de dynamisme.

Après avoir commencé à remettre le dossier il y a un an, il peut effectivement être considéré comme bilobaute entre les associations de la commune. Mais à 28 ans, Sandrine Gagneux est une jeune femme pleine d'énergie et de dynamisme.

Après avoir commencé à remettre le dossier il y a un an, il peut effectivement être considéré comme bilobaute entre les associations de la commune. Mais à 28 ans, Sandrine Gagneux est une jeune femme pleine d'énergie et de dynamisme.

Après avoir commencé à remettre le dossier il y a un an, il peut effectivement être considéré comme bilobaute entre les associations de la commune. Mais à 28 ans, Sandrine Gagneux est une jeune femme pleine d'énergie et de dynamisme.

Après avoir commencé à remettre le dossier il y a un an, il peut effectivement être considéré comme bilobaute entre les associations de la commune. Mais à 28 ans, Sandrine Gagneux est une jeune femme pleine d'énergie et de dynamisme.

Après avoir commencé à remettre le dossier il y a un an, il peut effectivement être considéré comme bilobaute entre les associations de la commune. Mais à 28 ans, Sandrine Gagneux est une jeune femme pleine d'énergie et de dynamisme.

Après avoir commencé à remettre le dossier il y a un an, il peut effectivement être considéré comme bilobaute entre les associations de la commune. Mais à 28 ans, Sandrine Gagneux est une jeune femme pleine d'énergie et de dynamisme.

Après avoir commencé à remettre le dossier il y a un an, il peut effectivement être considéré comme bilobaute entre les associations de la commune. Mais à 28 ans, Sandrine Gagneux est une jeune femme pleine d'énergie et de dynamisme.

Après avoir commencé à remettre le dossier il y a un an, il peut effectivement être considéré comme bilobaute entre les associations de la commune. Mais à 28 ans, Sandrine Gagneux est une jeune femme pleine d'énergie et de dynamisme.

Après avoir commencé à remettre le dossier il y a un an, il peut effectivement être considéré comme bilobaute entre les associations de la commune. Mais à 28 ans, Sandrine Gagneux est une jeune femme pleine d'énergie et de dynamisme.

Après avoir commencé à remettre le dossier il y a un an, il peut effectivement être considéré comme bilobaute entre les associations de la commune. Mais à 28 ans, Sandrine Gagneux est une jeune femme pleine d'énergie et de dynamisme.

Après avoir commencé à remettre le dossier il y a un an, il peut effectivement être considéré comme bilobaute entre les associations de la commune. Mais à 28 ans, Sandrine Gagneux est une jeune femme pleine d'énergie et de dynamisme.

Après avoir commencé à remettre le dossier il y a un an, il peut effectivement être considéré comme bilobaute entre les associations de la commune. Mais à 28 ans, Sandrine Gagneux est une jeune femme pleine d'énergie et de dynamisme.

Après avoir commencé à remettre le dossier il y a un an, il peut effectivement être considéré comme bilobaute entre les associations de la commune. Mais à 28 ans, Sandrine Gagneux est une jeune femme pleine d'énergie et de dynamisme.

Après avoir commencé à remettre le dossier il y a un an, il peut effectivement être considéré comme bilobaute entre les associations de la commune. Mais à 28 ans, Sandrine Gagneux est une jeune femme pleine d'énergie et de dynamisme.

Après avoir commencé à remettre le dossier il y a un an, il peut effectivement être considéré comme bilobaute entre les associations de la commune. Mais à 28 ans, Sandrine Gagneux est une jeune femme pleine d'énergie et de dynamisme.

Après avoir commencé à remettre le dossier il y a un an, il peut effectivement être considéré comme bilobaute entre les associations de la commune. Mais à 28 ans, Sandrine Gagneux est une jeune femme pleine d'énergie et de dynamisme.

Après avoir commencé à remettre le dossier il y a un an, il peut effectivement être considéré comme bilobaute entre les associations de la commune. Mais à 28 ans, Sandrine Gagneux est une jeune femme pleine d'énergie et de dynamisme.

Après avoir commencé à remettre le dossier il y a un an, il peut effectivement être considéré comme bilobaute entre les associations de la commune. Mais à 28 ans, Sandrine Gagneux est une jeune femme pleine d'énergie et de dynamisme.

Après avoir commencé à remettre le dossier il y a un an, il peut effectivement être considéré comme bilobaute entre les associations de la commune. Mais à 28 ans, Sandrine Gagneux est une jeune femme pleine d'énergie et de dynamisme.

Après avoir commencé à remettre le dossier il y a un an, il peut effectivement être considéré comme bilobaute entre les associations de la commune. Mais à 28 ans, Sandrine Gagneux est une jeune femme pleine d'énergie et de dynamisme.

Après avoir commencé à remettre le dossier il y a un an, il peut effectivement être considéré comme bilobaute entre les associations de la commune. Mais à 28 ans, Sandrine Gagneux est une jeune femme pleine d'énergie et de dynamisme.

Après avoir commencé à remettre le dossier il y a un an, il peut effectivement être considéré comme bilobaute entre les associations de la commune. Mais à 28 ans, Sandrine Gagneux est une jeune femme pleine d'énergie et de dynamisme.

Après avoir commencé à remettre le dossier il y a un an, il peut effectivement être considéré comme bilobaute entre les associations de la commune. Mais à 28 ans, Sandrine Gagneux est une jeune femme pleine d'énergie et de dynamisme.

Après avoir commencé à remettre le dossier il y a un an, il peut effectivement être considéré comme bilobaute entre les associations de la commune. Mais à 28 ans, Sandrine Gagneux est une jeune femme pleine d'énergie et de dynamisme.

Après avoir commencé à remettre le dossier il y a un an, il peut effectivement être considéré comme bilobaute entre les associations de la commune. Mais à 28 ans, Sandrine Gagneux est une jeune femme pleine d'énergie et de dynamisme.

Après avoir commencé à remettre le dossier il y a un an, il peut effectivement être considéré comme bilobaute entre les associations de la commune. Mais à 28 ans, Sandrine Gagneux est une jeune femme pleine d'énergie et de dynamisme.

Après avoir commencé à remettre le dossier il y a un an, il peut effectivement être considéré comme bilobaute entre les associations de la commune. Mais à 28 ans, Sandrine Gagneux est une jeune femme pleine d'énergie et de dynamisme.

Après avoir commencé à remettre le dossier il y a un an, il peut effectivement être considéré comme bilobaute entre les associations de la commune. Mais à 28 ans, Sandrine Gagneux est une jeune femme pleine d'énergie et de dynamisme.

Après avoir commencé à remettre le dossier il y a un an, il peut effectivement être considéré comme bilobaute entre les associations de la commune. Mais à 28 ans, Sandrine Gagneux est une jeune femme pleine d'énergie et de dynamisme.

DL du 14/12/2024

Amphion

Trois producteurs locaux récompensés par l'enseigne Cora

Du 20 août au 10 septembre, une opération nationale solidaire de l'arroundi en caisse organisée par CORA, en partenariat avec Miimosa et La Cagnotte des Champs, a permis de récolter près de 65 000 € dans les magasins Cora à travers la France. Le comité de sélection a retenu huit producteurs locaux à l'échelle nationale, en fonction de la taille de leur entreprise, de leur projet, et de leur engagement dans la transition agricole et alimentaire. Parmi eux, trois fournisseurs locaux du magasin d'Amphion : Les Délices d'Alpage à Essert-Romand, proche de Morzine, Pêcherie Simon et Pêcherie Florian Défos-

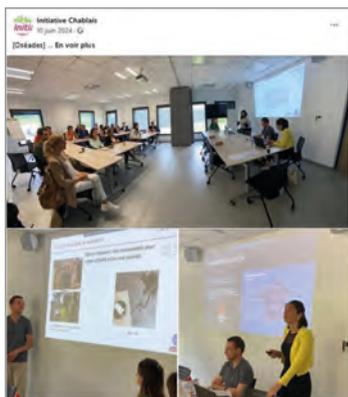


De gauche à droite, Philippe Monet de Délices d'Alpage, Simon, Christophe Naegelin, directeur de Cora et Florian Défossez. Photo Cora Amphion

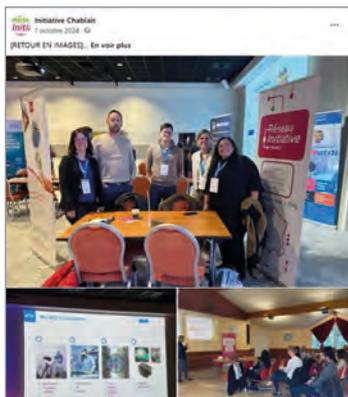
sez de Publier. Grâce à cette opération, les fournisseurs locaux qui travaillent avec l'enseigne ont bénéficié de 8 198,01 € chacun. Ces sommes permettent l'achat d'une machine à laver les bocaux et de caisses pour

les récupérer pour la conserverie Délices d'Alpage, l'achat d'un vire filet électrique pour Florian Défossez et le financement d'une partie d'un bateau pour Simon.

● Pascal Bonnardot



Initiative Chablais sur les réseaux





Initiative Chablais

89 chemin de la Ballastière - ZI de Vongy

74200 Thonon-les-Bains

04 50 70 81 23 - contact@initiative-chablais.fr

www.initiative-chablais.fr

