

# LA RENAISSANCE DE LA MAISON RULLIER

## Les faits

Fondée en 1920 à Séez, la maison Rullier s'offre une nouvelle jeunesse depuis son rachat par Céline Charignon et Bruno Parisio en 2012. Les deux entrepreneurs sont lauréats des Trophées du commerce savoyard 2017, catégorie « Développement de l'entreprise ».

En 2012, l'activité de la maison Rullier était essentiellement concentrée à Séez, où les habitués venaient à la boucherie pour le choix de viandes et la qualité des salaisons, savoir-faire historique de l'entreprise familiale.

Cinq années ont passé. Les effectifs sont passés de trois à douze personnes. Le commerce de la viande a été abandonné. Si la vente aux particuliers est toujours d'actualité, il s'agit désormais de mettre en avant la production artisanale de salaisons, de diots et de produits du terroir, dont les crozets « Pit'chu ». La maison Rullier décline ses gammes sous la marque historique « Le père Rullier » et multiplie les initiatives pour développer sa clientèle individuelle et professionnelle. Des visites de l'atelier de fabrication des crozets sont organisées, un restaurant - épicerie fine - traiteur baptisé « Le local du bocal » a vu le jour ainsi qu'un food-truck.

Le projet de Céline Charignon et Bruno Parisio a entraîné l'entreprise sur une voie que la famille fondatrice n'avait pas envisagée. « *Finallement, nous n'avons pas beaucoup vu le cédant car nous étions du métier et que nous avons déjà un certain savoir-faire. Nos échanges ont surtout concerné l'histoire de l'entreprise et le fait qu'il n'y aurait pas de reprise possible au sein de la famille Rullier. Serge, le charcutier, est resté avec nous au sein de l'entreprise. Il connaît le métier et les recettes du père Rullier* », explique Céline Charignon.



*Céline Charignon, Stéphane Bizouard (CCI Savoie), Bruno Parisio et Michel Mahieu (Fédération des unions commerciales) lors de la remise des Trophées du commerce 2017.*

Si elle est la voix de l'entreprise, la jeune femme, qui a quitté son poste de cadre supérieure, emploie très régulièrement le « nous » quand elle évoque l'évolution de la maison Rullier. « *Bruno a été restaurateur et a géré un magasin de produits régionaux. Il a une*

*expérience du commerce aux particuliers et de la gestion d'un établissement, complémentaire de mes compétences. À deux, nous avons des connaissances, mais il y avait beaucoup d'inconnues et des craintes* », assure Céline Charignon quand elle parle de son associé, Bruno Parisio.

« *S'associer, c'est une histoire de rencontre. Bruno l'avait déjà été et ne le souhaitait pas. Personnellement, je n'y tenais pas forcément. Pendant deux ans, j'ai été salariée de l'entreprise ; le temps de trouver un objectif commun et de se répartir les tâches. Seul, il n'est pas possible de tout faire. Nous fixons l'objectif et la façon de travailler, ensuite nous sommes autonomes dans nos missions. Au quotidien c'est facile. S'il n'y a pas de feeling, s'il y a un doute, il ne faut pas s'engager. Pour s'associer, il faut de la confiance, de la motivation et des objectifs communs* », explique-t-elle. ■

## Les recettes salées-sucrées d'une reprise

Céline Charignon et Bruno Parisio estiment qu'ils ont été bien accompagnés dans leurs démarches au moment du rachat de l'entreprise et lors des différentes étapes du développement. « *Avec la Chambre de commerce et d'industrie de la Savoie, le réseau Entreprendre et notre expert-comptable ça a fonctionné. Quand nous avons des questions, ils nous répondaient. En revanche, nous nous sommes souvent sentis seuls pour gérer nos soucis de trésorerie. Notre banque n'avait pas forcément l'habitude de travailler avec des entreprises comme la nôtre, avec beaucoup de délais entre l'achat de la matière première et les premières recettes des ventes. La première année a été vraiment difficile. Nous avons le projet bien en tête mais pas les moyens d'embaucher. Notre expert-comptable nous incitait à la prudence ; nous sommes passés outre. Après cinq ans, la notoriété de l'entreprise est meilleure. Ça facilite les relations avec les partenaires financiers.* »