


LES CROZETS BIO DU PÈRE RULLIER TAQUINENT LES CIMES ! PÈRE RULLIER'S ORGANIC CROZETS REACH FOR THE SUMMITS !

 Fondée en 1920, la maison Rullier vit une seconde jeunesse. Depuis cinq ans, les projets se succèdent. Ce dynamisme est récompensé par le prix « Usine en Scène » des trophées « Les Inédits des Neiges ».



En s'appuyant sur ses recettes historiques de crozets « Pit'chu » et de diots traditionnels, la Maison Rullier enchaîne : restauration sur place, plats cuisinés à emporter et, dernièrement, mise à la route d'un food truck.

Sous la houlette de Céline Charignon et Bruno Parisio depuis 2012, Le Père Rullier et ses quinze collaborateurs sont engagés corps et âmes à la production de spécialités locales dans le respect du goût, de la tradition, de la proximité et de la qualité.


C'est pourtant sur le créneau « Usine en Scène » que l'entreprise s'est distinguée. Céline Charignon explique : « Le challenge nous tentait depuis 2016, mais par manque de temps, je n'ai terminé le dossier qu'en 2017 ! L'objectif était de mettre en valeur notre méthode de fabrication artisanale des crozets dans nos ateliers, qui font aujourd'hui partie du patrimoine touristique local. »

Les crozets au sarrasin ont reçu en 2016 un prix Gault & Millot. Une récompense aux « Inédits des Neiges » est également une belle vitrine, car il s'agit d'une reconnaissance des professionnels. Pour les équipes du Père Rullier, c'est une véritable validation de la qualité du

travail et des produits.

La mise en scène des ateliers est axée sur le partage et l'innovation issue de la tradition. C'est une histoire de terroir, de travail et de motivation. Deux jeunes dirigeants ont repris une entreprise fabriquant des produits à l'image un peu surannée et en ont fait un succès. C'est aussi cela que Céline Charignon et Bruno Parisio veulent montrer lors du parcours du visiteur dans la fabrique : l'historique de la société, la qualité des produits, le « revival »...

L'ouverture est totale, car le public accède aussi bien aux ateliers de fabrication qu'aux séchoirs de salaisons. L'introduction de la vidéo contribue à valoriser les crozets dont le traitement qualité s'assimile à celui d'un produit de luxe. Depuis 2012, le Pit'chu est devenu précieux, issu de l'agriculture biologique de proximité et produit d'exception ! La visite dure une heure. La dégustation finale achève de convaincre le visiteur d'ajouter les crozets à ses menus. Céline Charignon a le mot de la fin : « Avec nous, le visiteur découvre un produit artisanal ancestral « revisité ». Nous sommes le maillon d'une chaîne de valeurs que les gens recommandent à apprécier. Ça me plaît ! ». ■

 Founded in 1920 Père Rullier has found a second wind. Over the last five years one initiative has followed another. This dynamism has been rewarded by the "Factory on show" prize of the "Inédits des Neiges" awards.

Drawing on their ancient crozet recipes "Pit'chu" and traditional diots Père Rullier keeps innovating : onsite catering, ready-meals to take away and most recently the launch of a food truck. Under the leadership of Céline Charignon and Bruno Parisio since 2012 Le Père Rullier and his team of 15 are committed heart and soul to producing local specialities with an eye to flavour, tradition, local sourcing/proximity and quality.

It is nonetheless in the "Factory on show" category that the business has distinguished itself. Céline Charignon explains "The challenge had tempted us since 2016 but due to a lack of time I only completed the application in 2017 ! The aim was to showcase the artisan production methods for crozets in our workshops, which today form part of the local tourist heritage."

Their buckwheat crozets won a Gault & Millot award in 2016. An "Inédits des Neiges" award is also a fine showcase because it represents recognition by professionals. For the staff at Père Rullier it is a real endorsement of the quality of their work and their products.

The reasons for open the production facilities to visitors are based on traditional innovation and communication. It is a result of local pride, hard work and motivation. Two young executives took on a business making products with an out-of-date image and have made a success out of it. This is also what Céline Charignon and Bruno Parisio want to show visitors during the tour of the manufactory : the history of the company, the quality of their products, the "revival"...

The whole process is on show, as the public have access to both the production workshops and the drying rooms. The use of video helps to promote crozets whose quality process is similar to that of a luxury product. Since 2012 the Pit'chu has become precious, derived from local organic farming and an exceptional product ! The visit lasts an hour. The final tasting persuades the visitor to add crozets to his menus. Céline Charignon has the last word "With us the visitor will discover a traditional artisan product 'reinvented'. We are a link in a chain of values that people are rediscovering. I like that !". ■

