

Cousance

## Deux ans après son ouverture, La Crémèrie de Karine a la pleine santé

Alors que les fêtes de fin d'année arrivent à grand pas, Karine, la gérante de la crémèrie éponyme tire un bilan très positif de ses deux premières années d'activité, avec une clientèle toujours plus importante. Elle a même dû recruter une collaboratrice.

Quand on franchit le pas de la porte de la crémèrie, c'est avec un grand sourire que nous accueille Karine, la gérante du magasin qu'elle tient d'une main de maître depuis sa reprise il y a deux ans. Il faut dire qu'avant son arrivée, la tentative de reprise avait échoué et l'ancienne gérante n'était pas restée très longtemps dans les locaux. Il y avait donc fort à faire pour attirer une nouvelle clientèle.

### « Si je pouvais, je dormirais dans mon magasin »

Désormais, les affaires marchent tellement bien que la gérante a dû embaucher en CDD une collaboratrice pour l'aider avant les fêtes de fin d'année. Anne, 54 ans, par ailleurs bénévole à l'épicerie solidaire portée par le Secours catholique La Salamandre a tout de suite intégré



Karine (à gauche) et sa collaboratrice Anne, embauchée pour les fêtes de fin d'année. Photo Benjamin Grappe

les us et coutumes de la crémèrie: « infirmière, je me retrouve dans les fromages, j'aime sortir de ma zone de confort. Et j'adore ce que je fais, ma patronne est très patiente et très pédagogue. »

Il faut dire que Karine est véritablement passionnée par son travail: « J'exerce ce travail avec un tel bonheur, si je pouvais je dormirais dans mon magasin! » Si heureuse qu'elle a pour projet d'agrandir la boutique, pour proposer du fromage... Mais pas que.

Dans sa boutique, Karine propose une gamme très complète de fromages locaux en majorité

mais aussi des spécialités fromagères d'autres régions, ainsi que de l'épicerie fine locale (vins et bières du Jura, chocolats) et confectionne des paniers garnis, prêts à déguster. Elle recevra d'ailleurs le 4 décembre prochain toutes les nouveautés. Elle travaille également sous contrat avec des entreprises locales. Une belle réussite donc et un avenir qui s'annonce onctueux. Et comme l'avait dit Anthelme Brillat-Savarin: « Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil. »

● De notre correspondant  
Benjamin Grappe