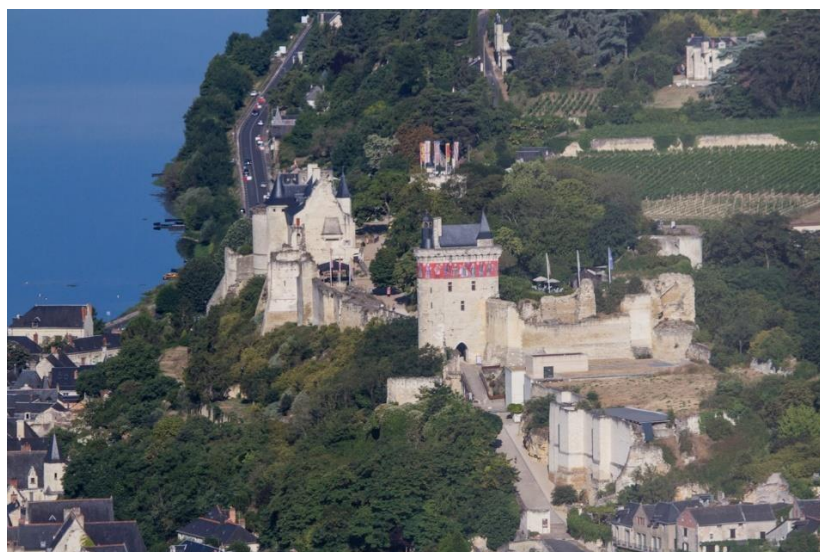




**COMMUNAUTÉ DE COMMUNES CHINON VIENNE ET LOIRE
UNE QUINZAINE DE COMMERCES PROSPÈRES À REPRENDRE
QUASI PLEIN EMPLOI À DEUX HEURES DE PARIS,
UN TERRITOIRE DYNAMIQUE ET TOURISTIQUE**



Vue aérienne de Chinon - Avion Michel & Julien

Le 23 mai 2024 – En région Centre-Val de Loire, la Communauté de communes Chinon, Vienne et Loire compte actuellement une quinzaine de commerces florissants à reprendre. Toute une génération de commerçants, atteignant l'âge de la retraite, cherche à transmettre magasins, restaurants ou hôtels. Dans ces communes dynamiques, les activités commerciales en attente d'un repreneur offrent la possibilité de se lancer dans l'entrepreneuriat, avec un projet solide, ou constituent tout simplement un investissement. Avec un bassin d'emploi très attrayant, le pays de Rabelais bénéficie d'un riche patrimoine culturel, gastronomique et naturel.

Une quinzaine de commerces à reprendre en 2024, des « pépites » à saisir

Si la Communauté de communes Chinon, Vienne et Loire a soutenu une soixantaine de reprises de commerces en 5 ans, elle compte à ce jour une quinzaine d'activités commerciales à reprendre. Alors que ses équipes soutiennent les cédants, elles accompagnent également des personnes en reconversion professionnelle ainsi que des investisseurs ou personnes souhaitant se lancer dans l'entrepreneuriat.

Très dynamique et touristique, la Rabelaisie, qui compte 19 communes et 24 000 habitants, connaît le quasi plein emploi. Connue pour son vin, sa forteresse, son cadre de vie en bord de Vienne et ses caves troglodytes, Chinon se situe à deux heures de Paris. Avec la nature en pleine ville, le centre médiéval de Chinon, particulièrement vivant, compte près de 200 boutiques ainsi qu'un marché de plus de 100 exposants tandis que sa forteresse accueille 135 000 visiteurs par an.

Avec un savoir-faire, une clientèle fidèle composée de locaux et de touristes, une génération de commerçants, dont les chiffres d'affaires connaissent une hausse régulière, souhaite transmettre ses activités, parmi lesquelles L'Océanic.

L'Océanic : Patrick et Marie-Paule Descoubes, maître restaurateur et maître-sommelier (Chinon)

Avec deux histoires familiales, l'une tournée vers l'entrepreneuriat et la seconde marquée par la cuisine, Marie-Paule et Patrick Descoubes créent en 1991 L'Océanic, qui propose à son ouverture des plateaux de fruits de mer. Très vite, Patrick Descoubes en fait un restaurant de poissons gastronomique, en ajoutant à sa carte des plats cuisinés, qui ont fait la réputation de cette adresse au-delà de la région. Réputé pour sa sélection de vins, comprenant les plus beaux Chinon, L'Océanic propose aussi une gamme de sakés.



Patrick et Marie-Paule Descoubes devant L'Océanic – copyright Fabienne Boueroux

« Marchand de bonheur, j'ai la chance de travailler avec régularité sans période creuse : il y a du monde toute l'année, habitués et touristes. À la fois très investie, efficace et fiable, mon équipe espère pouvoir poursuivre son travail auprès du repreneur »

Patrick Descoubes, maître restaurateur

Tenu par Patrick Descoubes, âgé de 60 ans, ce restaurant compte parmi les meilleures tables, et les plus renommées de Chinon et ses environs. Maître restaurateur, membre du

Collège culinaire de France, ce chef a débuté son apprentissage dès l'âge de 15 ans. Ayant une longue carrière derrière lui, il souhaite prendre sa retraite. Quant à son épouse, qui a également commencé à travailler jeune - école hôtelière « institution Sainte-Anne » à Saint-Nazaire -, elle a notamment suivi une formation auprès des Hautes études du Goût, gastronomie et arts de la table - en 2001 à l'université de Reims. Tous deux ont continué de se former au fil des décennies : à l'École Lenôtre, stages auprès de la maison Ducasse ou encore obtention de la grappe dorée et du diplôme consacrant au titre de Maîtres sommeliers de l'UDSF, ou celui de Saké sommelier association. Avec un remarquable savoir-faire et l'audace entre autres d'intégrer le Saké à leur carte, ils ont su, en tant qu'entrepreneur, développer une activité, en agrandissant l'espace de réception. Soucieux de l'accueil de leur clientèle, le couple change régulièrement la vaisselle, entreprend des travaux et a obtenu le label « Tourisme handicap ».

Aujourd'hui, le chiffre d'affaires a repris son niveau d'avant COVID et la progression se poursuit (+ 25% entre 2021 et 2023). Alors que les deux gérants souhaitent passer la main, ils ont déjà changé de rythme de travail : aujourd'hui ils prennent 7,5 semaines de congés par an tandis qu'ils n'en comptaient auparavant que 4,5 semaines. Malgré des fermetures plus fréquentes, le chiffre d'affaires augmente et les restaurateurs ne peuvent accueillir, notamment pendant l'été, tous les clients qui se présentent à eux. Un entrepreneur plus jeune pourrait réellement augmenter le chiffre d'affaires et poursuivre le développement de cette adresse chinonaise renommée, qui accueille les habitués et les très nombreux touristes. Entre l'office de tourisme, les hôtels et le marché, sis dans une rue très dynamique, L'Océanic a comptabilisé 300 000 passages devant sa porte, lors de l'été 2023 (Source : KIOMDA). Cette aventure entrepreneuriale et gastronomique aura vu la création de 7 postes, et a comptabilisé quelque 9700 couverts en 2023. Un repreneur pourrait tout de suite ouvrir au public et les actuels gérants l'accompagneraient, si celui-ci le souhaitait.

L'Océanic en quelques chiffres

CA 2023 : 514 K€

CA 2022 : 502 K€

CA 2019 : 457 K€

Budget à prévoir par un repreneur

240 000 € pour le fonds de commerce

Optionnel : 250 000 € pour les murs

<https://loceanic-chinon.com/>

Retrouvez l'intervention de Patrick Descoubes sur BFM Business : [BFM Business](#)

Le Fournil du Château (boulangerie bio) : Sylvie et Laurent Cherbonnier

La soixantaine, Sylvie et Laurent Cherbonnier, exploitent depuis 13 ans le Fournil du Château, après deux premières installations à Nantes puis à Gennes-sur-Loire. Dès 23 ans, tous deux se lancent dans l'entrepreneuriat et déménagent à plusieurs reprises. Un coup de cœur pour la ville les amène à reprendre leur troisième affaire à Chinon et à s'y installer. Alors que « la fabrication du pain change quotidiennement, en fonction du temps et de la

chaleur » selon Laurent Cherbonnier, le couple avait jeté, à l'époque, son dévolu sur une institution chinonaise, une boulangerie créée en 1895.

L'emplacement dans une rue commerçante très fréquentée, qui a totalisé 295 000 passages lors de l'été 2022, a favorisé le développement de cette activité et continue à y contribuer. Cette boulangerie centenaire se situe au milieu de plusieurs commerces de bouche : une pâtisserie, deux boucheries, une fromagerie.

L'offre du Fournil du Château s'avère à la fois simple, traditionnelle et volontairement réduite : le couple a toujours choisi la qualité à la quantité, et privilégie le bio. « Nous nous intéressons à tout ce qui tourne autour de la pâte en salé et en sucré » confie Sylvie Cherbonnier. Son époux continue, quant à lui, à s'émerveiller devant « le pain, cette matière vivante en perpétuel mouvement ».

Le chiffre d'affaires, en nette progression, a augmenté de 460 K€ en 2022 à 530 K€ en 2023 alors que la boulangerie reste fermée le dimanche et le lundi. Sept salariés travaillent à la boulangerie et peuvent faire tourner seuls la boutique. Si ce commerce connaît une progression régulière, il offre encore de multiples possibilités : l'espace permettrait d'accueillir, par exemple, une sandwicherie.



« Chinon, une ville où il fait bon vivre, dont nous sommes tombés amoureux tous les deux ! Grâce à une clientèle curieuse et gourmande, je peux inventer et essayer de nouvelles recettes... »

Laurent Cherbonnier, boulanger-pâtissier

Les boulangers expliquent que tant sur les jours et horaires d'ouvertures que sur les prestations complémentaires à proposer, les possibilités de développement demeurent très fortes mais, à leur âge, ils se contentent de l'activité en boutique sur une gamme assez réduite. Ni traiteurs, ni marchés publics... Le four, le matériel ainsi que les locaux bénéficient d'un entretien quotidien et de travaux ou renouvellement réguliers. Le couple a ainsi investi régulièrement, afin d'optimiser ses outils de travail. Le repreneur pourra poursuivre l'aventure, clé en main, en s'appuyant sur une équipe investie et professionnelle.

Le Fournil du château en quelques chiffres

2022 : 460 K€

2023 : 530 K€

Budget à prévoir :

Loyer : 2 300 € (logement et boutique)

Taxes foncières : 1 600 € / an.

Surface de vente et atelier très étendus ainsi que plusieurs étages de logements.

Prix de vente : 390 K€

Les incontournables Hôtel Belle Époque et Café de la gare : Valérie Tranchant

Alors que son époux s'apprête à prendre sa retraite, Valérie Tranchant âgée de 58 ans songe déjà à sa prochaine et dernière aventure entrepreneuriale. En 2015, la commerçante, qui a déjà mené plusieurs vies professionnelles, reprend, avec son époux, l'Hôtel Belle Époque et le Café de la gare à Chinon.

« Nous accueillons, ici, des habitués chinonais mais également des touristes venant des quatre coins du monde grâce à La Loire à vélo. Le Qatar, le Chili... »

Valérie Tranchant, gérante de l'Hôtel Belle Époque et du Café de la gare

Ces commerces, véritables lieux de vie, restent ouverts 7/7 jours toute l'année. Une cuisinière, en poste depuis 9 ans, et une serveuse engagée depuis 2019, se montrent prêtes à poursuivre l'aventure avec le repreneur. Si Valérie et Fabrice Tranchant entretiennent régulièrement les lieux, ils conservent encore quelques projets, comme le réaménagement de l'entrée de l'hôtel. Cet hôtel et ce café peuvent ainsi être repris clés en main, tout en laissant une part liberté et de possibles au repreneur.

L'Hôtel Belle Époque et le Café de la gare en quelques chiffres

2022 : 290 K€ de chiffre d'affaires

2023 : 330 K€ de chiffre d'affaires

Répartition du chiffre d'affaires : 30% avec les commissions, 30% avec l'hôtel, 20% avec le bar et 20% avec la restauration.

Budget à prévoir :

Murs et fonds de commerce : 550 K€

À la Pause Rabelaisienne ou la gourmandise tourangelle : Rainer Schmidt

En 2005, Rainer Schmidt jette son dévolu sur la place du Général de Gaulle, l'une des plus belles adresses de Chinon pour créer « À la Pause Rabelaisienne ». Il transforme ainsi un salon de thé et pâtisserie centenaires, avec des fresques datant du début du XX^e siècle, en bar-brasserie. Tombé amoureux de la région, cet Allemand choisit, pour nommer son commerce, l'une des figures locales les plus emblématiques. Rabelais incarnant merveilleusement l'art de vivre tourangeau. Tandis qu'il propose dès 2002, dans une cave

sis sur la même place, du vin en vente à emporter, la ville de Chinon compte désormais six cavistes.

« A la brasserie, j'accueille beaucoup de touristes française et étrangers, des habitués chinonais mais également anglais et hollandais. En effet, beaucoup d'entre eux possèdent une résidence secondaire dans le coin. »

Rainer Schmidt, fondateur et gérant « À la Pause Rabelaisienne »

Âgé de 59 ans, il souhaite se lancer dans un nouveau projet à mi-temps. Le commerçant confie que le bar et la brasserie produisent la majorité du chiffre d'affaires et la plus grande marge. Jouissant d'un emplacement très touristique, Rainer Schmidt ferme son commerce trois mois par an et deux jours par semaine, même en pleine saison.

À la Pause Rabelaisienne en quelques chiffres

Objectifs du CA pour 2024 : 500 000 € TTC

Équipe : deux CDI à l'année ainsi que 4 ou 5 saisonniers

Budget à prévoir : 300 K€

Du temps pour soi, une passion contrariée : Allisson Loison

Depuis 30 ans coiffeuse, Allisson Loison continue de parler avec enthousiasme de son métier et de son salon de coiffure, « Du temps pour soi » situé à Chouzé-sur-Loire. À regret, elle doit passer la main ; en effet, la quadragénaire a développé une maladie professionnelle. Une salariée, qui propose aussi un service d'onglerie, travaille à ses côtés depuis plusieurs années et connaît très bien la fidèle clientèle.

« J'aime mon travail, j'aime mon village. A Chouzé-sur-Loire, les commerçants s'entendent bien et s'entraident. Ils créent aussi du lien entre les 2000 habitants. »

Allisson Loison, coiffeuse et gérante « Du temps pour soi »

Si les habitants de Chouzé-sur-Loire et ceux du bourg voisin, Port-Boulet, fréquentent le salon de coiffure d'Allisson Loison, d'autres tourangeaux viennent, pour certains, de beaucoup plus loin pour se faire coiffer. Certains n'hésitent pas à faire le déplacement depuis Bourgueil et d'ailleurs, et à parcourir ainsi plus de vingt de kilomètres. Sur une route touristique, le centre-ville, avec de nouveaux aménagements, invite les touristes à s'y arrêter.

Du temps pour soi en quelques chiffres

Fonds de commerce : 55 000 €

Bilan 2022 / 2023 : augmentation de 22, 5% du CA

Pourquoi y a-t-il une quinzaine de commerces à reprendre dans la CC Chinon, Vienne et Loire ?

◇ Essentiellement en raison du baby-boom : de nombreux commerçants arrivent à l'âge de la retraite ou commencent à la préparer.

◇ Certains peuvent craindre de s'installer dans une ville de 8000 habitants alors que Chinon offre tous les services d'un site urbain. Beaucoup ignorent le nombre d'infrastructures sur le territoire et leur diversité : enseignement, soins, loisirs. La Communauté de communes compte entre autres quatre maisons de santé, quatre crèches, deux lycées, trois collèges, deux piscines... Ces infrastructures assurent une complète autonomie à la CC Chinon, Vienne et Loire.

◇ Peur d'un éloignement géographique alors que Chinon se situe à 2 h de Paris seulement en train.

◇ Crainte d'un refus bancaire ou d'un échec. Quelques témoignages suivent et montrent que, bien accompagné, c'est possible...

Quelques chiffres-clés

◇ Quasi plein emploi : 5,8 % de taux de chômage, un chiffre en dessous des moyennes départementales et régionales.

◇ Nombre de reprises en 5 ans : une soixantaine

◇ Nombre de créations d'entreprises : 180

Tourisme en 2023 dans la CC Chinon Vienne et Loire

- Plus de 80 000 cyclistes à vélo à Candes Saint-Martin en 2023
- Plus de 50 000 personnes reçues à l'Office de tourisme à Chinon
- 134 000 visiteurs à la Forteresse de Chinon
- Près de 13 000 visiteurs au musée Rabelais à Seuilly
- 321 000 nuitées déclarées par les hébergeurs touristiques

Les avantages d'y reprendre un commerce, en 10 points

◇ Territoire engagé pour la Nature

◇ Aides aux particuliers pour ravalement de façades et réhabilitation de logements

◇ Un bassin d'emploi très attrayant avec plus d'actifs entrants que d'actifs sortants

◇ Des biens de caractère à 2 h de la capitale

◇ Caractère d'exception de ce territoire illustré par les différents labels : Ville d'art et d'histoire de Chinon, classement Unesco du bord de Loire, présence d'une réserve régionale à proximité. Notamment Taligny.

◇ Nombreux équipements (santé, enfance, loisirs, sport...)

◇ Importante offre culturelle

◇ Navette électrique estivale gratuite intra-muros à Chinon

◇ Obtention du label ville fleurie

◇ Un accompagnement personnalisé par la CC Chinon, Vienne et Loire

Chinon en grand. Un nouvel art de vie

Une marque de territoire qui relie 3 atouts majeurs

- un territoire en avance sur les énergies
- un art de vie alliant prestige, culture et plaisir
- un exemple d'équilibre

C'est la terre des accomplissements, là où l'homme et l'entreprise s'épanouissent ensemble. Inspirée par l'esprit rabelaisien, cette marque incarne un dynamisme collectif.

Des services et un territoire fort attrayant

Chinon, la plus petite commune du programme « Action Cœur de ville », a comptabilisé 41 installations de commerces depuis 2021, chiffre comprenant à la fois les créations et reprises.

Programme « Action Cœur de ville »

- 2021 : 11 nouveaux commerçants
- 2022 : 21 nouvelles boutiques
- 2023 : 14 nouvelles boutiques installées ou en cours

Diversité : librairie, boutique de jeux, prêt à porter, peintre, créatrice de bijoux, bar à truffes...

Une reprise en main de la rue du commerce

En 2019 : 17 locaux fermés

En 2022 : 9 locaux fermés mais 3 rouverts en septembre 2023, 6 en travaux pour une ouverture entre 2024-2025.

Comment la vitalité du cœur de ville a évolué ces deux dernières années ?

Habitants :

65 % répondants estiment que l'évolution est positive ou très positive

Commerçants :

82 % répondants estiment que l'évolution est positive ou très positive

« Si nous veillons à préserver le patrimoine de Chinon, nous ne voulons pas faire de la ville un musée à ciel ouvert. S'il n'y a pas d'activité commerciale, il n'y a pas d'habitants. Et inversement. Une de nos forces est le programme Action Cœur de ville. »

Jean-Luc Dupont, Maire de Chinon, Président de la CC Chinon, Vienne et Loire

Témoignages d'installations réussies et satisfaisantes, un grand changement de vie pour certains

Une nouvelle vie à deux heures de Paris

Une génération de commerçants, disposant de vraies « pépites », arrive à l'âge de la retraite, et souhaite transmettre aux plus jeunes une activité mais également dans certains cas un savoir-faire.

À l'heure où beaucoup quittent les grandes métropoles, les commerces chinonais et ceux des environs offrent la possibilité de concrétiser, avec un projet solide, un nouveau départ, un nouveau cadre de vie dynamique et attrayant, et de profiter de l'art de vivre tourangeau à deux heures de Paris.

Alors manager dans la grande distribution, Florian Duchoux, reprend, en avril 2022, la cave Voltaire, véritable institution créée en 2007. Passionné d'histoire et de vin, il tombe amoureux de Chinon, de la région et de ses vins et il connaît bien ce commerce. En apprenant que Patrice Claire souhaite céder sa cave, le trentenaire saisit l'occasion et se reconvertis, après une formation en œnologie. Ayant toujours vécu en Ile-de-France, il opte ainsi pour un tout autre mode de vie et, pour ne proposer que du local.

En reprenant « La Cave » comme l'appellent les Chinonais, Florian Duchoux ose l'aventure entrepreneuriale, tout en choisissant un meilleur cadre de vie pour sa famille. Choix dont il se félicite chaque jour !



Florian Duchoux devant la cave Voltaire - Copyright Fabienne Boueroux

« Si une affaire se porte bien, il faut d'abord s'appuyer sur ses acquis, sur ce qui fonctionne bien, avant de développer ses propres idées et d'apporter sa touche personnelle. J'ai gardé l'esprit du Voltaire tout en ajoutant de nouvelles références. »

Florian Duchoux, caviste

La reprise sécurisée du Voltaire en quelques chiffres

Investissement : 50 000 €

Emprunt : 130 000 €

Subvention de la CC Chinon Vienne et Loire : 2 400 € de subvention (20 % du montant HT de ses travaux)

Création d'un CDI en septembre 2023

Augmentation de la marge : 52 %

CA : 250 000 €

<https://www.lacavevoltaire.fr/>

Retrouvez l'intervention de Florian Duchoux à 24'53" sur BFM Business : [BFM Business](#)

Après Orléans, Marseille, Montpellier, la Nouvelle-Zélande, Paris, c'est près de Chinon que Stéphane Dolléans décide de s'installer. Si le trentenaire se destinait à une carrière dans l'événementiel sportif, les hasards de la vie l'ont amené à l'hôtellerie et la restauration. Après plusieurs expériences dans ce domaine, il reprend, en avril 2023, l'Imago, un hôtel de 15 chambres et un restaurant à La Roche-Clermault.



Stéphane Dolléans à l'Imago

« Le premier été s'est avéré très satisfaisant, avec des retours clients très positifs et des chiffres correspondant à mes objectifs. Je découvre une nouvelle façon de travailler avec une activité concentrée pendant l'été, l'automne et le printemps. Le chiffre d'affaires peut être quatre fois plus élevé en été qu'en hiver. »

Stéphane Dolléans, gérant de l'Imago

Un coup de cœur pour le cadre, cet hôtel plein de charme et la vue surplombant la vallée de la Vienne amène Stéphane Dolléans à se lancer dans l'aventure. Pour concrétiser son projet, l'entrepreneur a démarché huit banques, et dû attendre quatre refus avant de voir son dossier accepté. Si ses démarches auront duré huit mois, l'entrepreneur a pu ensuite bénéficier d'une passation idyllique pendant un mois avec l'ancien propriétaire des lieux, avec qui il reste encore en contact. A la reprise de l'hôtel, il a pu s'appuyer sur l'équipe en place : un cuisinier, une femme de chambre, une apprentie pour la partie salle. Arrivant dans une nouvelle région, l'entrepreneur a apprécié l'aide la CC Chinon Vienne et Loire, notamment pour se créer un réseau.

La reprise sécurisée de l'Imago en quelques chiffres :

Investissement familial avec deux proches

Prêt d'honneur : 30 000 € par la CCCVL et la BPI.

CA réalisé 1^{ère} année : 380 k€

Objectif du CA pour la 2^e année : 400 k€

Objectif du CA pour la 3^e année : 450 k€

Transmission d'un savoir-faire

Âgé de 23 ans, Vivien Quinteau a repris, en octobre 2023, la boulangerie de Savigny-en-Véron, établissement dans lequel il avait fait son stage de 3^e. Grâce au soutien de la mairie qui a racheté les murs, Vivien a pu acquérir le fonds. Pour cela, il a vendu sa moto et contracté un emprunt. Un signal encourageant : à son jeune âge, il avait déposé un dossier auprès de trois banques, qui étaient toutes prêtes à le suivre dans sa première aventure entrepreneuriale.



Vivien Quinteau dans sa boulangerie

« Pour reprendre la boulangerie de mon village, j'ai décidé de vendre ma moto et demandé un prêt à une banque. C'est possible de se lancer à mon âge ! »

Vivien Quinteau, boulanger-pâtissier

Si les habitants de Savigny-en-Véron se réjouissent de cette reprise par un enfant du pays, nombre de touristes qui découvrent la Loire à vélo, à savoir 88 000 cyclistes passent par-là, viennent aussi se ravitailler Aux régals de Vivien. Avec un chiffre d'affaires supérieur de 20 % à son prévisionnel, le jeune boulanger a déjà recruté une vendeuse et un ouvrier boulanger.

La reprise sécurisée d'Aux régals de Vivien

Emprunt : 100 000 €

Fonds de commerce : 75 000 €

Sur prévisionnel annuel : plus de 100 000 € sur les 140 000 € depuis octobre 2023

Deux salariées : une vendeuse en CDI et un ouvrier boulanger en CDD jusqu'en septembre 2024

Faire revivre certains centres-bourgs

Geoffrey Leclaire a repris, fin 2021, un café-restaurant de campagne à Huismes, village viticole qui compte 1 500 habitants.



Geoffrey Leclaire, gérant du Café Jeanne d'Arc à Huismes

Si le Café Jeanne d'Arc reste pour le moment ouvert toute l'année, 75 % du chiffre d'affaires se fait entre avril à septembre. Implanté dans un village au tissu commerçant développé avec une épicerie, une boulangerie, une boucherie, un salon de coiffure, ce café-restaurant se situe à proximité de la Loire à vélo ainsi que de plusieurs châteaux, et bénéficie ainsi de l'affluence touristique.

L'établissement tourne avec un salarié et le gérant. Le chiffre d'affaires s'élevait, en 2019 avant la reprise, à 103 K€, avec un résultat net de 25 K€, pour atteindre 170 K€ en 2023.

Excellence et pérennisation de l'art de vivre tourangeau

Le chef Jo Brisseau et la sommelière Louise Gachot ont racheté, en 2021, un restaurant touristique au pied de la forteresse de Chinon. Pari gagné, ces jeunes Chinonais aux solides références culinaires, en ont fait une table bistro, « Au local », qui a déjà trouvé

son public. Dans un cadre chaleureux, ce couple passionné propose une cuisine à base de produits locaux et frais ainsi que de merveilleux accords mets-vins très personnalisés.

Success-story tourangelle

Sophie Ayoun a repris, il y a quatre ans déjà, un magasin de prêt à porter, Julia boutique qui se situe rue Rabelais à Chinon. Cette commerçante, qui veille à « proposer des vêtements et accessoires que l'on ne trouve pas ailleurs », a considérablement augmenté le chiffre d'affaires de Julia boutique depuis sa reprise. Dès la première année, elle faisait un chiffre d'affaires en hausse de 20 %. Forte de ce grand succès, elle a ouvert une boutique pour les hommes, Julia l'homme, il y a de cela 18 mois. En effet, ses clientes lui demandaient régulièrement des articles pour leurs époux, pères ou frères. Pour découvrir ces sélections de qualité et originales, la clientèle vient parfois de loin, de Tours ou Saumur, des villes pourtant très commerçantes. La quinquagénaire, qui s'est ainsi installée dans une région chère à son cœur, a créé quatre postes à temps partiel depuis son arrivée à Chinon.

Création d'entreprise

« Pointure » dans son domaine, Zoé Riot a ouvert début février une cordonnerie et propose des articles de maroquinerie à Chinon, à l'entrée de la rue du Commerce. Âgée de 33 ans, elle y offre aussi un service de clés minute. Après un passage chez les Compagnons du devoir à 16 ans, auprès desquels elle entreprend une formation à la botterie - conception et fabrication de modèles-, elle se réoriente vers une filière de cordonnerie plus généraliste.

« J'ai choisi cette voie car je suis une manuelle et parce que c'est un métier masculin. À l'époque, j'étais quasiment la seule fille. » confie l'artisan.

Recrutée par l'Atelier d'Antoine, une prestigieuse maison parisienne, elle découvre Chinon fin 2019, grâce à la mutation professionnelle de sa mère. « Je suis venue passer quelques jours et je n'ai plus eu envie de repartir », sourit-elle. Après avoir travaillé dans différents secteurs comme l'aide à domicile, elle ne perd pas de vue sa passion pour la cordonnerie. « J'ai attendu le bon moment et le bon endroit pour ouvrir ma première affaire. Je suis ravie de m'être installée rue du Commerce, qui s'est bien développée en peu de temps. » déclare l'entrepreneure.

Elle compte bien y lancer de nouveaux projets : « J'aimerais développer mes propres produits de maroquinerie, des petits sacs, pochettes, des ceintures ou des laisses pour chien... »