

VIN ■ L'entreprise est fondée en 1924 par Marcel et Marie, reprise par leur fils André et dirigée en 2024 par Laurent et Marie

Tribouillet, une saga familiale centenaire

Elle a 100 ans et elle garde toute sa jeunesse. L'entreprise Tribouillet, une institution eurélienne dans les vins et spiritueux, évolue avec son temps avec sérénité.

Ahmed Taghza
X : @AhmedTaghza

Les Tribouillet et le vin, c'est une longue histoire d'amour ancrée dans le centre de Chartres depuis un siècle et même davantage. « Depuis 1668, tous nos ancêtres sont vignerons ou cabaretiers. C'est ainsi qu'en 1924 Marcel et Marie Tribouillet, nos grands-parents, ont racheté leur marchand de vins pour venir s'installer rue du Grand Faubourg en plein cœur de Chartres. À cette époque le quartier regorge d'animations autour de la boisson. Les vins arrivent en tonneaux ou en citernes. On pratique l'assemblage, la Tonnellerie bat son plein », racontent Laurent et sa sœur Marie Tribouillet, avec une passion et un savoir-faire inégalés dans le monde culinaire des vins, de l'art de sa transformation et aussi les marchés de sa distribution en Centre-Val de Loire et en région parisienne.



HISTOIRE. Marie et son frère Laurent Tribouillet fêtent le centenaire de l'entreprise familiale, de commercialisation de vins et spiritueux, fondée par leurs grands-parents en 1924, rue du Grand Faubourg à Chartres, et dirigée par leurs parents, avant eux, en 1954.

Du cœur de Chartres à la décentralisation vers Gellainville

La deuxième génération, autour d'André Tribouillet, a pris les rênes de l'entreprise familiale, toujours au centre-ville de Chartres pour lui donner une accélération importante. « En 1955, nos parents André et Marguerite-Marie Tribouillet reprennent l'affaire et lui donnent un nouvel essor et une spécialisation : les grands vins. Suite à un coup de foudre sur des

grands crus de Bordeaux dégustés au Château, il était évident pour eux qu'il fallait privilégier la qualité, la propriété et l'origine des vins. Avec passion ils mènent leur affaire proposant aux professionnels et aux particuliers, des boissons de qualité dont ils ont besoin (vins fins, bières, eaux minérales, jus de fruits, ...) L'équipe s'agrandit, ils embauchent et conservent le personnel existant afin de toujours apporter un service de qualité à leurs clients », poursuit Laurent Tribouillet.

Le tournant historique pour cette enseigne familiale aux Euréliens est arrivé en 1974. Chartres grandis-

sant, ils étaient obligés « de se décentraliser en périphérie de Chartres », comme le rappelle Marie Tribouillet, presque avec regret. Mais cette évolution moderne allait permettre à l'entreprise, guidée par le frère et sa sœur, une formidable évo-

lution : « Nous avons construit un bâtiment adapté aux nouvelles exigences des clients sur la commune de Gellainville où nous sommes actuellement. Un emplacement idéal, proche de l'autoroute, avec un accès facile depuis Paris ou la

Province et un parking assuré. Aujourd'hui, nous avons repris la société avec la même passion et le même désir de satisfaire les clients. Nous avons un deuxième site à Morangis en région parisienne et apportons conseils et diversité des produits auprès des professionnels comme des particuliers ».

Et lorsqu'on parle aux Tribouillet de prix moyen de la bouteille de vin vendue dans leur établissement, Marie, la sœur, assure qu'il y en a pour tous les prix : Cela peut aller de 10 € à 1.000 € la bouteille. Dans un monde marqué par les messages de diminution de la consommation des vins

et des alcools, les Tribouillet défendent l'art de vivre à la française et la modération dans la consommation. « En un siècle, les modes de consommation ont énormément évolué. À l'époque, les ouvriers casaient la croûte, en milieu de matinée, avec un verre de vin et de la charcuterie, pour reprendre des forces et reprendre leurs travaux de chantier. Aujourd'hui, notre style de vie a changé. Le vin s'y est adapté. Nous participons à des opérations promotionnelles et touristiques à Paris et nos vins participent à l'animation et à la chaleur des échanges entre les invités, etc. », explique Laurent Tribouillet.

Engagement local

La belle cave de l'entreprise compte aussi la célèbre Bière de Chartres au blé de Beauce, dont l'affiche est apparue derrière les acteurs de la série *Friends*, en 2021, sur TF1. Elle compte d'autres breuvages de luxe appréciés des amateurs d'apéritifs, de digestifs et de Champagne.

En un siècle, l'entreprise Tribouillet s'est taillé une place de choix sur le territoire de Chartres et la fratrie ne cesse de défendre la capitale de la Beauce, son terroir, sa cathédrale, ses cafetiers, ses serveurs et sa cuisine. Les deux passionnées ont même porté la flamme olympique, cet été, lors de son passage sur les terres chartraines. Marie est vice-présidente de l'association Geode qui œuvre pour les professionnels du Jardin d'Entreprises. Quant à Laurent, il est président national des professionnels de son secteur. L'entreprise, qui emploie 25 salariés, organise la course des garçons de cafés de la ville et s'engage sa responsabilité sociétale en consignnant les bouteilles et en les recyclant. Sans anticiper l'avenir, Tribouillet traversera certainement le XXI^e siècle en bonne santé. ■

Portes ouvertes les 20 et 21 septembre

Pour fêter le centenaire de la société Tribouillet à Gellainville, vendredi 20 et samedi 21 septembre, une opération portes ouvertes au public sera organisée. « L'occasion unique de se plonger dans l'univers de notre entreprise familiale centenaire et de faire de bonnes affaires », assure Laurent Tribouillet. Au programme de ces deux journées : des ateliers de dégustation, de nombreux vignerons présents, des promotions, des grands crus et des conseils pour bien consommer avec modération les produits de la maison.



PANORAMA DES ENTREPRISES 2024

LE HORS-SÉRIE des leaders
de la croissance **sur votre territoire**

Tous les décideurs économiques sont là,
ET VOUS ?

CENTRE
FRANCE
PUB.