

LA VICTOIRE EN CENT ANS

Née en 1924, la maison Tribouillet fêtera son anniversaire les 20 et 21 septembre prochains en ouvrant ses portes au public. Une occasion unique de se plonger dans l'univers de cette entreprise familiale centenaire, et de faire de bonnes affaires !



Laurent Tribouillet et Marie Tribouillet-Guyard.

Le nom de Tribouillet est indissociable de l'histoire contemporaine de Chartres. C'est une aventure familiale, qui se transmet de génération en génération. « Nos ancêtres sont vignerons ou cabarettiers depuis 1668 », indiquent Marie Tribouillet-Guyard et Laurent Tribouillet. Frère et sœur, ils sont aujourd'hui à la tête de l'entreprise.

« FÊTER LA SAINT-SIROTIN, ÇA NE S'INVENTE PAS ! »

C'est en 1924 que leurs grands-parents, Marcel et Marie Tribouillet, installent leur maison de vins rue du Grand Faubourg à Chartres. « À cette époque, le quartier vivait de la fabrication et du commerce des boissons : vins, bières et limonades en tous genres. C'était au point que ses habitants célébraient chaque année la fameuse fête de la Saint-Sirotin, ça ne s'invente pas ! Chaque entreprise avait sa spécialité, son métier. »

Face à la maison Tribouillet se trouvait ainsi la brasserie Hornung, où est née à la fin du XIX^e siècle la Bière de Chartres... à qui la famille Tribouillet a redonné ses lettres de noblesse en 2019, comme un clin d'œil (voir encadré).

VISIONNAIRES ET PASSIONNÉS

En 1955, leur père André reprend l'affaire avec son épouse, Marguerite-Marie. Ensemble, ils lui donnent un nouvel essor et une spécialisation : les grands vins. Visionnaires et passionnés, ils privilégient la qualité, la propriété et l'origine des vins, permettant aux Chartains de s'approvisionner en Château Mouton-Rothschild, Cheval-Blanc, Champagne Dom Pérignon et autres crus de références. Ils développent également la bière pression, s'attachant une clientèle fidèle de restaurateurs et cafetiers.

Cette croissance demande davantage d'espace. En 1974, ils quittent le centre-ville de Chartres et construisent un bâti-

ment à Gellainville. Un emplacement idéal, proche de l'auto-
route, avec un accès facile depuis Paris ou la province, dans
une zone d'activités qui regroupe aujourd'hui des entreprises
majeures.

7 VALEURS D'ENTREPRISE

Dans les années 1990, c'est au tour de Laurent Tribouillet et
de sa sœur Marie Tribouillet-Guyard, diplômée d'œnologie,
de prendre les rênes de l'entreprise. L'ADN reste le même :
passion, indépendance, dynamisme, innovation, éthique,
rigueur et esprit de famille. En 1992, ils se rapprochent des
particuliers et amateurs éclairés en ouvrant la Cave Saint-Lu-
bin en centre-ville de Chartres.

Innovation et veille permanente permettent à Marie et
Laurent d'explorer au quotidien des pistes de croissance et
de nouvelles pratiques pour leurs équipes, leurs clients et
leur métier. Une attention particulière est apportée à l'envi-
ronnement, avec des sites labellisés Ecocert, une flotte de
camions roulant au colza, la pratique de la consigne et la ré-
cupération des verres perdus auprès des clients.

L'affaire poursuit sa progression, développe sa spécialité de
grands vins, mais aussi d'autres boissons comme les bières
craft, les eaux minérales, le café, les jus de fruits, les alcools,
pour le plus grand bonheur des professionnels de l'hôtelle-
rie-restauration et des particuliers, puisque son catalogue
est accessible à tous.

À la vôtre !

Établissements A. Tribouillet
Le spécialiste du vin fin
4, rue Joseph-Cugnot
ZA de Chartres-Gellainville
28 630 Gellainville
www.tribouillet.fr
02 37 28 20 20



La Bière de Chartres, c'est Tribouillet
Disparue des radars en 1953, la Bière de Chartres
pétille de nouveau depuis 2019, sous l'impulsion de
Marie Tribouillet-Guyard et Laurent Tribouillet. Elle est
brassée dans l'agglomération chartraine et se décline
en trois couleurs : la Blonde, la Blanche et l'IPA.
À déguster sur tous les comptoirs !

Portes ouvertes les 20 et 21 septembre

Vendredi 20 et samedi 21 septembre, de 14 h à 19 h,
la maison Tribouillet vous accueille pour
une découverte de ses caves... et de ses trésors !
Au programme, visite de l'entreprise et bonnes affaires.

