

En savoir plus sur Marc

J'ai rencontré Marc dans son tout récent local, voisin de sa boutique, rue Lalande à Chevreuse.

Après un parcours dans la sylviculture (gestion des forêts) en Bourgogne et dans le Vercors, telle la madeleine de Proust, un souvenir d'enfance d'un sirop à l'amande pousse Marc à recréer cette saveur.

Le métier de Siropier n'étant pas enseigné, il se lance en autodidacte dans la fabrication artisanale de sirops, d'abord dans les Pyrénées-Orientales, puis dans le Gard.

Sa rencontre amicale, sur un marché, avec Evelyne, une modiste (créatrice de chapeaux), a été un déclic pour ouvrir, avec elle, en 2015 une boutique-atelier à Chevreuse qui, pour l'anecdote, a été par le passé une herboristerie.

A travers cet échange, Marc m'a partagé son goût pour le travail en équipe, essentiel à la création et à la découverte de nouvelles saveurs :

« Ce que j'aime, c'est de travailler avec une très bonne équipe, le partage des idées, la complémentarité... Quand je crée une nouvelle saveur, toute l'équipe goûte et donne son avis avant que nous ne la proposons à nos clients. »

Le métier de siropier n'étant pas reconnu par des diplômes professionnels, Marc et son équipe aimeraient voir intégrer un module sur les sirops dans des CAP (Certificat d'Aptitude Professionnelle) liés à l'artisanat ou à la gastronomie.

Dans cet esprit, l'équipe composée de Evelyne, Manon et Marc propose des ateliers pour faire découvrir à tous cet artisanat et, pourquoi pas, créer des vocations.



CHEMIN PHILO

Propos recueillis par Célia Ouf