



## Pour réussir son apéro...

**Tchin-tchin.** Vins, bières, insectes grillés, crackers à la truffe... Toute une épicerie fine dévolue à l'apéritif.

PAR BAUDOUIN ESCHAPASSE

« **B**ienvenue dans mon terrier ! » Lorsqu'il accueille les clients dans son échoppe de la rue Sommeiller, Christian Barjonet prononce souvent cette phrase. De fait, son commerce à l'enseigne de La Marmotte qui sirote est discret, petit (25 m<sup>2</sup>) et tout en longueur. Nichée en face du Théâtre de l'Echange, cette épicerie fine est la première d'Annecy à être exclusivement consacrée aux produits

nécessaires à l'organisation d'un apéritif digne de ce nom.

Oubliez les chips industrielles et les bières de supermarché. « Je donne la priorité au raffinement et à l'excellence du goût », énonce le commerçant. Sur ses rayonnages cohabitent galettes croquantes de polenta frite, snacks aux oignons, crackers à la truffe et fruits secs aux parfums rares : de la pistache au citron à la noix de cajou au sel de Guérande en passant par l'amande fumée de Californie. L'étagère d'à côté propose terrines du Périgord et rillettes de Bretagne, aux arômes parfois exotiques, comme l'écorce de combava, un agrume de La Réunion. Les amateurs de jambon et de saucisson se réjouiront de la présence d'un pata negra jusque-là introuvable dans la région et des charcuteries Bellota-Bellota, plébiscitées par les fins palais. Au fond de la boutique, un coin est réservé à l'alcool, où est proposée une belle

**Aux petits soins.** Les clients de La Marmotte qui sirote sont toujours bien conseillés par le patron de la boutique, Christian Barjonet.

sélection de bières, vins et spiritueux englobant un saké fabriqué en France tout à fait étonnant. Le plus surprenant se niche près de la caisse, sous la forme de sachets d'insectes grillés délicieusement croustillants. « Ces petits vers de farine, grillons et autres criquets cuits au jour affichent un parfum d'oignon fumé et de barbecue. Ils sont très prisés par ma clientèle », relève Christian Barjonet. Ces produits font partie de ses meilleures ventes.

**Epicurien.** L'idée originale de cette boutique atypique dévolue à l'organisation de pots et de cocktails dinatoires lui est venue au cours d'un été en Corse. « Je voulais recevoir des amis autour d'un verre et leur proposer à grignoter des produits du terroir, mais j'ai passé des heures à organiser ce qui devait être un simple apéro, car aucun commerce ne proposait à la fois vin, charcuterie et fromage. Hormis les grandes surfaces, où je ne trouvais pas la qualité que je recherchais », expose ce quinquagénaire d'origine franco-indonésienne.

À l'époque banquier, Christian Barjonet rêve de quitter l'univers de la finance pour se consacrer à un métier de bouche. « Je suis un épicurien. J'aime les bonnes choses. La nourriture occupe une place importante dans ma vie », explique-t-il. Il y a quelques années, il avait rêvé de fonder un restaurant dans la zone d'activités des Glaisins : « Cela aurait été une cantine, mais de qualité, pour les nombreux salariés de ce bassin d'emploi qui n'avaient le choix qu'entre des chaînes de restauration rapide. » Mais ses deux filles – 10 et 13 ans aujourd'hui – étaient alors petites, et sa femme, dentiste, n'était pas complètement installée.

Ce n'est qu'à l'automne 2017 que Christian Barjonet a pu concrétiser son envie de se mettre à son compte et développer enfin son concept, fondé sur la qualité des produits alimentaires. Après des débuts en fanfare, il mise désormais sur un été ensoleillé pour développer son affaire.

La Marmotte qui sirote, 19, rue Sommeiller, Annecy. 04.50.11.64.68.