

undefined - lundi 9 mai 2022

Vos communes

SAINT-SAUVEUR-DE-MONTAGUT Terre Adélice : le salon glacier inauguré officiellement

Solène VIGNALI



Élus, partenaires et amis ont inauguré le nouvel espace du glacier Terre Adélice, près d'un an après son ouverture. Photos Le DL /Solène VIGNALI

Après plus de dix ans de tentatives avortées, l'artisan glacier Terre Adélice s'est agrandi à côté de son site de production. L'ancien moulinage, désormais musée et salon de glace, a été inauguré officiellement samedi 7 mai.

Mis en route le 15 juin 2021, le nouveau salon de glace de la marque ardéchoise (et même montagutienne) Terre Adélice a été inauguré presque un an plus tard, ce samedi 7 mai. De nombreux élus, acteurs locaux et partenaires étaient présents pour découvrir ou redécouvrir ce nouvel espace qui a demandé deux ans de travaux à 1,3 million d'euros. « Ça n'a pas été simple de s'installer dans la salle du moulinage », explique Véronique Rousselle, assistante de direction. C'était pourtant une volonté forte de l'entreprise : ouvrir un salon juste à côté du site de production, au Moulinon à Saint-Sauveur-de-Montagut. L'ancien moulinage, qui appartient à la communauté de communes, a ainsi été réhabilité et la salle des verrières accueille désormais le public pour goûter à

la centaine de parfums de glaces proposés.

• **Nouvelles façons de manager, nouvelles recettes**

Samedi 7 mai, la famille Terre Adélice a ainsi remercié « la Capca pour son aide logistique et financière, la commune pour son appui facilitateur et le Département et la Région pour leur soutien ».

C'est le troisième salon glacier Terre Adélice à ouvrir ses portes après Lyon et Grenoble... Et son démarrage a déjà été une réussite. La communication de l'entreprise assure que fin août 2021, « nous avons fait le chiffre d'affaires que nous espérions avoir en décembre ». Terre Adélice emploie 35 personnes sur le site de production, entre quinze et 50 (en pleine saison) dans le salon glacier de Lyon, une quinzaine à Grenoble et une quinzaine désormais à Saint-Sauveur-de-Montagut. « Nous explorons de nouvelles façons de manager, dans le respect des salariés », ajoute Véronique Rousselle, avec « une grande autonomie pour prendre des décisions dans chacun des pôles ». Terre Adélice teste également de nouvelles recettes en continu. À Saint-Sauveur, il est donc possible de tenter une glace au piment fumé, à la frangipane, au fromage de chèvre, à la clairette ou encore au pignon ou au yuzu !

Le salon glacier Terre Adélice est ouvert du mercredi au dimanche de 14 à 19 h. Cet été, il sera ouvert 7/7j de 14 à 23 h.
Plus d'informations sur terre-adelice.eu



L'entreprise Terre Adélice souhaitait s'agrandir à côté de son site de production depuis plus de dix ans. Elle a désormais investi le moulinage adjacent, qu'elle loue à la communauté de communes.