

Un immense magasin bio ZAC de Roberval

La spécificité de cette enseigne :
son pain et ses viennoiseries !



Sophie Marchesi, franchisee en compagnie de Patrice Monnet, responsable communication.

400 m² de produits bio et plus de 5.000 références dans un décor moderne et élégant... Un magasin L'Eau Vive vient d'ouvrir ses portes ZAC de Roberval à Vandoeuvre, sur la zone de Castorama. Une première en Lorraine mais aussi pour l'ensemble du Nord de la France. Le berceau de L'Eau Vive c'est la région Rhône-Alpes avec douze magasins en propre. Le concept de franchises est assez nouveau: le premier franchisé a ouvert à Clermont-Ferrand le 23 janvier dernier. Aujourd'hui, ils sont cinq.

Sophie Marchesi, la franchisee vandopérienne, a choisi L'Eau Vive, spécialiste du bio depuis 30 ans, pour se lancer sur ce marché en constante progression. Elle a recruté cinq employés pour démarrer. « Diplômée en pharmacie, je travaillais sur Paris mais je voulais m'installer à mon compte et revenir dans ma région d'origine. La vie parisienne ne me satisfaisait plus et je voulais me rapprocher de ma famille », dit-elle.

Le lien avec la santé était tout trouvé. Ses clients profiteront de ses compétences et découvriront dans le magasin plusieurs espaces, à commencer par le rayon alimentaire dessiné autour des produits d'épicerie, des fruits et légumes, de la cave à vins, des produits frais. Et bien d'autres univers qui font la notoriété de l'enseigne: produits ménagers respectueux de l'environnement, espace bébé, librairie,

linge de maison en coton bio, cosmétiques bio et naturels, espace bien être et compléments alimentaires...

Pain maison

Sans oublier la marque de fabrique du magasin avec des spécialités boulangères uniques fabriquées par le propre fournil de L'Eau Vive et cuites dans le magasin à partir de farines sélectionnées.

Le site de production, près de Grenoble, est classé zone verte car cette boulangerie bio puise sa matière première dans une source d'eau pure des Alpes à plus de 1.500 m d'altitude. Chaque jour, L'Eau Vive proposera à ses clients une dizaine de ses 30 variétés de pains, du pain de seigle aux noix au pain aux olives en passant par le pain aux châtaignes, etc. Une gamme étendue de viennoiseries cuites sur le terminal de cuisson s'ajoutent aux spécialités de boulangerie bio.

Le savoir-faire de l'enseigne réside dans son réseau de fournisseurs et surtout sa faculté à conseiller le client. « Nous développons les partenariats avec les producteurs locaux en veillant à proposer les meilleurs produits issus des filières certifiées bio. Même notre magasin est certifié par Ecocert » ajoute Sophie qui annonce deux jours de festivités les vendredi 27 et samedi 28 novembre afin d'inaugurer ce nouvel espace.

L'Eau Vive, 12 rue de Roberval, ZAC Roberval ouvert du lundi au samedi de 9 h 30 à 19 h 15.