



La petite souris fête ses 10 ans

La Fromagerie La Petite Souris, située au cœur de Chambéry, fête ses 10 ans d'existence ! Fondée en 2015 par Nathalie et Jean-Noël Martin, cette fromagerie est devenue une référence pour les amateurs de fromage grâce à son engagement envers la qualité, l'authenticité et le savoir-faire artisanal.



Un parcours inspirant de la restauration parisienne à la fromagerie savoyarde

Nathalie et Jean-Noël ont travaillé plus de 20 ans dans la restauration gastronomique en région parisienne. Ils se sont rencontrés au Comte de Gascogne 1 étoile, dirigé par le Chef Henri Charvet où Nathalie était Maître d'hôtel et Jean-Noël Chef de rang ; ensemble, ils ont monté les échelons et codirigé le restaurant pendant 8 ans.

Jean-Noël découvre le fromage grâce au fournisseur du Comte de Gascogne, Laurent Dubois, Meilleur Ouvrier de France 2000, et fromager affineur d'excellence. Ce dernier lui fait découvrir la cave d'affinage de sa boutique Place Maubert dans le 5^e en 2010.

« Quand Laurent Dubois m'a fait descendre dans sa cave, ça a été une vraie révélation. J'ai tout de suite aimé les couleurs, les odeurs, l'ambiance... J'ai découvert l'histoire de chaque fromage, le travail manuel de l'affinage » explique Jean-Noël.

Après ce déclic, Jean-Noël souhaite plus que tout reprendre une formation et travailler avec Laurent Dubois dans sa fromagerie. A 36 ans, il devient apprenti puis responsable de boutique aux côtés de Laurent Dubois qui lui apprend tout et surtout l'amour et la culture du fromage, comment apporter de la valeur ajoutée à un produit fabriqué à la main par un artisan producteur, comment être passeur de goût.

Pendant 4 ans, le projet d'avoir leur propre fromagerie germe tout doucement. Nathalie qui a travaillé depuis ses 16 ans dans la restauration, reprend également une formation dans le commerce et dirige la boutique Kayser de la place Vendôme (boulangerie traiteur haut de gamme) pendant 2 ans.

En 2015, ils réalisent leur rêve : quitter Paris pour ouvrir une fromagerie. Chambéry est une évidence ; ils sympathisent avec Denis Provent, le plus grand fromager de Chambéry, qui les emmène rencontrer les producteurs locaux, avant de prendre sa retraite.

Ils ouvrent le 11 septembre 2015, rue Juiverie une première boutique de 20m² avec une cave d'affinage place Saint-Léger.

« Il y avait un vrai challenge à relever que nous avons tenu pendant 7 ans, explique Nathalie. Il y avait de plus en plus de clients, et souvent la queue dehors. Il nous fallait plus de place ! »

Une boutique à l'image de leur passion sous le signe de la gourmandise

Nathalie et Jean-Noël trouvent un nouveau local de 120m² rue Jean-Pierre Veyrat, qui - cerise sur le gâteau - profite d'une cave de 60m² accessible par une trappe dans le sol du local ! Une aubaine ! Fini les allers-retours à la cave à 300 m du magasin !

De gros travaux dirigés par l'architecte chambérienne Vessela Popova permettent de créer plusieurs zones complémentaires :

- Une fromagerie
- Une épicerie fine de produits locaux et fait-maison



- Un atelier de préparation des plateaux et pièces montées de fromages
- Une cave d'affinage sous la boutique avec différents espaces d'affinage pour typologies de fromages

La nouvelle boutique ouvre ses portes en octobre 2022, avec une double entrée rue Jean-Pierre Veyrat et rue Derrière les Murs. L'équipe grandit avec 2 salariés.

L'activité épicerie fine s'enrichit régulièrement de produits de grande qualité, avec toujours comme objectif d'accompagner et transformer les fromages : huiles d'olive, vinaigres, confitures artisanales, sirops, herbes, sels, poivres, moutardes, épices...

En 2023, Nathalie et Jean-Noël lancent une nouvelle activité de traiteur avec des salades en bocal, et des desserts maison recette fromagère (riz au lait, tiramisu, fontainebleau), confectionnés par Nathalie. Et depuis 2024, la Petite Souris propose ses services de traiteur pour les grands événements, les réceptions privées et buffets professionnels avec des pièces montées spectaculaires et gourmandes.

Une fromagerie au service de la qualité

Depuis son ouverture, La Petite Souris s'est spécialisée dans le travail avec des petites productions, garantissant des produits de qualité supérieure. La fromagerie propose une sélection rigoureuse de fromages affinés dans des conditions optimales, offrant aux clients non seulement des produits d'exception, mais également l'histoire et la passion qui les entourent.

« Affiner un fromage, c'est connaître le produit, comment il a été créé, pour lui apporter un soin particulier et un suivi quotidien. Un fromage ne va pas évoluer de la même façon qu'un autre », explique Jean-Noël.

Nathalie et Jean-Noël n'hésitent pas à visiter les producteurs sur leur lieu de travail, partout en France, et même à l'étranger, en Suisse et en Angleterre notamment. Ils aiment casser les codes pour proposer des produits différents, ne pas avoir d'a priori et toujours se renouveler pour proposer des nouveautés à leurs clients.

Le prochain Challenge ? Lancer une boutique en ligne d'épicerie fine, à découvrir le jour de l'anniversaire de la Petite Souris !

Une célébration le 9 octobre

Pour célébrer cette décennie de succès, La Petite Souris organise une fête exclusive le **jeudi 9 octobre à 18h**, où les invités pourront déguster une sélection de fromages raffinés au travers d'ateliers ludiques, et rencontrer des producteurs locaux.

Cet événement est sur invitation uniquement. Nous demandons à nos amis de la presse de bien vouloir **confirmer leur présence avant le 2 octobre**.

Contacts Presse

Communiqué et photos en téléchargement :

<https://espacepresse.2lagence.com/communiques/lapetitesouris>

Laurence THOLLET

Attachée de presse

04 79 72 60 70

06 22 71 52 81

laurence@2lagence.com

Nathalie et Jean-Noël MARTIN

Co-gérants

04 57 12 91 10

lapetitesouris@la-fromagerie.fr

Fromagerie La Petite Souris

19 rue Jean-Pierre Veyrat 73000 Chambéry - la-fromagerie.fr - lapetitesouris@la-fromagerie.fr