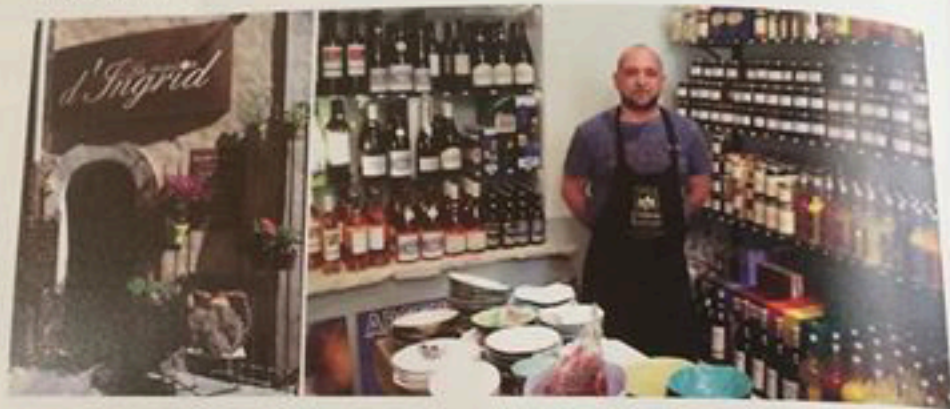


LOURMARIN

## Les beaux débuts d'Hervé Giustiniani

Ne demandez plus Ingrid après avoir poussé la porte de cette épicerie fine de Lourmarin : l'affaire a été reprise le 15 avril dernier par un homme heureux d'avoir pu faire de sa passion son métier, Hervé Giustiniani.



Sage, il a conservé l'enseigne, la clientèle et une bonne partie de la gamme qui avait contribué à la prospérité de cette boutique depuis six ans. Mais cet ex-directeur commercial dans le bâtiment de 46 ans n'est pas resté les mains sur le tablier pour autant. Très rapidement mais par petites touches, il a référencé de nouveaux produits comme de la charcuterie qu'il vend désormais à la découpe et un Pata Negra qui lui faisait, il l'avoue, un peu peur. « En effet, on me recommandait d'en faire entrer, mais à 250 € le kilo, j'hésitais. » Il n'a pas hésité longtemps et bien lui en a pris puisque depuis la réouverture de sa boutique, il en a vendu pas moins de 30 kilos ! Une belle performance pour ce petit espace de vente dont la clientèle, plutôt privilégiée, est constituée à 95 % de touristes étrangers qui pour la plupart, possèdent une résidence secondaire dans le Lubéron. Leurs attentes ? « Ils viennent chercher chez moi des produits de haute qualité que l'on ne trouve pas ailleurs. J'étais, ajoute-t-il, assez mal à l'aise avec cette notion de prix élevés, mais c'est une erreur. Les clients qui cherchent la qualité connaissent le prix des choses et cela ne les freine pas. »

L'autre souhait des clients de La Maison d'Ingrid est clairement « localvore ». « Tous me demandent des produits fabriqués ici, commente l'épicier fin. C'est vrai pour l'huile d'olive (de Nyons), mais c'est vrai aussi pour les confitures - Hervé vient de référencer un petit producteur local qui le fournit désormais en

confiture d'abricot et de fraise - et pour tout ce que je vais pouvoir dénicher - du nougat à la découpe de chez Yves Tolleron, un artisan installé au Crestet près de Vaison-la-Romaine pour le sucre au basilic, le confit au romarin ou le miel de lavande... » Il arrive aussi que cette clientèle lui suggère quelques produits découverts dans d'autres épicerie fines... Quand ce n'est pas notre magazine qui le met sur une piste, comme ce fut le cas dernièrement avec Les Thés de la Pagode. Et comme les petits artisans locaux sont peu nombreux à pousser sa porte, c'est lui qui part à leur rencontre. Parmi ses derniers coups de cœur : les chocolats de Joël Durand - le chocolatier de Saint-Rémy-de-Provence - qui seront présents en rayon pour les fêtes de Noël. La spécificité touristique locale le mobilise 7 jours sur 7 en période d'ouverture, mais elle lui laisse aussi le temps de se ressourcer.

La Maison d'Ingrid ferme pour trois semaines du 15 novembre au 3 décembre (Hervé en profitera pour passer ses dernières commandes pour les fêtes) et elle fermera encore - cette fois-ci pour des vacances méritées - durant deux mois et demi, autrement dit jusqu'au retour des « étrangers ». Fier de pouvoir afficher un panier moyen de 55 €, Hervé a réussi sa reconversion puisqu'il peut d'ores et déjà vivre de sa nouvelle activité.

La Maison d'Ingrid - Rue du Temple 84160 Lourmarin  
Tél. 09 53 96 96 61