

## La charcuterie-traiteur Sarabelle s'installe pour un nouveau départ

**Delphine et Laurent Cambon** sont deux jeunes entrepreneurs courageux et ambitieux. Conscients que leur avenir professionnel ne pouvait faire l'économie d'un déménagement, ils ont quitté leurs locaux de Belmont, devenus trop exigus et obsolètes. Et c'est ainsi qu'un premier bâtiment est sorti de terre à la zone d'activités de Montlaur. 400 m<sup>2</sup> de bâtiments qui vont abriter les activités du Gaec de Sarabelle.

Entreprise familiale, créée en 1988, elle a été reprise en 2004 par Delphine et Laurent qui ont ajouté à l'époque une activité traiteur. Issue de "porcs lourds", la gamme de charcuterie locale traditionnelle fabriquée dans les nouveaux locaux sera étoffée d'un versant charcuterie fine, à base de canard et notamment le fameux "magret aux cèpes", fleuron de l'offre.

Le nouveau magasin, qui voit sa surface plus que doubler, proposera également



**Delphine et Laurent Cambon ouvriront leur nouveau local le 6 octobre.**

des plats cuisinés à emporter ainsi qu'un bon panel de produits régionaux. A noter qu'un dépôt de pain, bon complément de la charcuterie, est aussi prévu. « *Mais cela se fera progressivement à partir de l'ouverture, le 6 octobre* », précise Laurent Cambon, les yeux tirés par la fatigue accumulée ces derniers mois.

En effet, il reste encore du

travail pour être fin prêt le jour J, afin que Delphine, Laurent et leurs trois employés puissent travailler dans des conditions optimales.

Mais l'optimisme et l'esprit d'entreprise de ces deux jeunes du terroir vont faire fi de la fatigue, alors que se profilent à l'horizon les échéances marchandes de Toussaint et des fêtes de fin d'année. ●