



Pour le fils, Pierre-Guy Cellerier, et le père, Alain Cellerier, les Halles de Lyon n'ont plus de secret. Photo LC

## Cellerier Une saga familiale aux Halles de Lyon

**GASTRONOMIE** | Implantée aux Halles de Lyon Paul-Bocuse depuis de nombreuses années, la Maison Cellerier se compose aujourd'hui de sept boutiques, dont la dernière née à Charbonnières-les-Bains.

**A**ux Halles de Lyon Paul-Bocuse, ils sont omniprésents. Dans les trois points de vente charcuterie, fromagerie et traiteur. Mais aussi sur le zinc où l'on peut s'attabler pour déguster les huîtres de l'écailler.cellerier. Enfin, dans la boutique Ciao Ciao où les produits italiens, frais ou en épicerie fine, s'affichent partout. En 50 ans de présence aux Halles, la famille Cellerier a su imprimer sa patte. Fromagers de métier, la saga a démarré sur les marchés pour l'arrière-grand-père de l'actuel dirigeant de la société, Pierre-Guy Cellerier: «Il fabriquait des fromages, notamment des Saint-Félicien et des Saint-Marcellin. Un savoir-faire que nous retrouvons aujourd'hui à travers nos 200 références de fromages.» Début des années 2000, tout s'accélère pour l'entreprise.

La charcuterie, mais aussi la pâtisserie et la partie traiteur viennent s'ajouter à l'offre des produits Cellerier.

### À CHARBONNIÈRES-LES-BAINS, RETOUR AUX FONDAMENTAUX

«Nous sommes présents dans sept boutiques, ajoute Pierre-Guy Cellerier. Aux Halles de Lyon Paul-Bocuse, à Confluence, en Presqu'île, au Centre Commercial Écully Grand Ouest et dernièrement aux Halles de l'Ouest à Charbonnières-les-Bains. Ce point de vente sera plus axé sur le fromage: nous avons souhaité revenir aux fondamentaux de la Maison.» Une gamme en épicerie fine - beurre, crème, yaourts, lait, etc. - sera proposée dans la boutique de 80m². «Nous souhaitons que les clients viennent ici pour faire leurs

courses. C'est d'ailleurs dans ce sens que nous allons réduire notre grille tarifaire.» Une partie restauration vient compléter ce nouveau point de vente, où planches de fromages et de charcuteries peuvent être servis à l'intérieur ou en terrasse. Une nouvelle étape dans le développement de la marque, qui fête ses 130 ans cette année. En recherche constante d'innovation pour satisfaire ses clients, et jamais à cours d'idées, Pierre-Guy Cellerier s'intéresse déjà à son prochain défi: «Nous sommes à la recherche d'une ferme labellisée Bio dans le Rhône et alentours. Nous souhaitons élever des volailles, fabriquer du fromage et pourquoi pas cultiver un peu de vignes. Ceci pour nous permettre de maîtriser davantage l'approvisionnement de nos boutiques.» ■

### CELLERIER

102, cours Lafayette  
Lyon 3<sup>e</sup>  
T. 04 78 62 37 75  
cellerier-hallesdelyon.com