

Marc Facchinetti a bénéficié du soutien de la CCI Côte d'Opale

Un plateau d'argent pour la fromagerie

Marc Facchinetti a passé une grande partie de sa vie professionnelle dans la restauration. Grâce au soutien de la Chambre de Commerce et d'Industrie, il a pu s'installer à son compte et ouvrir sa fromagerie, zone Curie à Calais.

Originaire de l'Allier, Marc Facchinetti a baigné toute sa jeunesse dans la restauration : « Ma grand-mère était cuisinière, mes parents étaient hôteliers ». Très naturellement, il se forme dans ce même domaine : « J'ai passé un CAP, un BEP puis un BAC professionnel. Après, j'ai travaillé dans plusieurs restaurants de ma région ». Le jeune homme décide d'améliorer son anglais en partant servir en salle à Brighton puis dans le nord de Londres, un séjour outre-Manche entrecoupé par son service militaire. Après un bref passage à Lyon, dans des restaurants étoilés du guide Michelin, il part cinq années en Suisse où il grimpe peu à peu les échelons.

« J'ai vite eu l'envie de m'installer à mon propre compte, se souvient Marc Facchinetti. En restauration, on s'occupe de pas mal de bons produits. J'avais travaillé sur pas mal de plateaux de fromages, ça m'a donné des idées ». Il cherche alors une formation en alternance mais, passé la trentaine, il peine à trouver un employeur et doit mettre pendant quelque temps son projet entre parenthèses.



Marc Facchinetti ne regrette pas l'installation de sa fromagerie zone Curie, une installation largement accompagnée par les services de la CCI Côte d'Opale.

Pour faciliter sa vie de famille - son épouse travaille aussi dans la restauration - Marc entre comme vendeur dans la fromagerie de Philippe Olivier à Boulogne, en 2010. « Dès le départ, je lui ai expliqué que je souhaitais m'installer ». L'idée fait son chemin dans l'esprit de l'employeur puisque Philippe Olivier propose à son vendeur de prendre son envol : « Il souhaitait ouvrir une nouvelle fromagerie à Calais. C'est un peu comme une franchise : je suis

mon propre patron mais je bénéficie des fromages, de la réputation et de l'expérience de Philippe Olivier. » Marc a "hérité" d'une cellule commerciale vide : « J'ai pu tout agencer de A à Z. Au départ, je voulais m'installer vers la Belgique, dans la métropole lilloise, mais la zone Curie est un très bel emplacement. Jérôme Pont a eu une très bonne idée en lançant cette halle avec mon magasin, Calais Vin et Pain et Levain. C'est vraiment un bon mariage ».

Ouvert depuis le début du mois de décembre dernier, le magasin a déjà séduit des habitués et la clientèle étrangère devrait suivre.

« Même si j'avais un petit apport personnel, l'aide de la CCI a été décisive », confesse le jeune entrepreneur : « Les services de la chambre m'ont permis de réaliser un plan de financement solide, un business plan. Quand on débute, c'est difficile de penser à tout ». Avec un dossier longuement mûri sous le bras, les discussions avec les banques ont été facilitées. « C'est aussi la CCI qui m'a fourni des contacts très précieux : Calais Initiatives ou SNCF Développement par exemple, qui m'ont accordé des prêts à des taux très intéressants. Les conseillers de la Chambre de Commerce sont toujours très réactifs ».

J.-F.D.

Fromagerie Philippe Olivier by Marc
Zone Curie-Calais
03 21 17 23 16
calais@philippeolivier.fr

ENTREPRENDRE
EN CÔTE D'OPALE



CCI CÔTE D'OPALE