



César Triouleyre

Dirigeant

La Sapinette, l'élixir aux saveurs sylvestres signé MAISON 16

Ancien technico-commercial, César Triouleyre a toujours eu la fibre créative et inventive. Autodidacte gourmand, il concocte un jour une liqueur à base d'aiguilles et bourgeons de sapins qu'il fait goûter à ses proches. Les retours, très positifs, le persuadent de continuer et en 2019, il se lance à 100 % dans l'aventure, adhérant du même coup à la JPME de la Loire.

Créant sa propre structure, Maison 16, il reçoit la même année l'accréditation des douanes nécessaire à l'élaboration et la commercialisation de ses produits. Dans son garage transformé en laboratoire à Saint-Marcellin-en-Forez, notre bouilleur de cru fait tout lui-même : de la cueillette des différentes essences de sapin dans les hauteurs du Forez avec son « associé », son chien Mucho, jusqu'à l'étiquetage et la livraison, César Triouleyre vise un positionnement clair : créer des liqueurs artisanales et locales, en petite série, avec tous les ingrédients certifiés bios (y compris le sucre et l'alcool) sans additifs. Et ça marche.

Visant les gourmets amoureux de saveurs régionales, proposant des formats allant de la mignonnette au jéroboam, Maison 16 a déjà un réseau de cavistes, épicerie fines, boulangeries et restaurants dans la Loire, Haute Loire, Rhône et Puy de Dôme. Préparant un nouveau projet de liqueur à base d'une plante aromatique sauvage pour la fin d'année, César Triouleyre propose aussi la Sapinette comme cadeau d'entreprise original, en flacon dans son coffret personnalisé.



ST MARCELLIN EN FOREZ
maison16.com