

[Accueil](#) / [Culture et loisirs](#) / [Patrimoine](#) / [Artisanat](#)

Ancienne directrice marketing chez McDonald's, Ghislaine Decomble quitte tout pour reprendre l'entreprise ariégeoise Sambuc&Co

ABONNÉS 



Depuis 30 ans, le Sambuc est fabriqué dans une cave de Montégut-Plantaurel / Photo DDM - CR



Artisanat, Montégut-Plantaurel, Ariège

Publié le 04/11/2023 à 12:01 , mis à jour le 06/11/2023 à 08:41

Clémentine Rivière

[Écouter cet article](#)

Powered by **ETX Studio**

00:00/05:19

Depuis l'été dernier, Ghislaine Decomble a repris les rênes de l'entreprise ariégeoise, Sambuc & Co. Un défi audacieux que l'ancienne directrice marketing chez McDonald's compte bien relever en remettant au goût du jour d'anciennes recettes.

Tous les randonneurs de passage ne manquent jamais de visiter cette cave ariégeoise. Attirés par les effluves de fleurs de sureau qui mijotent tranquillement dans des imposants cylindres gris.

C'est dans le village de Montégut-Plantaurel que Ghislaine Decomble a jeté son dévolu l'été dernier sur l'entreprise Sambuc & Co et cette petite cave qui renferme tous les secrets de cet apéritif bien connu des habitants : le Sambuc. Une boisson unique dont l'ingrédient principal, le sureau, vient apporter son goût fruité qui pourrait s'apparenter au litchi. C'est d'ailleurs cette fleur noire, du latin Sambucus Nigra qui a inspiré ce nom aux premiers créateurs de la boisson.

Mais la jeune femme de 35 ans n'en dira pas plus sur la recette léguée à l'oral par la dernière repreneuse, Annie Cabon, pour garder le mystère de ce savoir-faire local qui se transmet maintenant depuis trente ans. À l'origine de ce breuvage donc, un couple ariégeois créateur de boissons florales et fruitées qui après être tombé malade a passé la main durant dix ans à Annie Cabon. Entrepreneuse dans l'âme, elle n'a pas compté ses heures pour moderniser les locaux et les équipements dans le but de continuer à développer l'activité et surtout, faire connaître cette boisson fermentée et ses dérivés : gelées, confitures, et autres saveurs...

Directrice marketing chez McDonald's

Avec son succès croissant auprès des cavistes, des restaurateurs, des épiceries fines et des magasins bios depuis l'obtention de sa certification bio Ecocert, le Sambuc est depuis commercialisé au-delà de l'Ariège. Mais le temps passe et Annie Cabon a dû se résoudre à, elle aussi, passer la main, tout en guidant en tutorat pendant un an Ghislaine Decomble.

Fort heureusement, elle n'est jamais très loin. L'ancienne repreneuse a en effet racheté la maison du couple juste au-dessus de la cave. Une aubaine pour la toute nouvelle repreneuse qui lui loue la cave depuis le 27 juillet 2023, date où elle a à son tour repris le flambeau de l'entreprise ariégeoise. Mais en réalité, c'est en 2018 que Ghislaine Decomble, qui vit alors sur Toulouse et est amie avec la fille d'Annie Cabon, tombe sous le charme du sureau lors d'une séance de cueillette sauvage dans le parc naturel régional d'Ariège. Une récolte précieuse puisque les fleurs sont ensuite conservées durant un an, le temps de la préparation. "J'ai adoré cette ambiance, cette vue et ce travail. Je faisais même des insomnies en ne pensant qu'au Sambuc. C'était plus fort que moi, il fallait que je fasse quelque chose avec cette boisson", explique-t-elle, les yeux écarquillés.



Ghislaine Decomble en pleine cueillette de fleurs de sureau entre mi-mai et mi-juin dans le parc naturel régional d'Ariège non loin de la commune de Montégut-Plantaurel / Photo DR

D'autant qu'à ce moment-là, la jeune entrepreneuse est à un tournant de sa vie après un bilan de compétence intense qui lui a permis de mieux se connaître et de comprendre ses choix passés. La jeune femme est en effet depuis plusieurs années directrice marketing chez McDonald's après un passage en management chez Starbucks. "Les restaurants pour lesquels je travaillais allaient être vendus. Je sentais que c'était le moment de changer", précise-t-elle, avant d'ajouter : "Je trouvais ça hyper intéressant de reprendre une entreprise qui a déjà vécu, menée à bout de bras par un couple, et pouvoir ensuite amener ma patte."

Ghislaine démissionne en février 2023 et s'adonne depuis à cette boisson fermentée. Un travail intense où il faut sans cesse anticiper pour livrer à temps les clients car tout est fait à la main, de la mise en bouteille au bouchonnage, à la pose des étiquettes numérotées au stylo. Sans compter le temps de la fermentation. Le breuvage doit passer dans pas moins de sept cylindres pour un résultat unique. Et grâce au processus naturel, il titre à 12 degrés.

10 000 bouteilles de Sambuc produites chaque année

Au total, ce ne sont pas moins de 10 000 bouteilles de Sambuc de 50 cl, 75 cl et 1 litre qui sont produites chaque année dans cette cave. Une cadence que la trentenaire compte bien continuer à assumer. "J'adorais mon ancien boulot car il y avait cet esprit d'équipe, ce dynamisme, et la relation client. C'est ce que je retrouve aujourd'hui avec cette entreprise. Je suis finalement sans cesse au contact des autres. C'est ça qui me plaît, je sens que je ne vais pas m'ennuyer !", dit-elle en riant.



Ghislaine Decomble en pleine cueillette de fleurs de sureau entre mi-mai et mi-juin dans le parc naturel régional d'Ariège non loin de la commune de Montégut-Plantaurel / Photo DR

Même si ce n'est pas aujourd'hui qu'elle livrera la recette, l'entrepreneuse tient tout de même à délivrer quelques conseils de dégustation. "Le Sambuc se boit frais à l'apéritif. Vous pouvez même y ajouter de la crème de cassis. Je pensais que ça allait envelopper le goût du sureau mais au contraire, ça le sublime. En accompagnement, dégustez-le avec du fromage ou même avec du foie gras. Le Sambuc peut aussi sublimer un champagne, même si entre nous, le champagne se boit très bien tout seul !", détaille-t-elle en riant, avant de conclure, d'un ton plus grave : "Il ne faut surtout pas mettre le Sambuc au congélateur au dernier moment pour l'avoir frais !"

Les fins connaisseurs le savent sans doute déjà mais il y a en effet des règles à respecter avec cette boisson de caractère. Ghislaine espère surtout que la reprise d'entreprise permettra à davantage de femmes de se lancer dans l'aventure de l'entrepreneuriat. D'ailleurs pour les plus gourmands, elle prévoit de relancer des recettes initiées par Annie Cabon notamment celle à la framboise pour les fêtes de Noël. Un premier essai que l'entrepreneuse prépare minutieusement dans sa cave, mais qui fera toutefois quelques déçus car il n'y en aura pas pour tout le monde.

Pour plus d'informations, il est possible de contacter Ghislaine Decomble par email : contact@sambuc.net; sur Instagram : [sambuc.and.co](https://www.instagram.com/sambuc.and.co); ou au 07 81 05 42 71

[Voir les commentaires](#)

Vous souhaitez suivre ce fil de discussion ?

[Suivre ce fil](#)

Réagir



Ajouter un commentaire

Publier mon commentaire

[Lire la charte de modération](#)

Les commentaires (12)

pech09 Il y a 4 mois Le 05/11/2023 à 12:13

faudrait avoir tous les éléments, politique et économique
le vin du plantaurel a un ratio prix qualité (cher et pas très bon) très disproportionné heureusement
qu'il y a les commandes de la région et du département plus les différentes subventions.
le Sambuc est une liqueur (recette grand mère) qui est faite le plus souvent à la maison au mois de
juin, pourquoi pas le développer nationalement mais pour la cueillette c'est très limité.

RÉPONDRE

SIGNALER UN ABUS

OcManoverde Il y a 4 mois Le 05/11/2023 à 12:08

Bravo madame un mea culpa sans cracher dans le burger, d'avoir travailler pour l'ennemi du goût.
La meilleure des résistances après le démontage du Macdonald de nos Camarades du Larzac, c'est
promouvoir les spécificités culturelles régionales issue d'une agricultures, d'élevages, vertueux.
No bigmacassaran

RÉPONDRE

SIGNALER UN ABUS

09200 Il y a 4 mois Le 05/11/2023 à 09:40

Vu la qualité de vin qui est produit dans ce secteur, elle va avoir du boulot.

RÉPONDRE

SIGNALER UN ABUS

Voir plus de commentaires

Les plus lus

 Lus

 Commentés

- 1 **Santé.** Médecine : vers une consultation à 60 euros chez le généraliste pour les personnes âgées et en situation de handicap ?
- 2 **Loto - EuroMillions.** Elle gagne trop souvent au Loto, ses gains sont bloqués
- 3 **Faits divers.** Gens du voyage : "Ils viennent me demander de l'eau, de la nourriture"... La détresse d'un commerçant face à l'occupation illégale de son parking
- 4 **Guerre en Ukraine.** ENTRETIEN. Guerre en Ukraine : l'armée russe a-t-elle les moyens de s'en prendre à l'Europe ? "Si on lui laisse du temps, oui!"
- 5 **Politique.** "Le bonheur de nos enfants n'a pas de prix"... Un député de La France Insoumise vent debout contre la restriction budgétaire de l'école

À lire aussi de Artisanat

- 1 **Artisanat.** Le meilleur croissant au beurre du Gers est fait... boulevard Saint-Michel, à Condom
- 2 **Artisanat.** Avec Ryuumack, le street art s'invite deux fois par semaine dans la cour du Léo de Foix
- 3 **Artisanat.** Spécialisée dans la dorure et le décor sur bois, Aurélie Treil a ouvert son atelier à L'Isle-Jourdain
- 4 **Artisanat.** Pont-du-Casse. Un esthéticien de la carrosserie
- 5 **Artisanat.** Brens. Cosmopol'eat fait le tour du monde des petits plats

- 1 **Société.** Montégut-Plantaurel. De drôles de clowns "acteurs sociaux" en représentation à la salle polyvalente
- 2 **Histoire - Archéologie.** Montégut-Plantaurel. Fréquentation en hausse au musée des enfants du Château de la Hille
- 3 **Culture et loisirs.** Au musée des Enfants du château de la Hille, la transmission comme héritage
- 4 **Associations.** Montégut-Plantaurel. Nouveau tournoi de belote ce vendredi
- 5 **Salon de l'Agriculture.** Montégut-Plantaurel : les brebis de l'APAJH 09 seront au Salon de l'agriculture