

# ARTISANAT. L'atelier Les Sycomores change de main

À 77 ans, Alain de Lavalade, fondateur de l'atelier Les Sycomores, prend sa retraite. L'entreprise spécialisée en restauration de meubles anciens et objets d'art perdure. Elle prend même un sacré coup de jeune. C'est Sarah Cellier, 26 ans, qui présidera bientôt aux destinées de l'atelier installé rue Gallieni, depuis une quinzaine d'années.

C'est une belle histoire de transmission que vivent l'artisan chevronné et la jeune femme.

## « Elle a la niaque »

« En juillet, tout juste diplômée de l'école nancéienne Les Compagnons des Walsers, j'ai envoyé des CV pour trouver du travail. J'ai postulé à l'atelier Les Sycomores. J'ai été invitée à passer un entretien : celui-ci a duré 4 h », raconte Sarah Cellier. « Je pensais à un poste de salariée et Alain de Lavalade m'a proposé de reprendre son entreprise », n'en revient toujours pas la jeune femme.

Gratifiée de la mention très bien à la fin de son cycle de formation, major de sa promotion, Sarah est aussi diplômée des universités Metz et Lille, en histoire et archéologie. Découvrant

la ville hautement symbolique qu'est Versailles dans l'histoire de France et le patrimoine, la jeune restauratrice accepte le challenge.

« J'ai apprécié sa culture, son énergie, sa volonté d'entreprendre. C'est son CV, intelligemment écrit, qui m'a décidé à lui répondre. Notre entretien a confirmé qu'il s'agissait de la bonne personne pour reprendre mon activité. Elle a la niaque, j'aime bien », confie Alain de Lavalade.

Soucieux de voir perdurer l'atelier, le restaurateur permet à la jeune femme d'acheter le fonds de commerce à un tarif lui permettant de débiter sans encombre.

## Donateurs généreux

Il faut tout de même trouver 10 000 €, somme dont Sarah ne dispose pas. « Je fais appel à un financement participatif, révèle l'artisan. Je suis passée par la plateforme lilloise MyMoneyHelp. Je souhaitais m'appuyer sur une entreprise indépendante, non-affiliée à un grand groupe bancaire, comme beaucoup de ces plateformes », souligne la béné-

ficière.

C'est Sarah Cellier qui assure la centralisation de la collecte, ne reversant que 3 % au titre des frais.

Et ça marche, début décembre, en quatre semaines, l'atelier Les Sycomores a quasiment bouclé son budget.

Les donateurs sont particulièrement généreux. « Ce sont des dons de 50 € en moyenne. Certains atteignent 500 € », se réjouit Sarah.

Versailles, c'est presque un conte de fées que vit la jeune femme. « J'adore l'histoire, en particulier les époques XVII<sup>e</sup> jusqu'aux années napoléoniennes. Des périodes très intéressantes que je regarde aussi sous le prisme du mobilier. Celui-là même dont nous nous occupons à l'atelier. »

La restauratrice ne se lasse pas d'aller visiter le château de Versailles. « J'y retourne souvent. J'ai vu trois fois la chambre de la Reine, magnifique. C'est l'un de mes endroits préférés au Château. »

Sarah qui court autour du Grand Canal, ne se lasse pas non plus de la perspective sur la plaine de Versailles, depuis la grille de l'Étoile royale.

## Pas d'inquiétude

Installée depuis quelques semaines dans l'Ouest parisien,



Sarah Cellier et Alain de Lavalade, un duo de choc pour l'atelier Les Sycomores.

Sarah prend conscience d'un patrimoine historique extraordinaire qu'elle va pouvoir découvrir peu à peu. « Et puis c'est une région très verte, qui me rappelle la campagne nancéienne, je ne suis pas trop dépaysée », observe-t-elle.

Alain de Lavalade, diplômé de l'école Boulle, a longtemps dirigé le plus grand atelier parisien de restauration, avec 10 salariés,

dans le V<sup>e</sup> arrondissement de Paris. À l'heure où certains songent à la retraite, il s'était installé à Versailles au début des années 2000. Le restaurateur, expert près la cour d'appel de Versailles et Paris, est connu pour remettre en état tout ce qui est compliqué. Sarah Cellier bénéficiera de son accompagnement pour commencer son activité. « Dans la qualité, précise Alain de Lavalade.

Mais je n'ai pas d'inquiétude, Sarah saura continuer dans cette exigence », ajoute le fondateur.

Emmanuel Fèvre

## PRATIQUE

Atelier Les Sycomores, 17, rue du Maréchal-Gallieni. Tél. 01 30 21 85 41.

## MARCHÉ NOTRE-DAME.

# Laurent fabrique ses propres couteaux



Laurent Chapotot est sur le marché avec sa femme, Isabelle.

Son camion jaune est bien visible sur le marché Notre-Dame, devant le Carré à la marée.

Un nouveau venu parmi les forains, puisque Laurent Chapotot, coutelier, affûteur, rémouleur, est présent à Versailles depuis le printemps.

En décembre, après le confinement, l'artisan sera présent tous les jours de marché, place André-Damien, du mardi au dimanche.

## Œuvres d'art

Car le coutelier a déjà une clientèle à Versailles, ravie de trouver un artisan capable d'entretenir tout ce qui coupe, y compris les outils de jardin, sécateurs et tronçonneuses. Un plus dans une ville où les jardiniers sont nombreux.

Et comme Laurent Chapo-

tot est né à Versailles, il s'y est fait adopter d'autant plus facilement. « J'ai une clientèle sensationnelle ici », se félicite l'artisan.

Son camion équipé d'outils ultramodernes, lui permet d'affûter tout ce qui coupe. « Mais j'ai toujours ma meule traditionnelle en pierre, tournée à la manivelle, pour les beaux couteaux », précise Laurent.

La coutellerie, c'est l'histoire d'une passion de jeunesse. « J'ai appris chez un forgeron, j'ai fabriqué mes couteaux dès l'adolescence », confie l'artisan.

Et pourtant ce passionné des beaux outils a suivi un cursus tout autre : d'abord dans un lycée agricole, ses parents sont agriculteurs à Montainville. Puis, il entame une carrière dans le transport.

Il y a trois ans, la passion sera la plus forte, après cette

première vie. « J'ai voulu vivre de la coutellerie. »

Laurent Chapotot crée dans sa forge, qu'il a installée dans sa maison de Montainville, « le village de Bourvil », précise-t-il, à côté de Thoiry. « Je fabrique mes propres modèles, pliants, fixes, couteaux de cuisine, couteaux d'art. Je distribue aussi des marques réputées pour la qualité de leur fabrication », ajoute le coutelier.

En inox, en acier forgé, les couteaux Chapotot font appel aux manches en belles matières, bois (buis), corne (bélier, cerf), même os de chameau. Certaines pièces, à la lame damassée, présentées en vitrines, sont de véritables œuvres d'art.

Emmanuel Fèvre

## PRATIQUE

De 30 à 300 €. Tél. : 06 35 15 25 39.