



COMMERCE, PORTRAIT

Du bon, du bio, du local chez Léonard

Entrer chez Léonard, c'est découvrir tout un panel de produits gourmands et locaux, c'est s'offrir un agréable moment d'échange et de partage, une parenthèse hors du temps... Rencontre avec Alicia et Thomas, deux jeunes épiciers à l'enthousiasme communicatif !

Publié le 06 septembre 2021

Une nouvelle épicerie à Montauban

Quand on pousse la porte de leur épicerie, située au 15, place Franklin Roosevelt à Montauban, on est transporté cinquante ans en arrière. La décoration est soignée et étudiée, l'accueil charmant. Les produits, savamment sélectionnés, sont mis en valeur et faire ses courses du quotidien devient un vrai bonheur.

Alicia et Thomas exerçaient dans le domaine du marché de l'art à Paris. La Covid passant par-là, leur amour pour la gastronomie, l'envie de changer de vie et de s'installer dans le Sud-Ouest, a pris le dessus et leur projet a mûri rapidement. Ce sera une épicerie, qui mettra en avant les produits bruts ou transformés par les producteurs, le tout à des prix abordables (plus quelques produits de luxe).

Les deux porteurs de projet cherchent alors une ville moyenne, à proximité de Toulouse où poser leurs valises. Ce sera Montauban. « C'était la seule ville à être réellement un lieu de passages. Et puis, on a eu un vrai coup de cœur, que ce soit pour l'architecture comme pour les habitants. Sans compter sur la présence d'un marché de producteurs fantastique. Ça regorge de bonnes choses », s'enthousiasme Thomas.

Du bio et du bon au coeur de la ville

L'idée du couple était en effet de s'installer au centre d'un territoire au patrimoine gastronomique riche. « Ici, on a tout, en bon, en bio », explique le jeune homme. Le couple a rapidement fédéré un réseau de producteurs, au maximum locaux (Tarn-et-Garonne et départements limitrophes) et propose plus de 900 références avec une rotation des produits mis en avant.

« Nous souhaitons proposer une alternative à la supérette en centre-ville. Chez Léonard, on trouve de tout, pour manger, boire, cuisiner et se laver », confie Alicia et Thomas. Tous deux ont également la volonté de créer du lien. Que ce soit avec leurs clients, en partageant des idées de recettes notamment, ou avec les producteurs. « On a l'ambition de proposer des rencontres avec nos producteurs dès la rentrée », expliquent-ils.

Enfin, Léonard, c'est aussi une cave et la possibilité de consommer sur place et de profiter également de tapas locales et froides, le midi et le soir, en terrasse, du jeudi au samedi.

Mais pourquoi Léonard ? « C'est le nom de notre chat, sourient Alicia et Thomas. Un nom donné en hommage à Léonard Cohen et De Vinci car la culture est importante dans nos vies. Pour l'épicerie, ça a aussi été une évidence. Ça donne l'impression que la boutique existe déjà depuis 50 ans. »

Souhaitons-leur de perdurer aussi longtemps, et plus encore !

À retrouver sur le web...

- > epicerieleonard.com (<https://epicerieleonard.com/>)
- > [Facebook](https://www.facebook.com/epicerieleonard/) (<https://www.facebook.com/epicerieleonard/>)
- > [Instagram](https://www.instagram.com/epicerieleonard/) (<https://www.instagram.com/epicerieleonard/>)