

**Vanessa Lacombe.** Avec la marque On the rocks, elle commercialise des glaçons en granit bleu de Bretagne et en granit clair du Sidobre, fabriqués dans le Tarn.



## De la pierre... à la table

Elle est spécialisée dans l'art de la table et la pierre culinaire. Depuis le petit village de Frons (12), Vanessa Lacombe vend des assiettes en ardoise, en lauze et surtout, depuis deux ans, des glaçons en granit, « de la pierre pour rafraîchir sans diluer ».

Très créative et proche de la nature, elle monte sa société, Verval, en 1998. « Au lieu de vendre un produit quelconque pour n'importe quelle boîte, ma motivation était de vendre mes créations, raconte-t-elle. Comme j'aime la déco et que ma sensibilité est d'aller vers des objets fabriqués avec des matériaux naturels, j'ai d'abord fabriqué des lampes à huile artisanales avec des fleurs sauvages ramassées dans les Causses, pour mettre en valeur la faune locale. » En dix ans, sous la marque L'éclat des champs, elle en vend au total 80 000. Devenue maman en 2006, elle cherche à se « sédentariser pour arrêter de faire des tournées dans toute la France ».

Elle se tourne vers l'art de la table, attirée par la vaisselle minérale. « Je me suis remise en selle avec les assiettes en ardoise, en essayant au maximum de défendre les ressources locales. »

Lors d'un voyage à Paris, alors qu'elle est invitée par Vinovalie pour défendre devant l'Assemblée nationale les ardoises du Cayrol et les pierres des Causses du Lot, on lui soumet l'idée de vendre des glaçons en pierre, mais suédois. De retour en Aveyron, elle fait des recherches et trouve des glaçons en granit fabriqués en Bretagne. Alors que son activité souffre de la concurrence des ardoises chinoises, elle se montre intéressée par ce produit et se rapproche du fabricant. « Ce sont trois amis qui, à l'occasion d'un séjour en Écosse, ont dégusté un whisky avec des pierres. L'un d'entre eux était granitier, le second cuisinier et le troisième caviste. Ils ont commencé à fabriquer des glaçons en granit breton mais n'avaient pas le temps

de les commercialiser. » Ayant un « coup de cœur » pour ces glaçons, elle rachète la marque On the rocks en 2011. Elle cherche rapidement « à avoir une production locale » et fait fabriquer des glaçons en granit du Sidobre, dans le Tarn. On the rocks est, depuis, positionné sur ces deux granits, le bleu de Bretagne et le clair du Sidobre car selon elle, « en France, ce sont les deux seuls qui ont une densité, une homogénéité et une dureté suffisantes pour en faire des glaçons, sans dénaturer le goût ».

Cinq commerciaux travaillent pour elle. La distribution se répartit à parts égales entre les détaillants (épicerie fine, caviste, boutique de déco, magasins bio...), la vente directe sur internet et les grossistes en art de la table. Pour les fêtes, le site propose aussi des glaçons en titane et un partenariat a été lancé avec le whisky tarnais Black Mountain. **MÉLANIE MONCASSIN**  
[www.ontherocks.fr](http://www.ontherocks.fr)