

CHEZ SERGE OU LA THÉRAPIE DU BISTROT

Caroline Montaldo, la touche féminine au royaume des « hommes »

La nouvelle propriétaire de Chez Serge a su redonner un élan à cette institution bistrotière de Saint Ouen.

L'atout du "Forfait Rugby"

C'est Serge Cancé qui avait imaginé ce principe pour dynamiser les services du dîner un peu faibles de Saint-Ouen. Moyennant 40 €, les soirs de match au Stade de France, il propose un forfait rugby. Les spectateurs arrivent dîner quelques heures avant le match en voiture et partent vers le stade en car. Au retour, le car les ramène vers le restaurant. La formule connaît un tel succès qu'il faut désormais réserver bien à l'avance.



Caroline Montaldo au milieu de son équipe.

Chez Serge

7 bd Jean Jaurès
93400 Saint-Ouen
Tél.: 01 40 11 06 42

Tous ceux qui prédissent l'extinction prochaine du beaujolais nouveau devraient aller faire une petite visite à Saint-Ouen et ouvrir la porte de Chez Serge un troisième jeudi de novembre. Ils constateront à quel point leur prophétie est aventureuse et péremptoire. Ils auraient d'ailleurs pu faire le même constat près de deux semaines plus tard, quand le samedi soir, à la veille du match France-Afrique du Sud, les aficionados du ballon ovale faisaient toujours honneur au beaujolais primeur. Ici, le primeur de Charmet reste un vrai beaujolais qui laisse exploser ses arômes de fruits rouges. « C'est un vin sans prétention, un vin de soif festif, reconnaît Caroline. J'estime qu'il faut préserver ces moments de convivialité. Ils sont importants. »

Il faut dire qu'au fond de Saint-Ouen, à la limite de Saint-Denis, le mot "populaire" ne passe pas pour une grossièreté et l'idée de fête n'a pas été sacrifiée sur l'autel du "politiquement correct". Chez Serge est en effet un cas à part. Depuis plus de quarante ans, sous l'impulsion de Serge Cancé, ce petit bistrot, dans un simple décor de café de banlieue, ne désemplit pas et brasse toutes les clientèles. Dès le petit matin, on peut y croiser les éboueurs accoudés devant un café. Cela n'empêche pas, à l'heure du déjeuner, de

voir les hommes d'affaires et les notables du secteur se bousculer pour s'asseoir sur l'une des cent places qu'offre l'établissement et y déguster une série de vrais plats de bistrot comme les rognons de veau, l'épaule d'agneau confit en cocotte ou encore le civet de biche. Des plats canailles, à peine concernés par les canons de la cuisine moderne.

Bien sûr, dans un tel environnement, l'ambiance est chargée en testostérone. Les gaillards attablés dans ce lieu ne sont pas du genre à s'attarder sur les pages "régime" des magazines féminins. Il n'empêche, pour le plus grand bonheur de l'établissement, c'est une femme qui dirige ce "conservatoire de la gourmandise masculine". Depuis un an et demi, c'est Caroline Montaldo qui exploite Chez Serge. Sa grand-mère tenait un restaurant à Aubervilliers. Ses parents possédaient la Grande Cour au Havre. Petite, elle rêvait de ce métier au point de proposer aux clients de ses parents des chariots de desserts et se souvient encore de l'émotion qu'elle éprouvait, lorsqu'avec ses parents, elle accédait à des tables comme celles de Chapel ou Fic.

Pour réaliser son rêve, Caroline a emprunté les chemins de traverse. Pour

constituer le pécule indispensable à ce genre d'entreprise, elle a travaillé plusieurs années dans l'immobilier. « Ensuite, explique-t-elle, j'ai cherché une affaire typique, à la fois simple et basée sur d'excellents produits. » C'est son père fidèle client de la maison qui apprend que Serge Cancé, l'ancien propriétaire souhaitait vendre. Sans craindre de passer après cette figure de la restauration, Caroline parvient à racheter le restaurant. Manifestement, l'acquisition était judicieusement conduite. D'abord l'affaire avait besoin d'un nouvel élan. Mais de surcroît, en ancienne professionnelle de l'immobilier, Caroline Montaldo a tout de suite remarqué que l'évolution sociologique de Saint-Ouen, favorable aux hauts revenus, devait à terme favoriser ce restaurant qui pratique un ticket moyen de 47 €, hors normes dans les environs.

En un peu plus d'un an, elle a réussi le tour de force de faire oublier Serge Cancé. Il faut dire qu'elle a pris garde à ne pas bouleverser ce qu'il avait mis des années à construire. Elle a tout d'abord conservé l'intégralité de « l'équipe intelligente et dynamique » qui anime Chez Serge. Elle a procédé par petites touches en donnant un peu de fraîcheur à la salle, tout en prenant garde à ne pas casser l'ambiance bon enfant qui repose sur la simplicité du décor.

En cuisine, elle a su donner un peu plus de finesse aux plats en amenant notamment davantage de légumes. « Mais, prévient-elle, pas question d'alléger les portions, ce ne serait pas du tout du goût de notre clientèle masculine qui apprécie les plats roboratifs. »

En salle, cette jeune femme d'origine vénitienne a su imposer son sourire, ajoutant ainsi un nouvel argument commercial à la maison. Il n'a pas fallu beaucoup de temps à Gilles Pudlowski pour repérer le changement. Il vient de désigner la restauratrice comme hôtesse de l'année dans son guide 2006.

J.-M.D ♦

« Il faut préserver ces moments de convivialité »