

Caroline Montaldo, patronne de Chez Serge à Saint-Ouen

Des souris et des hommes, version 9-3

- *Agent immobilier pendant 10 ans, Caroline Montaldo est finalement revenue à ses premières amours en reprenant le restaurant "Chez Serge" à Saint-Ouen.*
- *Les premiers six mois sont durs, très durs, pour s'imposer dans un univers d'hommes qui a du mal à accepter une femme comme patronne de bistrot.*
- *Son parcours têtue a été remarqué. Elue "Hôtesse de l'année 2006" par le guide Pudlowski, elle se veut à l'image des nouveaux bistrots alliant convivialité, simplicité et bonne cuisine.*

Au Havre, Caroline est entrée dans la "Grande Cour" dès sa naissance. Il ne s'agit pas de la cour de l'école, mais du nom du restaurant que ses parents tenaient à l'époque. A moitié restaurant, à moitié traiteur, Caroline grandit dans cet univers aux milles senteurs, trop jeune pour tout comprendre mais trop marquée pour ne pas l'oublier. A 7 ans, elle joue au restaurant presque "pour de vrai" en proposant les plateaux de fromages aux clients amusés de ses parents. "C'est une question d'éducation, au lieu de partir 15 jours en campings, mes parents préféraient m'emmener 2 jours dans un Relais & Châteaux", se souvient-elle. Puis elle rajoute, "pour mes parents, c'était capital de bien manger !". Autre lieu, autre monde, Caroline découvre la Seine St-Denis en fréquentant le bistrot de sa grand-mère maternelle à Aubervilliers.

Le début d'une histoire d'amour

avec les bistrots ... et le 9-3. Quelques années plus tard, Caroline ira en effet s'installer à Bobigny. Mais cette fille de restaurateurs a la tête sur les épaules, et si elle rêve très tôt de se retrouver à la tête d'un établissement de restauration, elle sait pertinemment qu'elle devra y arriver par ses propres moyens. Caroline effectue donc un parcours scolaire classique et décroche un bac général, option Sciences économique. Elle se dirige alors vers la pierre et l'immobilier, pas vraiment par hasard : "c'était un moyen rapide pour moi de gagner de l'argent et pouvoir ainsi réaliser mon rêve", avoue-t-elle. Elle se prendra au jeu et fera l'agent immobilier pendant 10 ans. Caroline en retient "une expérience de terrain formidable, un bon moyen de comprendre les relations humaines, mais aussi d'apprendre à développer l'attitude commerciale".

Sa connaissance du marché de l'immobilier lui permettra de faire le bon choix au moment d'acheter son établissement. Caroline prospecte, voit

beaucoup d'affaires qui ne lui plaisent pas, insiste, hésite... "Je voulais absolument acheter le fonds de commerce et les murs, ce qui est plutôt compliqué à trouver en région parisienne", justifie-t-elle.

Comme souvent dans ce genre de cas, c'est le hasard qui se chargera de lui ouvrir la bonne porte. "Mon père allait tous les jours dans un bistrot à St Ouen, c'était sa cantine. Il a demandé au patron s'il connaissait quelqu'un qui vendait. C'était la bonne personne à interroger ce jour-là". Le propriétaire en question, c'est Serge Cancé, patron de Chez Serge depuis plus de 35 ans et qui veut passer la main. L'affaire se fait grâce au capital engrangé depuis par Caroline en 10 ans, mais tout ne va pas être aussi simple. "M. Cancé était censé m'aider à reprendre l'affaire en douceur pendant les premières semaines". Hélas des ennuis de santé l'empêchent d'honorer ses engagements et Caroline se retrouve livrée à elle-même. Cela n'aurait pas posé d'énormes problèmes si la clientèle de

Chez Serge n'était pas si particulière. "J'avais 90 % d'hommes, souvent au moins quinquagénaires...tous n'ont pas bien accepté de voir une femme reprendre le bistrot". Serge Cancé y ajoute son grain de sel et s'applique à faire mauvaise presse à Caroline : "Les six premiers mois ont été difficiles" se souvient-elle amèrement. Petit à petit, elle s'attelle à récupérer sa clientèle et à l'ouvrir sur d'autres horizons, avec les limites que son cadre lui impose. Même à 5 minutes de Paris, un restaurant situé à St Ouen a du mal à attirer les Parisiens. Caroline encaisse les remarques de clients : "Je n'amènerais jamais ma femme manger dans le 93". Le gros de son activité se situe donc le midi où elle canalise une importante clientèle

de bureau. Dans cet univers quasi-exclusivement masculin, Caroline se fait une place, en jouant des coudes. "80 % des gens se sont dit : "Non, pas une bonne femme ici !", mais ça ne me changeait pas trop de l'immobilier qui est aussi un milieu macho", explique Caroline sans tressaillir. Elle ne s'inquiète donc pas et se concentre sur sa cuisine. Elle apporte ses changements par petites touches, histoire de ne pas heurter la clientèle qui reste fidèle. La confiance et les clients plus nombreux, elle tache d'alléger les plats, d'éliminer les sauces, de remplacer le bœuf lambda par du Charolais...

Caroline s'attaque ensuite à la décoration et y apporte une touche féminine, des couleurs et de l'habillage. Mais Chez Serge ne ressemble pas encore vraiment au restaurant de ses rêves. "On ne vient pas ici pour le cadre, il est simple. C'est un bistrot classique des années 50 avec un comptoir en formica. Pas de Falbala", résume-elle avec une expression bien de chez elle, pour dire qu'il n'y a rien de superflu dans sa décoration. Elle non plus ne fait pas de superflu et impose sa bonne humeur et son dynamisme aux clients et à ses employés. "J'ai une équipe de 8 personnes pour gérer le restaurant et ce sont tous des hommes", souligne-t-elle avec un ton

le plus neutre possible. Elle jure que c'est le hasard qui l'a voulu... Son meilleur client est lui aussi un homme, puisqu'il s'agit de son père, qui vient lui rendre visite et l'aider deux fois par semaine afin de rester dans le bain. La restauration, une vraie maladie génétique chez les Montaldo. Et si cela la démange parfois de s'occuper de la cuisine, la raison l'emporte le plus souvent. "Je n'ai pas le temps, je m'occupe de l'accueil des clients, des prises de commandes, de la gestion générale. Je veux absolument que le client se sente comme chez lui... ", insiste Caroline. A force de privilégier l'accueil des clients, elle s'est récemment retrouvée conviée à une soirée de prestige, organisée par le guide Pudlowski au Crillon, à Paris. "J'étais avec des grands Chefs étoilés, des personnalités connues. J'étais la seule représentante du 93", se souvient Caroline avec le sourire. Lors de cette soirée, on lui décerne le prix "Hôtesse de l'Année". Une surprise autant qu'une récompense pour tout le travail accompli. Mais Caroline ne prend pas cela pour une consécration. "Je préfère rester discrète car je suis superstitieuse et parfois les gens sont jaloux", se résigne-t-elle. Sa façon de penser se symbolise dans le choix que Caroline a fait de conserver le nom d'établissement, Chez Serge. "Même si tout ne s'est pas bien passé entre nous, je respecte le travail de cet homme qui a donné 40 ans de sa vie à ce restaurant". Caroline n'en a que 37 et c'est juste le début de son aventure...

“ Comme souvent dans ce genre de cas, c'est le hasard qui se chargera de lui ouvrir la bonne porte ”

Amaud Cipriani

