

CUISINE 'MAISON' AUX PORTES DE PARIS

Chez Serge et Caroline

Saint-Ouen (93) La nouvelle propriétaire a donné un nouvel élan à l'institution du boulevard Jaurès.

Et si j'essayais ?" Il n'a pas fallu longtemps à Caroline Montaldo pour se laisser convaincre complètement par le restaurant Chez Serge. En juin 2004, la jeune femme a repris l'enseigne créée il y a 35 ans par Serge Cancé, boulevard Jaurès à Saint-Ouen (93). "Avant, je travaillais dans l'immobilier, maintenant je suis dans mon univers", précise la fille et petite-fille de restaurateurs. À 9 ans, la gamine proposait des chariots de desserts pour les clients de l'établissement familial havrais, la Grande Cour. Une passion et une pratique de l'accueil qui ne l'ont pas quittée. Le guide *Pudlowski 2006* l'a élue hôtesse de l'année. La distinction la ravit, surtout quand elle se souvient, avec amusement, des premières réactions teintées de machisme des habitués, lors de son arrivée. "Ils étaient un peu choqués qu'une femme reprenne 'leur' Serge. Et puis ils ont vu que l'esprit était conservé ce qui les a rassurés", explique-t-elle.

Rafraîchi, l'endroit n'en demeure pas moins un bistrot "où tout est fait de A à Z", selon la patronne qui a gardé les 8 personnes de l'équipe du précédent propriétaire. Si certaines recettes ont été allégées, les portions n'ont pas été rognées. Modifiée tous les jours, la carte affiche un ticket moyen à 45 € avec les vins. Pot de harengs et pommes tièdes, Rognons de veau à l'ancienne, la carte a gardé ses accents du terroir. Sans parler des desserts XXL : éclairs géants, mille-feuille à la crème légère, crème renversée... Un menu à l'ardoise est proposé à 30 euros : Salade de queues d'écrevisses, Blanquette de veau, Assiette de desserts.

Doté de 85 places assises, le restaurant fait le plein très souvent le midi. Pour doper les diners, Caroline Montaldo a

En chiffres

Capacité :
85 couverts
Superficie :
230 m²
Ticket moyen :
45 €
Menu :
30 €
Nombre de
couverts par
jour :
86
Salariés :
9 personnes
Investissement :
NC



Caroline Montaldo a repris toute l'ancienne équipe.

inventé les soirées rugby. L'idée est simple : accueillir les spectateurs avant le match pour le dîner, les emmener en car au stade de France, et les reconduire ensuite au restaurant pour la 3^e mi-temps. Une formule à 40 € qui n'a pas tardé à faire ses preuves. En attendant la 'journée secrétaire' destinée à faire connaître le restaurant auprès des salariés des entreprises voisines.

Lydie Anastassion