

LES CH'TI CHARIVARI FONT GRAND BRUIT

Essor du réseau de restaurants inspirés par la Savoie

► Dominique ARNAUD

Comme au pied des pistes savoyardes, les restaurants Ch'ti Charivari proposent un décor et une cuisine de montagne riche en fromages, entre autres spécialités. Un concept que développe Philippe L'Herminé, qui propose aux futurs franchisés une assistance concrète à la création de leur entreprise.

Rituel d'origine savoyarde, le charivari accompagne en Nord-Pas-de-Calais le développement d'un nouveau concept de restauration qui fait du bruit, forcément... En franchise, l'enseigne "Le Ch'ti Charivari" évoque à la fois la convivialité du Septentrion et les nourritures roboratives attendues par les adeptes des sports montagnards, au pied des pistes de Savoie. Sans chichis, la clientèle familiale est accueillie dans des décors chaleureux où le bois domine, où les œufs du téléphérique font rêver à l'altitude, où la raclette et la fondue côtoient la braséade et les reblochonnades, où les canons à neige peuvent même poudrer l'été, histoire de rêver.

Valenciennes, Arras, Boulogne, Wimereux, Douai... Tout est parti d'un premier restaurant ouvert à Valenciennes par Olivier Gallez et son épouse il y a une dizaine d'années. Ce fut une réussite et un style apprécié par un commerçant boulonnais, Philippe L'Herminé. Ce gaillard de grande stature (2,04 m) ne manque pas non plus d'envergure en affaires. Après avoir

revendu le magasin de décoration qu'il avait lancé six ans plus tôt, mais en gardant sa boutique de vêtements, il s'est adjoint un bon chef et a travaillé tous les détails sur le concept avec Olivier Gallez. Alors que ce dernier ouvrait un restaurant à Arras en 2005, Philippe L'Herminé se lançait dans la restauration dépayssante à thème en 2004 et 2006 tant à Boulogne-sur-Mer qu'à Wimereux. Une réussite puisque ses deux restaurants personnels totalisent maintenant 80 000 couverts par an. Un nouveau Ch'ti Charivari étant ouvert en 2006 à Douai (Olivier Gallez puis Delphine Leuleux), les amateurs d'ambiance décontractée et de cuisine savoyarde commencèrent à se demander s'ils ne fréquentaient pas une chaîne. Sitôt pensé, sitôt fait : en janvier 2007, Philippe L'Herminé créait la SARL Ch'ti Charivari de manière à pouvoir accompagner les futurs candidats à la franchise. Amiens a été ouvert en septembre 2007 par Stéphane Laurent, et Calais va être inauguré en mai 2008 par Philippe Patin et Vincent Dupont.

Au Salon international de la franchise. Indiquant qu'il était



Dépayssément garanti à la table du Ch'ti Charivari.

présent au Salon international de la franchise (qui vient de se tenir à Paris), Philippe L'Herminé précise que sa société apporte un large soutien aux restaurateurs voulant adopter le concept, qu'il s'agisse de trouver un local, de bénéficier d'une formation, de négocier un prêt bancaire, etc., la mise de fonds de départ étant abordable. Cette activité passionne Philippe L'Herminé qui, pour pouvoir ouvrir sept jours sur sept ses restaurants de Boulogne et Wimereux, y a installé deux cogérants. Ces associés minoritaires mais motivés sont Isabelle Maillard et François Vassal.

Atmosphère des pistes. Les Ch'ti Charivari ne se contentent pas de recréer l'atmosphère des pistes. Ils emmènent leurs clients au cinéma voir *Bienvenue chez les Ch'tis* ou *Les Bronzés font du ski*. Mieux : ils les transportent carrément à la Clusaz pour un séjour où sport de glisse et gourmandise sont associés !

Tandis que le restaurant arrageois déménage, et double sa capacité sur la fameuse Grand-Place, Philippe L'Herminé mesure le chemin parcouru. Déjà 47 emplois ont été créés pour un CA de 3 M€ mais l'entrepreneur ne compte pas s'arrêter en si bon chemin. Il pense encadrer deux nouveaux franchisés par an, visant notamment Dunkerque, Saint-Omer et Lille, et songe même à ouvrir un Ch'ti Charivari en Savoie, imaginant aussi des possibilités de développement au plan national.

Outre l'assistance à la création, la SARL propose des visites de conseil, des fournisseurs agréés, de la communication par la brochure diffusée à 25 000 exemplaires et par le site Internet fort bien réalisé par le jeune associé Nicolas Maillard. La présentation des équipes permet d'y imaginer un service comme à la maison, mais professionnel. ■

Contact au 03 21 30 01 20 ou sur le www.chticharivari.eu