

L'air de la montagne lui a ouvert l'appétit des affaires



Philippe L'Herminé, 40 ans, est à la tête de la marque «Ch'ti Charivari» qui compte 7 restaurants. : La Voix du Nord

Une décoration montagnarde, des répliques des « Bronzés font du ski » et beaucoup de fromage à table. Voilà la recette des restaurants Ch'ti Charivari qui régaleront près de 700 gourmands par semaine et par établissement depuis 2004. Derrière ce succès se cache Philippe L'Herminé qui a créé sa marque et sa franchise et a réussi à la décliner dans des villes comme Amiens ou Calais.

PAR OLIVIER MERLIN

boulogne@lavoixdunord.fr PHOTO « LA VOIX »

« Je crois que toi et moi on a un peu le même problème, c'est-à-dire qu'on ne peut pas vraiment tout miser sur notre physique, surtout toi.

» Des répliques cultes des « Bronzés font du ski » comme celles-ci, les clients des restaurants Ch'ti Charivari en entendent durant une bonne partie de leur repas et même dans les toilettes. Une bonne façon pour ces amateurs de fromage fondu de s'immerger dans l'univers montagnard, hiver comme été.

Par amour du fromage

C'est avec ces petits détails (un véritable « oeuf » de télécabine est également présent dans le restaurant de Wimereux) que le propriétaire Philippe L'Herminé a fait de ses restaurants un succès depuis 2004. Rien ne le prédestinait pourtant à créer cette marque lorsqu'il est né en 1969 d'un père notaire dans le Valenciennois. Après de rapides études de gestion et de comptabilité, l'homme réalise le rêve de beaucoup de Français et devient son propre patron. Il rachète un local dans la rue Faidherbe et ouvre en 1998 le magasin Casa. « Le commerce marchait très bien mais la rentabilité était modeste. » En 2004, il revend son affaire sans avoir prévu une sortie de secours. « Je voulais redevenir salarié dans une grosse boîte comme Décathlon. » Mais celui qui a goûté à la direction d'une entreprise ne se résout pas à pointer chaque jour. C'est alors qu'une idée lui vient. « J'ai toujours beaucoup aimé le fromage et surtout un restaurant savoyard à Valenciennes qui s'appelait le Charivari. » Philippe L'Herminé se lance dans l'aventure avec le concepteur du resto valenciennois et ouvre le Ch'ti Charivari dans la rue du Doyen à Boulogne en 2004, le jour de la fête nationale. « Ouvrir un restaurant savoyard en plein été, c'était culotté. »

Pas l'esprit d'une chaîne

Mais cela n'a pas empêché l'établissement de faire le plein. Si bien que deux ans plus tard, un autre Charivari ouvre à Wimereux : le succès est encore au rendez-vous. Qu'est-ce qui plaît tant aux clients même si la crise a fait chuter le chiffre de 15 % ? « On propose un concept unique dans la région, des produits de qualité et un dépaysement », résume celui qui a pensé à tout. Sa marque et son logo ont été déposés à l'Institut national de la propriété intellectuelle et le Ch'ti Charivari est désormais une marque franchisée. Pour entrer dans le club, les amateurs doivent s'acquitter de 10 000 E de droits d'entrée et de 500 E par mois. « Des tarifs peu élevés pour une franchise, explique Philippe L'Herminé. Le but n'est pas de créer une chaîne standardisée mais bien des restaurants qui ont leur propre identité, leur propre ambiance. » En « mode » franchise, les restaurants de Calais et d'Amiens ont ouvert. Celui de Béthune devrait régaler les fous de fromage cette année. Philippe L'Herminé, qui a incontestablement du flair dans les affaires, pense-t-il un jour revendre son « bébé » ? « Toute affaire est à revendre, sourit l'homme. Mais cela me ferait beaucoup de mal de m'en séparer. » •

Les rédactions de La Voix du Nord
la Voix du Nord