

AVEC UN ÉQUIPEMENT ET UN MATÉRIEL À PRIX SERRÉS

SÉBASTIEN DECREUZE ET MICHEL NGO SE LANCENT À LA CONQUÊTE DES 'SAVEURS SAUVAGES'

Gif-sur-Yvette (91) Ils doivent beaucoup à Anne-Marie De Gennes, leur ancienne patronne. Elle les a encouragés et aidés à se lancer seuls comme des grands après la fermeture du Boudin Sauvage à Orsay. Clin d'œil à cette expérience, leur restaurant s'appelle Les Saveurs Sauvages.



Sébastien Decreuze et Michel Ngo, associés et cogérants des Saveurs Sauvages à Gif-sur-Yvette (91). 2 jeunes entrepreneurs qui ne se laissent pas décourager facilement.



Après le passage de la commission de sécurité, il a fallu investir dans du mobilier et du linge de table traités non-feu. Avec le concours de la société Euresco, les 2 jeunes créateurs d'entreprise ont créé une véritable ambiance pour la salle.

Plus évident quand on a moins de 30 ans de se lancer à son compte dans une banlieue parisienne où les restaurants ont parfois du mal à se remplir en semaine. C'est pourtant le pari relevé par Sébastien Decreuze et Michel Ngo, 2 jeunes de l'équipe d'Anne-Marie De Gennes au Boudin Sauvage à Orsay. Licenciés après la cessation d'activité de l'établissement, ils se déclarent en créateur d'entreprise parce qu'ils ont envie de faire quelque chose ensemble. En reprenant le fonds d'un ancien café-tabac sur la place de la Gare à Gif-sur-Yvette (91), Sébastien et Michel font le pari que ça va marcher ! Ils partent à l'assaut des banques de la région - qui ont bien eu du mal à faire confiance à ces 2 jeunes créateurs de 24 et 28 ans, qui n'ont pas beaucoup d'économies - et trouvent finalement le financement auprès de la BNP, qui accepte de les aider après l'intervention d'Anne-Marie De Gennes. Avec cet argent, ils vont faire réaliser une partie des travaux et vont acheter le matériel nécessaire à leur activité, celui de l'ancien propriétaire étant vraiment trop vétuste. Ils vont également bénéficier de quelques subventions grâce à la CCI d'Evry, qui va les accompagner pour effectuer toutes les formalités de création, et l'Agence pour l'Économie en Essonne qui va les aider à monter un dossier d'Aide aux demandeurs d'emploi créant ou reprenant une entreprise (ACCRES) et de l'Encouragement au développement d'entreprises nouvelles (Eden). Ils ouvrent finalement Les Saveurs Sauvages en décembre 2003. Fin 2004, les 2 jeunes gens ont atteint leur objectif.

Un élan freiné par le passage de la commission de sécurité

Pourtant le 6 décembre 2004, la commission de sécurité effectue un contrôle suite à l'ouverture de l'établissement (N.D.L.R. : soit un an après l'ouverture) et émet un avis défavorable. Un certain nombre de documents n'ont pas été fournis (attestation assurant le degré coupe-feu de l'isolement entre le restaurant et le logement situé au-dessus, procès-verbal prouvant la réaction au feu des rideaux, canalisations de gaz non peintes aux couleurs conventionnelles, bloc autonome d'éclairage non visible, etc.). Les 2 associés ne veulent pas se décourager et décident d'entreprendre à nouveau des travaux. Ils vont, entre autres, effectuer des recherches de fournisseurs et de prestataires en utilisant le site professionnel www.kifaikoi.com. Grâce à ce portail, ils vont lancer plusieurs appels d'offres, pour trouver en particulier du mobilier de salle adapté. C'est ainsi qu'ils vont faire la connaissance

de la société Euresco - lire encadré - qui, au final, emportera le marché. Olivier Zink a créé l'entreprise en Alsace il y a 4 ans et ne commercialise ses produits qu'à travers internet, ce qui lui permet de proposer des prix très compétitifs. Il ne travaille qu'avec des hôtels et des restaurants, et ne sélectionne donc pas que des produits parfaitement adaptés (conformité à la réglementation - incendie en particulier -, entretien facile, respect des budgets, etc.). Avec Les Saveurs Sauvages, il a d'abord effectué une première sélection de produits. Il a transmis des photos par internet (format A4 pour bien se rendre compte, également téléchargeables à partir de son site), a donné quelques conseils, et a finalement envoyé un échantillon de la table qui semblait la mieux adaptée (N.D.L.R. : un plateau en placage chêne naturel teinté sur MDF, recouvert d'un double verni antialcool et alimentaire, résistant aux rayures. L'ensemble est posé sur un socle en fonte avec feuille alu brossé et colonne de bois). L'échantillon faisant l'unanimité, Olivier Zink s'est alors déplacé pour venir étudier les lieux et définir, avec les 2 gérants, le nombre de tables à fournir (22 au final), pour lesquelles il a également proposé le chemin de table en coton retors fabriqué dans les

Vosges, les serviettes assorties et les photophores pour l'ambiance.

Sébastien Decreuze et Michel Ngo ayant de leur côté trouvé un nouveau financement pour se mettre en conformité, le moral est au plus haut. Car une fois les aménagements achevés, ils constatent environ + 15 % de chiffre d'affaires. L'ambiance et le décor plaisent, et "c'est tellement agréable d'avoir un bel établissement", concluent les 2 jeunes entrepreneurs.

En mai 2005, lorsque la commission effectue sa visite de contrôle, un avis favorable est octroyé. À la même époque, Les Saveurs Sauvages font partie des premières enseignes de la région à se déclarer '100 % sans tabac' et la clientèle apprécie. Ils raflent au passage le 1^{er} prix des Papilles d'or et le trophée des Espoirs de l'économie dans la catégorie Créateur de l'année. Aujourd'hui, à 29 et 31 ans, Michel et Sébastien comptent bien poursuivre dans cette voie, et surtout, "ne jamais se décourager".

Nelly Rioux

LES SAVEURS SAUVAGES
4 RUE CROIX DE GRIGNON
91190 GIF-SUR-YVETTE
TÉL. : 01 69 07 01 16

Euresco : créateur d'intérieurs et assembleurs d'idées

La salle de séminaire de l'Hôtel Duminy Vendôme à Paris a été aménagée par Euresco.



En créant Euresco il y a 4 ans, Olivier Zink voulait devenir le partenaire créatif de l'hôtellerie-restauration. Car chez Euresco,

on sait associer des artisans confirmés à l'assemblage de matières et de formes. Cette particularité garantit aux clients

des solutions personnalisées qui ont une touche originale. Ainsi, Euresco peut très bien acheter une forme ou carcasse de meuble, et l'habiller avec le tissu de son choix. L'entreprise alsacienne accompagne tous les projets d'aménagement tout en proposant une nouvelle génération de revêtements professionnels non-feu. Qu'il s'agisse de meubles uniques, d'ambiance sur mesure, de conseils personnalisés, de choix en matière d'arts de la table, Euresco garantit également des prix très compétitifs.

Euresco
Tél. : 03 90 29 25 95
info@euresco.fr
www.euresco.fr