

RESTAURATION. L'union réussie de Carole et Emilie aux fourneaux

Crêperie Margaux, Pizzeria Cosa Così, et aujourd'hui Si Al Dente : chaque fois saluées et reconnues par les guides et par le public, Carole et Emilie ont la gourmandise de leur(s) enseigne(s), et contiennent leur belle aventure. Portrait de filles qui ne manquent pas d'allant.

Vous avez peut-être connu Carole et Emilie à la crêperie Margaux, place du Marché aux Légumes, Intra-Muros, entre 2004 et 2009. Puis à la pizzeria la Cosa Così, dans le haut de Saint-Servan, jusqu'à il y en a encore un peu moins de deux ans.

La Corse et la Redonnaise se sont connues en Corse, justement, la patrie de Carole Luciani. Et depuis, elles ne se sont plus lâchées. Après avoir monté un club de plage, elles ont enchaîné les saisons dans la restauration : l'été à la mer, l'hiver à la montagne. « Ces cinq années d'expériences diverses nous ont rodées, nous ont permis d'acquérir une expérience solide à tous les postes », racontent Carole Luciani et Emilie Gicquel. « Et comme nous avions toutes les deux le désir d'entreprendre, on a décidé ensuite de se lancer », se souviennent-elles.

Grand-mère crêpière, grand-père pâtissier

Emilie était petite-fille de crêpière et de charcutière, et d'un pâtissier, autant dire que la restauration, elle la porte un peu

dans ses gènes. « Est-ce qu'on se lancerait dans une boulangerie, ou une crêperie ? Emilie serait aux fourneaux, moi je ne me voyais pas toute la journée derrière un guichet », lance la dynamique Carole.

5ème meilleure pizza de France

Alors elles ont opté pour la crêperie, et donc, la Bretagne. En deux mois, elles ont sillonné la région, arpenté 25 000 km, visité une cinquantaine d'affaires. Jusqu'au coup de foudre : ce serait Saint-Malo, et la crêperie Margaux. Les galettes d'Emilie, et le duo chaleureux a su séduire au-delà des espérances : la crêperie a cartonné, coup de cœur du guide du Routard 2006 de la Bretagne Nord, puis en bonne place dans le Lonely Planet. Tout y était fait maison, c'est d'ailleurs resté la marque de fabrique des filles.

Puis, parce qu'elles aiment les nouveaux défis, elles ont vendu leur affaire et mis le cap sur un nouveau projet. « La farine, c'est la force d'Emilie. Dans les crêpes, les galettes... Pour quoi pas les pizzas ? »

« On refusait 120 couverts par soir en saison »

Alors, comme elles ne font pas les choses à moitié, avant de se lancer il y a eu un stage avec LE champion du monde de la pizza, Eric Riem à Cap d'Ail... Ca



Une Bretonne et une Corse, Emilie et Carole : On forme un duo explosif !, lance Carole (à droite), jamais avare d'un mot pout rire.

a donné la Cosa Così (Comme à la maison), de 2009 à 2014. Là encore, ça a été un vrai succès. D'autant que la pizza d'Emilie a été élue 5ème meilleure pizza de France par les internautes de TripAdvisor. A partir de ce moment-

là, la pizzeria n'a plus désespéré : « On refusait 120 couverts par soir en saison, c'était de la folie », confie Carole. En salle, son royaume, Carole officie comme un poisson dans l'eau, toujours le sourire, pétillante et gaie.

Mais le compteur tourne, l'affaire marche du feu de Dieu, les filles ont envie de changer d'air : elles vendent la Cosa Così et décident de partir aux Etats-Unis. Cap sur New-York ! Elles ont disparu du paysage

pendant quelques mois... pour mieux revenir ! « Ça nous a fait du bien de partir. Ça nous a permis de savoir qu'on voulait vraiment rester à Saint-Malo ! ». Alors c'est le retour dans la cité corsaire.

Toujours pleines d'appétit, les filles ont ouvert en juin dernier une trattoria, Si Al dente, remplie de saveurs d'Italie et de produits qui donnent immédiatement faim. Un lieu où vous pouvez venir commander tous vos petits plats, ou assiettes de charcuterie très fine, en chiffonnade, comme en Italie, ou les manger sur place le midi, installé à un mange-debout, ou dans le petit patio, aux beaux jours. Evidemment, chez elles tout est maison, encore une fois. Y compris leurs raviolis, leurs paninis... Elles sont là pour un conseil, une recette ; elles proposent des prestations extérieures, pour entreprises, repas dînatoires, jusqu'à 60 personnes, ou le petit plateau entre amis pour 6 ou 8 personnes. Rackettes italiennes, lasagnes, tiramisu, vins italiens en boutique... Si ce n'est pas déjà le cas, vous risquez bien de devenir addict à l'Italie...

V.D.

■ Si Al dente, 8 Avenue du Révérend Père Umbricht à Saint-Malo, Courtoisville, à côté de chez Bordier). Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 14h et de 16h à 19h30 et le samedi de 15h à 19h30.