

SUCCESS STORY

STÉPHANIE JAUQUET

FEMME-ORCHESTRE

Stéphanie Jauquet, propriétaire du restaurant Um Plateau (Clausen), de la brasserie À Table (Cloche d'Or) et des magasins traiteurs Cocottes (Glacis, centre-ville, Cloche d'Or), se définit elle-même comme chef d'orchestre, qui souligne volontiers le talent de ses musiciens, les équipes des différentes adresses.

Texte : Catherine Moisy - Photos : Emmanuel Claude / Focalize

De quand date votre vocation pour la restauration ?

« Mes deux grands-mères faisaient une très bonne cuisine. On allait peu au restaurant, mais on aimait les bons repas. L'une des deux faisait une cuisine très généreuse, riche en beurre. L'autre, à la tête d'une famille nombreuse, privilégiait les plats simples et savoureux. Cependant, je ne peux pas dire qu'elles m'ont transmis leur savoir-faire, et mes parents m'ont poussée dans des études assez traditionnelles. J'ai étudié les sciences commerciales à HEC Liège. Pendant mes études, je passais mes week-ends à garder les enfants d'un couple d'hôteliers-restaurateurs. Ma meilleure amie y faisait la plonge, et je l'ai rejointe au restaurant pour augmenter mon argent de poche. Les propriétaires m'ont ensuite formée pour que je puisse travailler en salle pendant les

“
Le succès des émissions culinaires a renouvelé l'intérêt pour le métier.
”

vacances. Je me suis tellement amusée durant cette période que j'ai fini par rater mon année de gestion au grand dam de mes parents. Alors, j'ai vraiment bifurqué, et je suis entrée dans une école hôtelière à Namur car entre-temps, la restauration et la pâtisserie étaient devenues une passion. Tout de

suite après mes études, j'ai trouvé un poste au Luxembourg. Ça m'a paru être le bout du monde à l'époque. Mais ensuite, j'ai rencontré mon mari et, ensemble, nous avons ouvert le restaurant Wengé. Puis, nous avons repris le restaurant Um Plateau, et à ce moment-là, j'ai souhaité devenir indépendante, et je lui ai racheté les parts avec l'aide d'investisseurs. C'était une grosse machine. Il a fallu cinq ou six ans avant de rentabiliser les investissements.

Cette première expérience seule vous a demandé un énorme investissement, et pas seulement d'un point de vue financier. Pourquoi cela ne vous a-t-il pas suffi ?

« Comme souvent, la suite a été le résultat d'une opportunité, d'un bon feeling pour un projet. Mon meilleur ami avait ouvert le restaurant Red Beef, à Thionville, pour lequel il m'avait demandé conseil pour l'aménagement et la décoration. De là est née l'idée d'en faire un ensemble à Luxembourg. Avec enthousiasme, je me suis embarquée dans cette affaire en tant qu'associée. Cela correspondait à un moment où j'avais envie de renouveau, de voir autre chose. Du coup, tous les midis, j'allais au Red Beef à la Cloche d'Or, et le soir, je revenais à Um Plateau. Ensuite, pour rentabiliser la cuisine du Red Beef, qui était très grande et qui ne tournait que le midi, j'ai eu l'idée de développer une offre traiteur, avec l'ex-équipe du Wengé, dont mon ex-mari. Le premier magasin Cocottes a donc ouvert en mai 2014, à la Cloche d'Or, dans un petit espace annexe du restaurant Red Beef. Cela a très bien démarré. Quelques mois plus

tard, je suis tombée sur l'annonce pour le local de la rue Beaumont, et nous avons ouvert ce nouvel emplacement en décembre de la même année, juste pour les fêtes. Enfin, j'ai décidé de renoncer à la franchise Red Beef pour développer, à la place, un concept de brasserie, qui offrait une meilleure synergie pour la cuisine de la Cloche d'Or.

De quelles aides avez-vous bénéficié dans ce parcours ?

« Une partie des investissements d'Um Plateau ont été faits avec l'aide de la SNCI (Société nationale de crédit et d'investissement). J'ai aussi introduit des dossiers d'aide à l'investissement auprès du ministère de l'Économie. Les subsides peuvent atteindre 10 à 40 % des montants d'investissements envisagés, selon leur nature (traçabilité, hygiène, informatique, décoration...). C'est une aide très précieuse.

Et si c'était à refaire ?

« Je ne commencerais sans doute pas par un projet de l'envergure d'Um Plateau. C'était trop lourd pour un début, et la mise de départ était trop importante. Je démarrerais par un projet moins coûteux. Ceci dit, cela a été une très bonne école. J'ai appris à surmonter les difficultés et je connais maintenant les erreurs à éviter. ▶

Quelques chiffres

Cocottes, c'est :

- 1.150 clients par jour
- 43.000 œufs par an
- 10.000 litres de crème fraîche (du Luxembourg)
- 2 tonnes de beurre

À Table, c'est :

- 250 couverts par jour
- 900 m² de restaurant et cuisine
- 5 km parcourus chaque midi par les runners qui apportent les assiettes à table
- 5.000 kg de viande de bœuf par an

Um Plateau, c'est :

- 32.000 clients par an
- 12.000 bouteilles de vin

Les trois enseignes emploient 80 personnes et réalisent 6,5 millions d'euros de chiffre d'affaires.

A woman with her hair pulled back is sitting on a wooden bar stool at a bar. She is wearing a dark grey blazer over a black top and blue jeans. She is smiling and has her left hand resting on the bar counter. The bar has a wooden top and a dark base. In the background, there are shelves with various glasses and bottles. The lighting is warm and focused on the woman.

Stéphanie Jauquet apprécie particulièrement le fait de pouvoir changer de « casquette » plusieurs fois par jour.



Ce que Stéphanie Jauquet préfère dans son métier : imaginer un nouveau concept ou « relooker » un lieu, et bien sûr, être bien entourée pour faire fonctionner ces différentes enseignes.

Et de quoi êtes-vous la plus fière ?

« Étant jeune, au moment de ma réorientation, j'avais bravement lancé à ma famille : 'Un jour, j'aurai un restaurant.' Cela me rend fière d'avoir tenu parole, d'avoir prouvé que j'en étais capable. Je suis fière aussi de pouvoir accueillir des personnalités luxembourgeoises au Um Plateau. C'est un peu comme si je les recevais chez moi.

À quoi ressemblent vos journées ?

« Je me lève à 7 h, et à peine plus d'une demi-heure plus tard, je suis derrière mon bureau. Je consacre le matin à l'administratif. Vers 11 h, je pars faire le tour des points de vente pour voir les équipes, régler quelques questions, valider des idées ou discuter de la carte. Je déjeune très rapidement, parfois juste d'un sandwich, puis je reviens au Um Plateau, où se trouve mon bureau, et où je passe 60 % de mon temps. Vers 17 h, je m'accorde une pause d'une heure trente chez moi, et je suis de retour au restaurant pour le service du soir. J'aime particulièrement accueillir les clients à leur arrivée. Dans la soirée, je

passé de table en table pour échanger avec chacun.

L'aspect « développement durable » semble important pour vous ?

« Absolument. Cela se traduit par le choix de producteurs locaux et le choix des emballages pour Cocottes, qui sont consignés ou recyclables. Et partout, nous luttons contre le gaspillage alimentaire. Un exemple tout simple : les chutes des légumes utilisés pour la confection des sandwiches et salades sont utilisées pour préparer des potages. Je sens que les clients apprécient ces efforts en faveur de l'environnement. Ils font attention à la qualité, aux aliments sains, à l'aspect local.

Est-ce que vous trouvez facilement les compétences dont vous avez besoin ?

« Pendant 10 ans, cela a été très difficile. Les horaires coupés décourageaient beaucoup de monde. Mais depuis quelques années, le succès des émissions culinaires a renouvelé l'intérêt pour le métier, et beaucoup de jeunes arrivent maintenant sur le marché du travail.

Est-ce que vous pouvez nous dévoiler vos projets d'avenir ?

« Tous mes projets concernent le développement de Cocottes. J'envisage l'ouverture d'un quatrième magasin, dans le quartier Gare, d'ici l'été. Ensuite, mon projet le plus important concerne la construction d'une cuisine autonome ultramoderne, car la cuisine du restaurant À Table n'est plus adaptée à cette activité. Nous allons donc avoir un grand laboratoire et un point de vente sur la ZARO (Zone d'Activités économiques de la Région Ouest), à Steinfort. Ce projet vient d'être validé auprès du ministère de l'Économie. Cela va représenter un investissement de 3 millions d'euros. Je souhaite ouvrir à l'été 2018. À la fin de cette même année, nous allons ouvrir un nouveau point de vente Cocottes dans l'extension du centre commercial City Concorde. Ensuite, en 2019, nous ouvrirons au sein du projet Infinity, au Kirchberg. » ●

L'information continue

Retrouvez la version intégrale de cet entretien sur www.cc.lu