

Par Mathilde LENOIR et Amina KELLOU
(toutes deux MS Stratégie et Pilotage des Opérations Qualité,
Supply Chain, Achats 94)

Le plaisir du palais

Couscous Deli, c'est l'histoire de deux reconversions réussies et d'une amitié de longue date entre deux passionnées de voyages, désireuses de poser leurs valises pour raconter dans l'assiette leurs souvenirs de rencontres et de découvertes culinaires.



Jusqu'alors cadres supérieures dans des secteurs très différents Mathilde et Amina se sont rencontrées à l'École, après des études d'ingénieur. Elles ont décidé, il y a deux ans, de s'associer pour ouvrir un restaurant mais pas n'importe lequel : un lieu où l'on se sente bien et qui soit le reflet de leur volonté de fusion des cultures. Le nom de Couscous Deli fait d'ailleurs référence à la fois au plat algérien, et au *delicatessen* new-yorkais. L'idée de cuisiner le couscous sous toutes ses formes, même les plus inattendues, s'est imposée à elles comme une évidence. Plat traditionnel par excellence, complet, équilibré et convivial, il se prête à toutes les interprétations. « Notre intention est de donner un coup de jeune au couscous, de le rendre plus urbain et plus créatif », explique Mathilde.

Complémentarité des associées

Un atout majeur des deux associées est leur complémentarité. C'est pourquoi, la répartition des

rôles entre elles s'est effectuée facilement : l'esprit créatif de Mathilde devait la porter à s'occuper de la conception des recettes, de l'organisation pratique de la cuisine, de la décoration et de la communication. Grâce à ses qualités de gestion et de management, Amina serait en charge des achats, de la gestion et des relations avec la banque. « Pour prendre le langage du cinéma, Amina est le producteur du film, Mathilde le metteur en scène et nous sommes toutes les deux co-scénaristes », expliquent-elles.

Mais, avant d'annoncer l'ouverture de leur restaurant, il leur a fallu effectuer l'incontournable parcours de la création-reprise d'entreprise. Après une longue maturation, le projet s'est réalisé rapidement. Les futures gérantes ont investi dans un accompagnement à la reprise de fonds de commerce de la CCIP : informations sur les chiffres clés du secteur, diagnostic de l'affaire à reprendre, description du projet et étude de financement. « Lors de cette période d'accompagnement, on a apprécié le regard critique de notre interlocuteur, qui nous a permis de mieux formaliser le concept et de convaincre les banques », précise Amina.

Invitation au voyage

Le choix du local s'est porté sur un restaurant de quartier situé à l'angle des rues du Chemin Vert et Merlin, dans le 11^e arrondissement de Paris. Les travaux ont duré deux mois mais le résultat est à la hauteur des aspirations des deux associées : un lieu convivial, soigné, très lumineux. La façade, avec sa couleur bleu Cyclades est déjà une invitation au voyage. Parallèlement à la recherche du lieu, les associées mettent en place l'identité graphique et numérique de leur concept : un site web Wordpress, une page Facebook, un compte Tripadvisor et Twitter. La carte est conçue, dessinée et imprimée en interne afin de permettre des ajustements, et des évolutions en fonction des saisons.

Alors qu'elles viennent de fêter les 1 an de Couscous Deli, Amina et Mathilde savent que la route est encore longue vers la renommée internationale, mais aussi que l'important c'est le chemin et que l'aventure est belle et gourmande. ●