

GASTRONOMIE PORTRAIT

Petits fours et gros succès

REIMS Sylviane Bertacchi, fondatrice de l'entreprise du même nom, est lauréate de la Victoire des autodidactes pour le Grand Est.

Lorsqu'elle nous reçoit la semaine dernière dans les locaux de sa société, implantée à Bezannes depuis janvier 2014, Sylviane Bertacchi, directrice générale des Réceptions Bertacchi, service traiteur et séminaire, s'apprête à recevoir le prix de l'autodidacte de l'année pour la région Grand Est – la finale nationale se déroulera au printemps. Organisée par la Harvard business school club de France, cette récompense « met à l'honneur l'esprit entrepreneurial, l'audace et la détermination » de dirigeants n'ayant pas suivi le cursus approprié. « Ce prix me fait très plaisir, surtout que l'on m'avait un peu poussée pour y aller, raconte-t-elle, souriante en bandoulière. Ne pas être diplômée dans ma partie, ça a pu me faire un peu souffrir quand j'ai débuté. Pas dans le regard des autres mais au fond de moi-même, comme si je devais nécessairement en faire plus que les autres. Après, avec le temps, on change notre regard sur soi-même... »

“Relever de nouveaux défis, ça ne me fait pas peur, au contraire, ça m'émoustille !”

Sylviane Bertacchi

Avant de connaître le succès dans la création culinaire, Sylviane Bertacchi, née à Reims il y a 55 ans, avait opté pour des études de psychologie. « Mais tous mes grands-parents étaient dans la restauration », se souvient cette fille née de mère française et de père italien. À l'issue de son cursus universitaire, elle se lança dans l'aventure après avoir lu un article sur les débuts de la restauration à domicile. « Ça a fait tilt », dit-elle. En 1986, elle crée avec son mari Eat Easy, « un service qui n'existait pas encore à Reims. On faisait entrées, desserts et un plat cuisiné – c'était aussi les débuts du “sous vide”. On s'engageait à livrer dans les trente minutes. » Eat easy fait vite l'objet d'un reportage télévisé, lequel suscite des retombées inattendues : « Un inspecteur des services d'hygiène m'a appelée après la diffusion pour me dire que je n'avais pas le droit d'exercer

ce métier depuis mon logement personnel, rit-elle. Mais ça a été positif, ça m'a permis d'avancer plus vite. » Le couple Bertacchi, qui s'en va poursuivre son activité dans le passage du Commerce, ouvre un restaurant. « Je faisais des pizzas alors que je n'en avais jamais fait de ma vie... Pour m'aider, j'ai embauché une ingénieure en agronomie. On avait une cuisine de 10 m². »

“LES CREVETTES, ÉPLUCHEZ-LES”, LUI GLISSE-T-ON À SON PREMIER COCKTAIL. En 1988, elle a écho par une amie que l'entreprise de transport Sitra cherche un traiteur pour fêter son demi-siècle d'existence. L'affaire est conclue d'une poignée de main et la voilà qui s'embarque dans la préparation d'un cocktail de 300 personnes, aidée de plusieurs membres de sa famille et seulement armée de... deux frigos. « On a tout préparé la nuit précédente, c'était très... artisanal. Il faut nous imaginer, encadrés par la police – car il y avait des ministres – avec notre camionnette. » Sylviane Bertacchi réussit l'examen de passage. « À la fin, le directeur me remercie et me dit : “Si je peux vous faire une petite remarque, les crevettes, la prochaine fois, épluchez-les !” »

Voilà sans doute la clé de sa réussite : ne pas avoir peur du changement, quitte à se jeter sans filet dans de nouveaux défis. « Ça ne me fait pas peur ; au contraire, ça m'émoustille ! », dit-elle comme si cela constituait une évidence. Elle déménage ensuite son entreprise vers l'avenue de Laon, arrétant le restaurant et se lançant pour de bon dans le service traiteur. « C'est moi qui crée, j'aime le changement, j'ai un besoin de me renouveler, c'est même parfois problématique. Aujourd'hui, on me canalise un peu mes envies de création. » Au fil des ans et des nouveaux clients, l'affaire se professionnalise. Qu'il semble loin, le temps où son inventivité devait tenir dans quelques mètres carrés. Aujourd'hui, les Réceptions Bertacchi, c'est une unité de production de 800 m², laquelle occupe la moitié des locaux. Son entreprise compte désormais une trentaine de salariés et, outre l'aspect traiteur qui s'exporte en Champagne-Ardenne, « et un peu à Paris aussi »,



Depuis un quart de siècle, Sylviane Bertacchi, dont l'entreprise compte plus de trente salariés, a créé des centaines de petits fours. Bernard Sivard

un restaurant de 110 couverts – ouvert le midi – depuis le démantèlement à Bezannes. Et n'allez

pas croire qu'elle sera rassasiée avec ce prix. « Mais ce n'est pas un boulot, c'est une passion. J'adore

manger, boire – ça se voit d'ailleurs, non ? Je reste curieuse de tout. » On la croit volontiers. ■ MATHIEU LIJOREL

SOUVENIRS PARFOIS DÉJANTÉS D'UN QUART DE SIÈCLE DE CRÉATIONS

Sylviane Bertacchi n'en fait pas mystère : « J'ai pu faire certaines choses qui auraient sans doute été considérées comme une hérésie par certains cuisiniers. Je suis une autodidacte mais après, je me suis rarement plantée dans les associations de saveurs, mes accords fonctionnent souvent même si, là encore, ce que je peux faire n'est pas aussi raffiné que chez les grands de la cuisine. » Singulier métier, tout de même, que le sien où des inconnus, dans la perspective d'un événement important, viennent la voir pour l'organisation d'un cocktail XXL, parfois selon des critères plus audacieux que la moyenne. « Bien sûr que j'ai eu des demandes un peu déjantées. Je me souviens que pour le

remise d'une exposition de peintures où l'artiste privilégiait le violet, on m'avait demandé un cocktail uniquement de cette couleur – on avait travaillé avec des aubergines, de la betterave, du cassis, des mûres, etc. J'adore quand on me donne des thèmes un peu fous. Avec les clients que je connais déjà, je travaille à la confiance mais une première fois, il y a toujours une part d'inconnue. Là, on m'a demandé d'organiser prochainement un cocktail “rétro chic”. Il faut quand même se demander ce que ça peut vouloir dire... Je prévois par exemple des “langoustes à la parisienne”, comme celles qu'on trouvait chez les bouchers dans les années 70. Mais je n'en dirai pas plus ! »