

VÉRONIQUE ET SERGE BOYER, LE GALLIERA

# Une affaire peut en cacher une autre

Il y a trois ans, Véronique et Serge Boyer ont mis leur première affaire le Grand Café, à Courbevoie, en gérance libre. Ils se sont installés au Galliera, une affaire dont ils viennent d'organiser la transformation, aidés en cela par un architecte et des artisans aveyronnais. Une belle manière de rester fidèle au pays en attendant d'aller y couler une retraite heureuse dans quelques années.

Depuis un mois, la brasserie Galliera n'a jamais aussi bien porté son nom. Son propriétaire, Serge Boyer, vient en effet de rénover entièrement cette brasserie. Il a demandé à l'architecte d'intérieur, d'Onet-le-Château, Thierry Carrel de reprendre la thématique du musée Galliera voisin dans la conception du décor de l'établissement. Sur la façade, le staff évoque les ondulations d'une étoffe drapée. A l'intérieur, les maçons ont exhumé la pierre de taille autrefois cachée par une couche de près de 20 cm de plâtre. Le métal finement ciselé vient rappeler la dentelle, dans une forme de clin d'œil au musée de la mode voisin. Serge Boyer a investi 600 K€ dans cette réhabilitation du Galliera. Le résultat est à la hauteur de ses espérances, avec un outil aux normes, mais surtout un décor original. En effet, cette brasserie qui dispose de 130 places assises intègre de nombreuses petites salles. Thierry Carrel est parvenu à les personnaliser en leur conférant des thèmes distincts : chalet, train, chai, tonneau, voûte. Il faut remarquer au passage que presque tous les artisans qui ont travaillé sur ce chantier viennent de l'Aveyron. Le menuisier est installé à Onet-le-Château, le stafeur à Millau, le plaquiste à Marcillac, le peintre et le tailleur de pierre de Salles-la-Source, l'électricien de Saint-Amans-des-Côtes. Seul le ferronnier, Bonal, n'est pas aveyronnais. Il est basé à Chaudes-Aigues (Cantal). Serge Boyer reste fidèle à ses origines auvergnates. Il est né à Conques, il y a 50 ans. Issu d'une famille modeste de sept enfants, il a été taraudé dans sa jeunesse par la volonté de réussir.

« Ma chance, confie-t-il, c'était d'avoir un frère cuisinier dans un hôtel du village, le Sainte Foy. A 16 ans, il m'a recommandé pour un emploi de bagagiste. »

## Un tandem

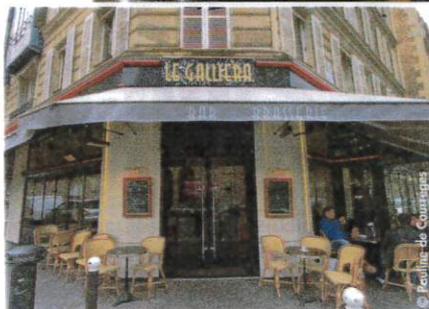
Mais, à l'époque, Serge rêve d'être cuisinier comme son grand-frère. Son patron apprécie ce jeune garçon courageux et débrouillard et lui donne un coup de pouce en l'envoyant en pré-apprentissage durant 6 mois dans un restaurant de Séverac-le-Château. A l'issue de ce test positif, il le recommande ensuite à Jacques Amat, chef propriétaire du Saint Amans, à Rodez. « C'était un maître d'apprentissage très formateur, aspect Serge Boyer. Il m'enseignait tous les aspects de la cuisine et notamment le traitement des poissons. Cela m'a beaucoup servi lorsque j'ai été embauché en 1981 comme commis au Petit Niçois, rue Amélie. On vendait dans cet établissement près de 600 kg de poisson/semaine, notamment grâce à la bouillabaisse, la spécialité maison ».

Serge Boyer a alors 18 ans. Son métier le passionne et lui laisse des loisirs pour voyager au Venezuela ou dans les Caraïbes. Le week-end, il file vers Ouistreham pour pratiquer le windsurf. C'est aussi à cette époque qu'il se passionne pour le vélo et prend une licence à l'AS Meudon. Il a conservé ce goût pour la petite reine et court régulièrement les cyclosporives avec quelques cyclistes amateurs issus des rangs des CHR comme Fabrice Couet (Le Castiglione), Hervé Dijols (Malakoff) ou les frères Bonal, représen-

Les salles thématiques du Galliera, le train, le chalet et le chai



Véronique et Serge Boyer entourant Alain Chantrel, leur directeur associé dans l'affaire.



tant les sociétés Richard et Aprovia. La rencontre avec son épouse, Véronique, comptable chez Léon Grosse, va être déterminante. Leur union va sceller la mise en route d'un redoutable tandem entrepreneurial. Serge connaît aussi bien le métier de la salle que celui de la cuisine. Commerçant né, il a l'art d'adapter une affaire à un quartier. Véronique est une gestionnaire douée. « C'est aussi une grande professionnelle du comptoir, souligne Serge. Le soir venu, elle crée l'ambiance. »

En 1989, le couple se prépare à prendre une affaire. Véronique quitte son travail au comptoir et commence à travailler dans plusieurs restaurants afin d'apprendre le métier. « Les représentants de France Boissons m'ont testé durant les vacances en me confiant la gérance appointée du Beauharnais, explique Serge. Après dix années passées en cuisine, je me suis familiarisé avec la salle aux Fontaines, chez Roger Lacipière, durant six mois. C'est un grand professionnel et un excellent formateur. Il m'a beaucoup appris. Il m'a même permis de rencontrer Robert Doisneau qui était venu photographier l'établissement ».

Le couple parvient alors à prendre la gérance libre d'un hôtel restaurant, le Limousin, à Levallois. Cette affaire va constituer un beau tremplin. Présent en permanence dans l'établissement, misant sur la limonade et la restauration le couple va développer rapidement l'activité.

Cinq ans plus tard, Serge et Véronique sont en mesure de racheter le Grand Café de Courbevoie. Créé quelques années plus tôt dans un quartier neuf par Tark Chlapac, cette brasserie de 400 places assises est sur le déclin. Les successeurs de Tark Chlapac ont creusé un passif de 3 M€ et accusent

un déficit de 1 M€. Moyennant 1,5 M€, Serge Boyer rachète l'affaire. « Il y avait plus de vingt salariés, se souvient-il. La masse salariale représentait 38 % du CA HT. Heureusement, le chef a su se remettre en question. Peu à peu la clientèle est revenue, mais cela a pris du temps. De plus, dans ce genre de quartier la vie des sociétés voisines est déterminante. Du jour au lendemain, il a fallu gérer le départ du siège de Nestlé et ses 3 000 salariés. »

## L'aventure du Galliera

Pourtant, Serge et Véronique ont rapidement maîtrisé le sujet. Le Grand Café est vite devenu une référence à Courbevoie. Quatorze ans après leur arrivée dans les murs, ils ont confié l'établissement à des gérants libres pour prendre en main le Galliera racheté en 2009. « Je m'étais installé dans une certaine routine, raconte Serge. J'avais même le loisir de faire 10 000 km de vélo par an. C'est mon épouse qui a pris l'initiative en me poussant à tenter cette nouvelle aventure sur Paris. Au départ, on était même décidé à vendre notre première affaire pour financer l'acquisition. Mais les brasseurs nous ont assuré que notre capital confiance était suffisant pour racheter l'affaire avec nos seules économies comme mise de départ. »

C'est Michel Ténécal, de la société Lavazza, qui leur a présenté l'affaire. La transaction a été conclue en trois jours avec l'ancien propriétaire. Fidèle à sa stratégie, Serge Boyer a géré cette nouvelle affaire en s'appuyant sur deux axes de développement. D'abord, il a augmenté l'amplitude des horaires d'ouverture. Ensuite, ce cuisinier de métier a accru la qualité de la restauration en travaillant avec 95 % de produits frais. Il vient aussi de faire appel à un nouveau chef de cuisine, Traoré Inoussou, formé chez Joël Robuchon. S'il utilise quelques produits de son terroir natal, il mise sur une cuisine plus internationale mettant en lumière des produits de premier choix comme ce risotto truffé ou les belles recettes de poisson.

Passionné de vin, il sait dénicher de belles affaires dans le vignoble français. Il est ainsi parvenu en trois ans à faire passer le ticket moyen de 19 à 24 €. Malgré tout, il veut rester accessible et ne pas sortir du registre brasserie. Dans ce quartier, il doit composer avec touristes, résidents, mais aussi de nombreux ouvriers. Dès l'ouverture, le Galliera sert une multitude de cafés et lors de cette rénovation, Serge n'a pas souhaité prêter l'oreille à ceux qui lui conseillaient de supprimer son comptoir qui, toujours animé par Véronique, demeure une source de revenus non négligeable.

## La relève

La nouvelle prise de risques que représentent l'acquisition et la rénovation du Galliera s'explique aussi par le souci d'ouvrir la voie aux deux enfants du couple qui s'orientent dans cette profession. L'aîné, Sébastien, 23 ans, est cuisinier depuis six ans. Il a travaillé chez Jacques Le Divellec, au Chalet des Isles et au Grand Café. Il évolue actuellement au sein de la brigade de Kei Kobayashi, rue du Coq-Héron. La cadette, Emeline, 18 ans, est encore en formation en BEP salle au lycée Albert-Lemun. Dans quelques années, les deux enfants du couple rejoindront sans doute l'entreprise familiale pour préparer la relève.

Serge et Véronique pourront alors filer plus souvent du côté de Conques où ils ont acheté une maison idéalement située sur le chemin de Compostelle. Ils ne resteront pas inactifs. Déjà, Serge organise des séminaires thématiques de 5 jours dans cette vaste demeure. Il anime personnellement celui autour du vélo. Il fait appel à son neveu, Cédric Boyer, pianiste virtuose, médaille d'or des conservatoires de Toulouse et Paris, pour mettre en place un stage musical. Un de ses amis, Didier Allix, ancien président des Courtiers jurés experts-piqueurs de vins de Paris, organise des séjours œnologiques. Le programme de retraite de Serge Boyer s'annonce des plus confortables. ■

J.-M. D.