

Espace forum

## Le Saint-Fiacre : Vers un nouveau voyage culinaire

Situé au cœur de Dijon à deux pas du palais des ducs, le restaurant le Saint-Fiacre affiche fièrement sa nouvelle devanture. Depuis peu, Philippe Coacci a en effet repris l'établissement avec un objectif bien déterminé : en faire un lieu privilégié pour touristes et gourmets dijonnais désireux de passer un moment exceptionnel dans un environnement atypique.



PHILIPPE COACCI a souhaité redonner une nouvelle vie à la terrasse qui peut accueillir 60 couverts supplémentaires.

**S**ur les affiches, tout est dit : nouveau chef, nouvelle carte. Avec des formules de midi allant de moins de dix euros pour un plat du jour et un café, à 14 euros pour une entrée, plat du jour, dessert, Philippe Coacci propose une cuisine simple et raffinée, le tout à des prix très attractifs. « Nous servons des plats authentiques mais avec une valeur ajoutée. L'idée est de proposer aux clients une expérience unique où les saveurs et les odeurs se mélangent pour le plaisir des sens, » explique Philippe Coacci.



LA SALLE peut accueillir soixante couverts en plus de la quarantaine disponible dans le caveau, idéal pour les réceptions, dîners de groupe ou les séminaires.

En cuisine, le chef, Sébastien Kuhn et ses deux seconds, Kaddour Hassan et Martin Goes, élaborent des plats parfois uniques confectionnés avec des produits frais et locaux. La carte est changée tous les trois mois afin de sans cesse satisfaire et surprendre les clients.

### La satisfaction du client

En bon commerçant, la devise de Philippe Coacci est simple, « Les clients, les clients, les clients ! ». Des clients, qu'il aime chouchouter. D'abord par le cadre dont la décoration trendy de l'ancien propriétaire a totalement été réagencée et agrémentée de verdure (en hommage à Saint-Fiacre, patron des jardiniers). « L'idée est de donner envie aux clients de venir passer un bon moment pour s'évader dans un environnement chaleureux. » explique Philippe Coacci. L'accueil est un élément primordial dont il transmet la valeur à son équipe. « En tout, neuf personnes travaillent ici, » précise-t-il.

Tel un chef d'orchestre, il s'assure du bon fonction-

nement de son commerce avec toute la rigueur et la douceur dont doit faire preuve un chef d'entreprise.

« Une équipe de restaurant, c'est un peu comme une chaîne de vélo. Si on veut qu'elle tourne, il faut prendre soin de chaque maillon tout en gardant une certaine exigence dans le travail. Le bon équilibre est de réussir à être à la fois paternel et patron. Les gens ont besoin de cadre pour bien avancer. »

### Entrepreneur autodidacte

Autodidacte et touche-à-tout, Philippe Coacci commence sa carrière chez les opticiens Atol à Dijon où à seulement 21 ans, il occupe son premier poste à responsabilité. Après une dizaine d'années passées dans le prêt-à-porter de marque, il se lance dans la restauration, « un changement de cap par opportunisme dans un domaine inconnu, » dit-il et où il a su rapidement trouver ses marques.

Il achète en 2007, la brasserie le Forum située boulevard Clémenceau face à la cité judiciaire. Puis le 1<sup>er</sup> mai 2011, il reprend le Saint-Fiacre. Son objectif, faire de son établissement un restaurant à mi-chemin entre la brasserie et le gastronomique. Et les idées fusent dans l'esprit de cet homme qui n'a pas peur de se lancer de nouveaux défis.

Prochaine nouveauté, la mise en place d'un service « salon de thé » l'après-midi où l'on pourra choisir parmi plus de 70 parfums. Ceci avec le même objectif : étonner.

« L'important est d'avoir sa propre identité pour ne pas entrer dans le conformisme. Il faut savoir se remettre en question avec toujours un seul objectif en tête, satisfaire le client, » conclut-il. ■

### LE CHOIX CGPME

« Cela s'est fait naturellement, peut-être parce que la CGPME est active dans la recherche de ses nouveaux adhérents. Faire partie d'un réseau et être reconnu par ses membres est toujours intéressant, surtout par rapport aux autres professionnels. »