



## Christine Delaunay, Le goût d'entreprendre

*A l'heure où les femmes commencent enfin à se faire une place, voire un nom en cuisine, Catherine Delaunay fait encore figure de pionnière en étant l'une des très rares « propriétaires-dirigeantes » d'un restaurant gastronomique*

Un sourire franc, une convivialité naturelle, une détermination à toute épreuve, Catherine Delaunay n'est pas femme à se laisser porter par les aléas de la vie. L'établissement qu'elle dirige aujourd'hui, elle le doit à sa volonté de réussir, malgré les embûches dressées sur sa route.

### Un apprentissage dans les règles de l'art

Qu'elle semble loin la petite niçoise fraîchement diplômée de l'école hôtelière, montée à Paris pour « conquérir » la capitale. Et pourtant, elle en garde au fond des yeux toute l'énergie et l'envie de bien faire. C'est en salle, qu'elle fait son apprentissage au « Ciel de Paris », avant de gravir un à un les échelons au Concorde puis au Sheraton et de rejoindre le groupe Pozzo di Borgo et ses enseignes phares : « le Bistrot Romain » et « L'entrecôte ». Son esprit de battante et son sens du management la distinguent et lui permettent de devenir l'une des premières femmes « Directrices de nuit ». Mais dans la profession, le « Saint Graal » a pour nom gastronomie. Il aura pour décor, un restaurant de la rue Dauphine fraîchement ouvert : La Luna. Elle y découvre l'univers cosy des belles adresses et l'amour...

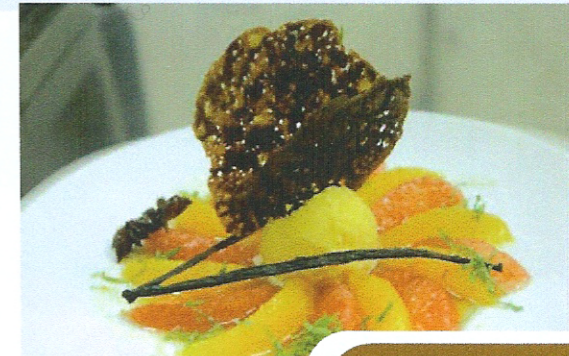
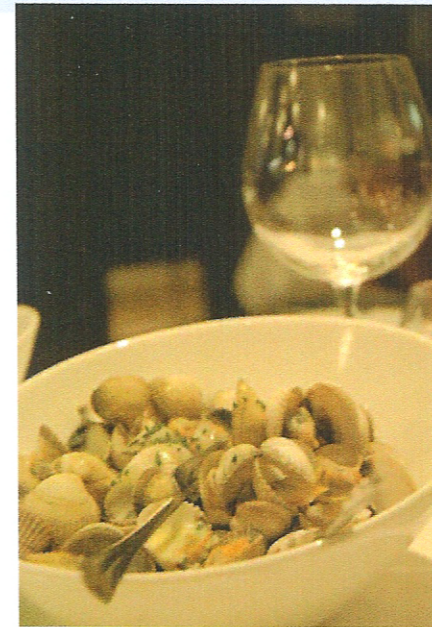
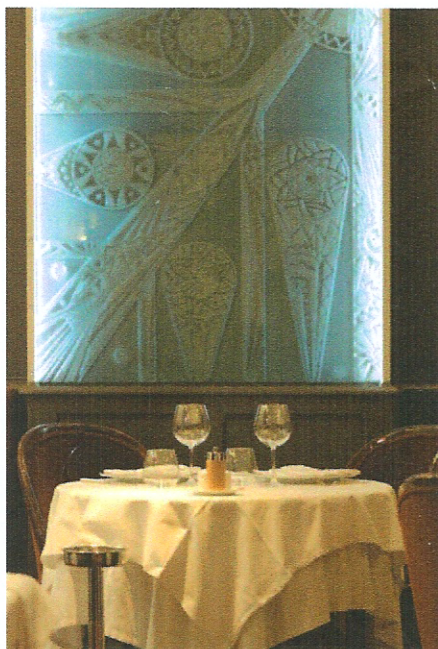
### Les années noires

Quelques années plus tard, c'est en tant qu'associée de son compagnon qu'elle installe « La Luna » au 69 rue du Rocher. Une expérience malheureuse qui se solde au bout de 3 ans par une montagne de dettes, un dépôt de bilan, un redressement judiciaire et... une séparation. Et c'est seule, qu'elle fait face à la

situation en décidant de ne pas baisser les bras. Une période noire rendue plus difficile encore, par le fait d'être une femme. « *Quand j'allais au Tribunal de Commerce, j'étais regardée comme un OVNI !* » se souvient-elle. Avec courage, elle réussit à redresser la barre, mais reste encore aujourd'hui « marquée au fer rouge » auprès des banques qui se montrent très frileuses pour accorder des financements. « *J'ai vraiment le sentiment qu'on fait moins confiance à une femme. Il y a toujours cette image de fragilité qui nous reste associée, alors que nous sommes souvent plus pugnaces* ».

### Un choix atypique

Seul maître à bord, Catherine Delaunay, se tourne vers une cuisine plus épurée, débarrassée des artifices, élaborée autour d'un produit roi : le poisson. Un choix difficile qui n'était pas alors dans l'air du temps. « *Je voulais retrouver l'esprit de ces restaurants espagnols où le poisson est préparé « a la plancha » avec simplement un filet d'huile, pour ne pas dénaturer la qualité du produit. Au départ cette nouvelle approche fût difficile à imposer, les clients n'y étaient pas habitués, alors que maintenant les poissons crus sont très recherchés* ». L'inventivité et le savoir-faire de son Chef, Michel Choissnel, ont fait merveille et au fil du temps, une clientèle fidèle d'hommes d'affaires et d'avocats, qui apprécient l'ambiance feutrée et confidentielle, a fait de son restaurant un haut lieu de la gastronomie parisienne. Un univers de raffinement qui ne doit pas faire oublier les contraintes du métier.



Une belle table marine à l'élégance discrète. Son ambiance feutrée en fait le lieu idéal de vos repas d'affaires.

Catherine Delaunay, qui a reçu le trophée Pudlo 2007 « hôteesse de l'année », tient sa salle avec maestria et ne manquera pas de vous charmer par quelques unes des spécialités préparées de main de maître par le Chef Michel Choissnel.

A la carte : tartare de daurade, saumon et thon - galette de langoustines aux jeunes poireaux - grosse sole de Noirmoutier - poisson de ligne grillé - gigantesque baba de Zanzibar à la crème vanillée, arrosé de son rhum artisanal...

### Savoir s'adapter

Le métier a beaucoup évolué ces dernières années, les habitudes de la clientèle aussi. « *Les gens se décident à la dernière minute, réservent et ne viennent pas... Difficile dans ces conditions de gérer le stock surtout quand on travaille sur des produits frais. Quant au prix du poisson qui est devenu un produit de luxe, il est aussi fluctuant que les cours de la bourse, sensible aux moindres intempéries et autres quotas de pêche* ». La montée des prix, un contexte économique incertain et son chiffre d'affaires chute de 30 %. En chef d'entreprise, Catherine Delaunay doit savoir réagir vite et anticiper les évolutions. « *Je crois que l'avenir de notre profession est davantage dans le concept de bistrot qui répond aux attentes des nouvelles générations auxquelles la haute gastronomie est malheureusement de plus en plus étrangère* ».

C'est pourquoi elle aimerait monter un nouvel établissement, dans un lieu plus stratégique de la capitale, qui proposerait au choix une table gastronomique ou la convivialité du bistrot. Encore faut-il que les banques suivent. « *On n'encourage pas assez l'esprit d'entreprendre* » relance-t-elle. Elle attend d'ailleurs beaucoup de la réforme annoncée de la fiscalité des entreprises, pour redonner de l'oxygène aux PME. Mais elle s'inquiète aussi pour la relève. « *J'ai de plus en plus de mal à recruter du personnel qui soit de qualité et que je puisse fidéliser. Les nouvelles générations manquent de discipline, d'autonomie et d'assurance. Ils*

