



## *Le Café Romantique* 浪漫咖啡屋

12 mai 2010 – Ouverture



**C'**est ainsi que se nomme notre café-restaurant à Guilin. Le romantisme est le premier qualificatif des Chinois pour les Français. En Chinois cela donne: langman kafé wu 浪漫咖啡屋. Récit de notre recherche, puis de la création de notre premier business. Du côté de ma famille chinoise, étrange portait d'un cousin cuisinier et de ma belle-sœur.

### LA GENESE DE NOTRE RESTAURANT

#### La méthodologie

Pour trouver un restaurant souhaitant changer de propriétaire ou un pas-de-porte, nous avons uniquement le journal local spécialisé dans ces ventes. Nous avons rapidement découvert que la version gratuite sur Internet était mise à jour plus rapidement que la version papier payante bihebdomadaire (0,1€).

Les annonces étaient voilées de mystère: pas de superficie, de loyer, de valeur du fonds de commerce, et rarement une adresse précise. Heureusement, il y avait un numéro de téléphone. La difficulté était donc de localiser la dite annonce. Les numéros de rues étaient dans le désordre et les adresses souvent erronées. Nous passons donc des heures pour trouver l'emplacement. Cela nous a permis de découvrir la ville et ses noms de rues.

Les (re)ventes se font entre amis ou connaissances. Hors de question de mettre un écriteau à sa porte ce qui affolerait les employés et ferait perdre... la face au patron. De toute façon, tout se vend en une semaine. Ce qui est surprenant car il n'y a pas un emplacement de libre dans toute la ville, tout est occupé, jusqu'aux garages aménagés en boutiques.

Beaucoup de propriétaires ne veulent pas louer à des restaurateurs à cause de la cuisine à l'huile. Pour la reprise de restaurant, les propriétaires n'ont aucun document à nous montrer, ils ont tous les chiffres en tête...

Nous devons payer un an de loyer (de 200€ à 2000€/mois), plus le fonds de commerce (5 000€ à 30 000€) très souvent injustifiable. Parfois, nous avons la sensation de devoir casquer pour que le vendeur s'en aille!

#### Les arnaques

Les Chinois maîtrisent l'art de duper (cf. l'Art de la Guerre): mauvaise adresse, taille exagérée, prix approximatif puis variable.

Nous avons visité un restaurant où le fonds de commerce était évalué à 26 000€. Nous aurions dû tout casser car rien n'avait été entretenu, les serveuses avaient écrit sur les murs, les lustres étaient noirs de poussière, la porte de la terrasse était cassée mais n'avait pas été changée... Sans parler de tout le matériel de pot-au-feu qui nous était inutile: tables équipées de bouteille de gaz et de sa hotte.

Nous avons eu affaire également à un propriétaire qui voulait uniquement vendre son fonds en gérance, avec contrat léonin à la clé, où il mettait son nez dans nos affaires. Je ne laisse pas un employeur Français pour un Chinois!

Alors que nous avons trouvé un emplacement intéressant, après discussion avec le vendeur, nous avons demandé un jour de réflexion afin de prendre du recul. Le lendemain, Hélène l'appela afin de lui dire que nous étions d'accord. Et là, surprise... il nous dit qu'il avait trouvé quelqu'un d'autre. Il n'a même pas cherché la surenchère! Nous pensons alors qu'il nous a peut-être vu en concurrent ou qu'il n'avait tout simplement pas envie de faire affaire avec nous.

Une autre fois, alors que nous étions d'accord pour l'achat, la propriétaire repoussait la signature en raison de la pluie. Elle espérait peut-être une autre offre. Nous avons visité des emplacements prêts à être démolis où n'ayant pas d'autorisation d'exister...

Les franchises tel Häagen-Dazs ou Starbucks - étrangement absentes à Guilin - sont au même tarif qu'en France: un investissement de près de 100 000€ plus un droit d'entrée de 25 000€.

Dans les galeries marchandes, les loyers sont d'une durée d'un an. En cas de réussite, le proprio peut l'augmenter. Nous travaillerions alors pour le payer. A Wal-Mart, le mètre carré se vend 2 500€. Une cinquantaine de boutiques de 50m<sup>2</sup> ont été

vendues en un an. Nous avons trouvé un restaurant de 400m<sup>2</sup> sur la grande avenue à vendre pour 300 000€. Le record étant de 2 000m<sup>2</sup>!! Plus grand que l'usine que j'ai implantée à Qingdao.

Il faut que nous, les Occidentaux, nous nous enlevions d'urgence cette idée que la Chine est un pays pauvre où tout se négocie à vil prix. L'Empire du Milieu est l'un des pays les plus riches au Monde (montant des réserves en dollars) où il y a - en nombre - plus de riches qu'en Europe. Les écarts de richesse sont donc terrifiants, pendant que la moitié vit avec un euro par jour et se gave de riz, une minorité gaspille des dizaines d'euros dans des banquets.

## UN CONCEPT UNIQUE A GUILIN

Nous avons finalement trouvé un emplacement grâce à Internet. Un petit 30m<sup>2</sup> sur la grande avenue qui traverse la ville du nord au sud: Zhong Shan Lu; à 1,5 Km de notre logement. Nos projets ont donc évolués en raison des spécificités énoncées précédemment. Nous allons commencer modestement avec un investissement peu risqué tout en préférant l'emplacement à la taille.

A Guilin, il y a deux sortes de restaurants: les gargotes et les restaurants où l'on va en famille ou pour affaires avec des tables rondes de huit à dix couverts. Ne voulant pas investir 50 000€ pour ce genre de resto, et pour nous différencier, nous allons essayer un concept de Café à la française. Notre carte sera composée de plats à consommer sur place ou à emporter tels des salades, omelettes, verrines, brochettes, sandwiches, cafés, cocktails et glaces.

Pour la clientèle traditionnelle, nous allons sous-louer un appartement avec une cuisine, pour 40€/mois. Un cuistot et une femme à mi-temps cuisineront les matins et logerons dans ce 60m<sup>2</sup> à deux cents mètre du café. Un vélo avec remorque assurera la livraison quotidienne. Nous cuisinerons des petits plats chinois pas chers à manger à tout moment.

Nous n'aurons aucune aide comme cela aurait pu l'être dans notre pays. D'autant plus que les banques ne prêtent pas aux jeunes entrepreneurs. D'ailleurs, un dicton chinois dit parfaitement: «*qui emprunte pour bâtir, bâtit pour vendre.*»

Hélène s'est occupée de l'administratif: obtention de la licence d'exploitation, de la certification d'hygiène et des autorisations de vendre de l'alcool. Cela aura duré 30 jours au lieu de 80 jours. Nous avons signé le contrat le jour de la Saint Alexandre. Elle a du passer une visite médicale avec tests sanguins. Tout le personnel devra également s'y soumettre.

L'ancienne patronne, Mme Yao, âgée de 44 ans, en avait fait une boutique de vêtements avant d'en faire un restaurant de crêpes de nouilles. En manque d'idées, son restaurant vivotait. Nous avons fait les contrats nous-mêmes car la patronne ne savait pas les faire. Celle-ci nous a présenté à des fonctionnaires afin d'obtenir les différents certificats, rapidement et sans études, en échange de repas et de cigarettes. En raison de ces excellents rapports avec l'administration, la patronne précédente n'a jamais payé de taxes...

## Les travaux

Nous avons réaménagé entièrement le restaurant afin d'optimiser le nombre de couverts. Dehors, nous avons mis deux tables en terrasse. A l'intérieur, de la musique et un poster du tableau de Van Gogh: Café de nuit. Dans 20 m<sup>2</sup> nous caserons 20 couverts, plus 8 en terrasse. Il nous a fallu acheter une machine à café à percolateur (notre plus gros investissement) et une caisse enregistreuse.

Pour fabriquer un bar sur-mesure, le copain de la tante d'Hélène nous a présenté des hommes bricoleurs. Je les appelle ainsi car ils n'ont pas d'entreprises légales. Tout au black, ils se sont débrouillés pour tout faire. Ils ont même travaillé le 1<sup>er</sup> mai.

Champion du travail fait à la va-vite, ils ne se sont pas souciés de peindre les prises de courant, les fils électriques et de déborder un peu partout. Nous avons changé le nom à l'extérieur, malheureusement l'ouvrier à prit la côte intérieure au lieu de la côte extérieure. Il a fallu bricoler pour arranger cela!

Les spiritueux sont moins chers qu'en Europe. Pour une moyenne de 11€, nous avons acheté les indispensables pour les Cocktails: Vodka, Tequila, Gin, Malibu, Whisky, Bacardi et Cointreau. Espérons que ce ne sont pas des contrefaçons.

Hélène a acheté un scooter électrique, comme à Qingdao, afin dans ses déplacer plus rapidement.

## Le personnel

Nous emploierons deux serveuses le jour (9h à 17h) et deux autres le soir (17h à 23h). Au physique agréable et au sourire avenant, elles devront être polyvalentes (travailler aussi bien en cuisine qu'en salle) afin de parer à l'absentéisme. Elles seront payées 70€, au noir, pour 8h/j, 7j/7... Nous ferons du social plus tard.



La carte: peinture de Van Gogh, et logo du PSG!



Hélène sur son scooter

## LE COUSIN MR. BEAN

Hélène a demandé à un cousin cuisinier (le fils du frère de sa mère) de venir lui donner des conseils. Ce petit bonhomme de 35 ans, peu bavard, s'est bien fait rincer avant de prodiguer ses premiers conseils. Hélène trouve cela normal; moi, absolument incroyable.

Le plus passionnant dans son étude, est son comportement. Il travaillait de 9h à 12h puis passait le reste de la journée à dormir, à regarder des DVD ou à jouer aux cartes sur la Toile. Tel un chef étoilé, Monsieur ne faisait pas la vaisselle. C'est comme cela en Chine. Grâce à la "petite main d'œuvre" nul besoin d'éplucher ou de laver les légumes.

Il a prit du bon temps chez nous. Il aura vécu comme à l'hôtel pendant deux semaines: sans nettoyer ce qu'il salissait! Il n'utilise pas la cloche du micro-onde, prend ses douches avec ses tongs en plastique, ne relève pas l'abatant des toilettes... Il ne voit pas l'utilité de mettre le cafard mort dans la poubelle ou de mettre les moustiquaires. Il ne s'est pas privé de prendre une douche quotidienne et de laver deux vêtements dans la machine. Il faut dire, à sa décharge, qu'il a seulement un pantalon et un polo de rechange! On penserait qu'il vient d'un autre monde, comme dans le film: "Les Visiteurs".

Malgré cela, il reste conséquent jusqu'au bout des ongles: il n'allume ni la lumière ni la ventilation. Il reste dans l'inactivité absolue, dans l'absence de volonté d'améliorer sa condition. On frôle le vide mental.

En conclusion, je ne souhaite à personne de vivre avec de tels Chinois.

Au final, pour le remercier de ses "précieux" services, nous l'avons payé 80€...

## LA BELLE-SŒUR BONICHE

La femme de mon beauf est également venue passer deux semaines chez nous pour faire la boniche. C'est triste à écrire, mais elle n'est bonne à rien d'autre. On lui aura donné sa chance de travailler dans un resto familiale. Au bout de trois jours, elle voulait partir parce qu'elle trouvait qu'il n'y avait pas beaucoup de clients... On comprend alors rapidement son instabilité qui la pousse à changer de travail tous les mois.

Bien que son mari habite également à Guilin, elle est venue dormir chez nous car mon beauf voulait être seul.

Alors qu'elle est excellente pour les tâches ménagères, elle s'est vite révélée être le mouton noir. Elle critiquait Hélène devant les clients et le personnel: « *tu ne sais pas faire...* » Son comportement familial, ses manières paysannes, son attitude presque frondeuse et son goût à diviser les gens, ne nous ont pas poussé à la retenir quand elle a voulu s'en aller.

Nous lui avons donné 50€ pour deux semaines, alors qu'au mieux elle peut gagner 70€ par mois en vendant des nouilles... Comme chantait Brassens: « *le temps ne fait rien à l'affaire, quand on est con, on est con...* »

## NOSTALGIE : OU ETAIS-JE IL Y A 5 ANS ?

En mai 2005, Hélène et moi passâmes un week-end à Suzhou. Beauté de l'histoire, nous ne sûmes pas encore que nous reviendrions en décembre y vivre dans de bien meilleures conditions. Cette ville nous tapa dans l'œil, et malgré la pluie, nous visitâmes ses jardins traditionnels.

A Shanghai, nous assistâmes à un excellent spectacle d'acrobaties au Ritz Carlton; puis à l'Alliance française, à une représentation de jeunes choristes français.

Après Laurent Fabius, ce fut le tour à JP Raffarin de venir à Shanghai. En période de référendum européen, nous assistâmes à son discours au pied de la perle de l'Orient.



Alex & Hélène à Suzhou

Comme dit le vieil adage: « *plus l'audace est grande, plus l'art est élevé.* »

Yi lù shùn fēng 一路顺风 (que le vent soit avec nous).

ALEX ONLINE

- 🕒 Photos du Café Romantique | [ici](#) |
- 🕒 Photos d'Alex & Hélène en 2010 | [ici](#) |

2010: l'année du Tigre – Le Café Romantique

Copyright © SOUILLAT.COM