ABLA CIPRIANI

DU SECRÉTARIAT AUX FALAFELS

Alexandre Cipriani et son épouse Abla portent avec succès deux établissements à Saint-Chamond : restaurant le Pont Nantin et l'Emporte Chef. Avec ce dernier, ils se lancent dans la fabrication de falafels.

Abla Cipriani ne se destinait pas à la restauration. Après un BEP comptabilité, Bac Secrétariat et un BTS assistante de gestion, elle comptait plutôt se tourner vers un métier administratif. Mais c'était sans compter sur l'amour, comme elle le dit dans un sourire malicieux. Jeune femme, elle rencontre en effet Alexandre Cipriani, cuisinier. Ensemble, ils achètent le restaurant Le Pont Nantin, en 2006, à Saint-Chamond. « Diriger son propre restaurant, c'était son rêve à lui. Je lui ai dit que je voulais bien tenter l'aventure et donner une année à ce projet mais que j'avais des doutes sur ma capacité à réussir dans ce secteur de la restauration. »
Près de 15 ans plus tard, les doutes ont disparu depuis longtemps. Abla est devenue une pièce maîtresse de l'entreprise, une pièce indispensable au bon fonctionnement de l'ensemble. Alors que son époux, maître restaurateur et président de l'UMIH Loire, se charge avec brio des fourneaux, elle endosse la responsabilité de la gestion administrative et du service. Épaulée par son mari, la quadragénaire, maman de deux enfants de 5 et 11 ans, concilie d'une main de maître sa vie personnelle et sa vie professionnelle. À tel point que le couple s'est lancé en 2015 dans une autre aventure : la création d'un nouvel établissement. Justement nommé l'Emporte Chef, il est positionné sur le snacking haut-de-gamme à emporter. « Nous préparons ici des plats simples, avec des produits issus de circuits courts, du pain fabriqué sur place etc. L'emporte Chef fonctionne bien, les clients sont fidèles et reviennent régulièrement », précise Abla, fière de cette réussite.
Infatigable, elle a déjà le regard tourné vers un autre horizon. Elle est impatiente de voir déboucher le travail de cette dernière année : le lancement d'une gamme de falafels, ces fameuses boulettes de pois chiches issues du bassin du Moyen-Orient. Elle raconte l'émergence du projet, début 2019. « J'ai toujours aimé les falafels ! Un jour que nous avions eu beaucoup de commandes et que nous n'avions plus rien à vendre aux clients de l'Emporte-Chef, j'ai proposé les falafels que j'avais préparé pour ma famille. L'accueil a été tellement enthousiaste que nous avons commencé à réfléchir. » Épaulée par les compétences techniques de son chef de mari ainsi que par une agence de design, elle met ainsi au point une recette de falafels labellisés Bio à base de pois chiches français, validée et revalidée par les consommateurs.
Le couple engage ce début d'année la commercialisation de ses falafels (conditionnement sous-vide), via l'Emporte-Chef et divers points de vente spécialisés dans l'alimentation Bio. La CMA de la Loire a largement soutenu cette initiative en accompagnant Alexandre et Abla Cipriani, co-gérants des deux établissements, pour l'obtention d'un prêt Artisanat Aura sans intérêt. Une experte de la chambre s'est par ailleurs chargée d'un point technique et de l'évaluation du plan de maîtrise sanitaire.

À L'EMPORTE CHEF, NOUS PRÉPARONS ICI DES PLATS SIMPLES, AVEC DES PRODUITS ISSUS DE CIRCUITS COURTS, DU PAIN FABRIQUÉ SUR PLACE ETC.

▷ L'Emporte Chef
44 bis route de la Varizelle
42400 Saint-Chamond
emporte-chef.fr