



La Forge de Massard, restaurant situé à Sandweiler, est le dernier établissement du groupe. Il a ouvert ses portes en 2013

LE PARCOURS DU DUO

Dominique Colaïanni a commencé sa carrière dans la restauration après son BEP commerce. Il a appris sur le tas en travaillant au départ dans des pizzerias, sur Nancy. Rapidement, il s'est vu confier des responsabilités. Il est arrivé au Grand-Duché, il y a environ 35 ans, par... amour. Olivier Fellmann a fait l'école hôtelière de Besançon. À l'issue de son cursus, il est parti travailler à Londres pendant 18 mois. Il a rejoint le Luxembourg en 1985 mais cela s'est joué à pas grand-chose. «Juste après mon engagement au Grand-Duché, j'ai été contacté par un établissement de Saint-Tropez. J'avoue avoir hésité, mais comme je m'étais engagé, je suis venu au Luxembourg et j'y suis resté car rapidement, j'ai été nommé chef-pâtissier au Clairefontaine», précise Olivier Fellmann.

Leurs restos font recette

Le groupe Espaces Saveurs compte sept restaurants au Luxembourg

Depuis 20 ans, Olivier Fellmann et Dominique Colaïanni ouvrent des restaurants. Tout simplement.

«Nous avons bien entendu envie de réussir professionnellement. Mais notre ambition n'a jamais été de développer un groupe pour accumuler des richesses.

Aujourd'hui encore, nous n'avons pas d'objectifs chiffrés et pas de stratégie de développement. Nous continuons à fonctionner au gré des opportunités et des coups de cœur», précise Olivier Fellmann, le patron avec Dominique Colaïanni, du groupe de restauration Espaces Saveurs.

Et des opportunités, force est d'avouer que le duo a su en saisir depuis la création de sa première affaire, le restaurant la Mirabelle, en 1992. «Avec Dominique, nous travaillions alors aux Caves Gourmandes, lui comme maître d'hôtel, moi comme chef de cuisine.

Au bout de cinq années de collaboration, comme rien ne se débloquait du côté des Caves Gourmandes



Au premier plan, de g. à d., Dominique Colaïanni et Olivier Fellmann. Derrière eux, Fabrice Bartholmé et Pierre Dallier, respectivement gérant et chef de La Forge de Massard

des en termes d'opportunités de carrière, nous avons créé la Mirabelle, en partenariat avec deux investisseurs, des business angels comme on

dit (Alcino Guedes et Thierry Abondance)», explique le restaurateur non sans omettre de préciser que le duo rachète finalement Les Caves Gourmandes, un an plus tard.

S'associer, les deux hommes vont systématiquement y avoir recours pour ouvrir leurs nombreux restaurants (voir encadré).

13.500 couverts par mois

Mais les investisseurs «dormants» vont être remplacés par des professionnels de la restauration désireux de s'impliquer dans leur propre affaire. «La réussite repose notamment sur la formation d'un binôme complémentaire composé d'un professionnel de la salle et d'un cuisinier, à l'image du tandem que nous formons, Dominique et moi.

Parfois, ce duo s'est présenté à nous avec un projet auquel nous avons adhéré. Mais souvent, nous avons puisé au sein même de notre équipe.

Bon nombre de nos salariés sont ainsi devenus des associés, ce qui bien entendu est un formidable moyen de les fidéliser et de les impliquer. Surtout que le jeu des chaises musicales que cela entraîne est finalement profitable à tous», explique le dirigeant.

Actuellement, le groupe Espaces Saveurs emploie 95 personnes, assure 13.500 couverts par mois et affiche un chiffre d'affaires annuel d'environ 7 millions d'euros.

Outre l'implication de toute l'équipe, le succès repose également sur la liberté laissée à chacun des restaurants.

Chacune des adresses a son iden-

tité et propose une cuisine différente.

Pas question, sous prétexte de réaliser des économies, de construire une cuisine commune qui alimenterait les établissements en différents produits.

«Cela nous serait rapidement reproché car une grande partie de nos clients fréquentent plusieurs de nos restaurants (invités en cela par une carte de fidélité offrant des réductions). En revanche, il est clair que nous avons les moyens de bien négocier avec nos fournisseurs», souligne Olivier Fellmann qui, comme Dominique Colaïanni, continue à exercer son métier de cuisinier, au quotidien, par plaisir mais également afin de rester en contact avec les clients.

Histoire de ne pas louper une nouvelle opportunité, peut-être, également.

«Nous sommes toujours très sollicités et nous sommes actuellement en train d'étudier certaines possibilités.

On aimerait notamment ouvrir quelque chose du côté du Kirchberg. Nous nous intéressons aussi à cette nouvelle tendance de food truck (camion aménagé pour de la restauration mobile).

Mais ce qui est certain, c'est que l'on va continuer à faire ce que l'on sait faire, pas question de s'aventurer dans d'autres domaines. Nous avons bien essayé, il y a bien longtemps, d'ouvrir un bar mais cela n'a pas duré. Notre seul petit échec peut-être mais c'est un autre métier», précise le responsable.

Quant à la question de savoir quand et dans quelles conditions, lui et son acolyte ont l'intention de décrocher.

«À 48 et 49 ans, nous avons encore un peu de temps et surtout des envies. Pour l'heure, nous n'avons rien planifié. On verra bien», souligne Olivier Fellmann.

Il est vrai que depuis plus de 20 ans, l'improvisation leur réussit plutôt bien.

FABRICE BARBIAN

LES RESTAURANTS ESPACES SAVEURS

- 1992: La Mirabelle
- 1995: La Goethe Stuff
- 1997: Le Come prima
- 2005: Le Saporì
- 2008: Le Mercedes café
- 2010: L'Ultimo
- 2013: La Forge de Massard

Le groupe Espaces Saveurs est propriétaire à 100% de La Mirabelle et a des participations allant de 50 à 66% du capital, dans six autres restaurants. D'autres établissements ont fait partie du groupe avant d'être cédés: Le Petit Valentin à Moutfort, Le Gusto à Esch-sur-Alzette, La Table de François, Le Bœuf à Table, le Piu di Prima et le Gusto Café.