

Luxembourg-Ville Franc-Comtois d'origine, Olivier Fellmann s'est expatrié au grand-duché du Luxembourg en 1985. En l'espace de 20 ans et avec l'aide de son associé Dominique Colaianni, il a créé les Espaces-Saveurs, une chaîne de 7 restaurants à thème. La réussite est au rendez-vous.

JOSEPH TRIPODI/381

L'aventure de deux Français au Luxembourg

Tout a commencé par une petite annonce", se souvient Olivier Fellmann. Alors fraîchement émoulu du lycée Condé de Besançon, un BEP de cuisine en poche, il tombe sur une offre d'emploi dans *L'Hôtellerie Restauration*. C'est pour lui le début d'une grande aventure qui le mènera pendant un an et demi au restaurant Le Mignou à Londres. En 1985, le Frenchy quitte les bords de la Tamise. Direction le Park Hôtel de Berdorf au grand-duché du Luxembourg. Toujours par le biais d'une annonce dans *L'Hôtellerie Restauration*. "Ensuite, j'ai travaillé 2 ans comme chef pâtissier au Clairefontaine, un restaurant étoilé au Michelin, à Luxembourg-Ville", assure ce chef de 39 ans. En 1987, il rencontre Dominique Colaianni, un autre Français originaire de Nancy et titulaire d'un BEP commerce. Rencontre décisive puisqu'en 1992, les deux Français lancent leur premier restaurant dans la capitale luxembourgeoise : le très lorrain La Mirabelle. Suivront Les Caves Gourmandes, un établissement aux forts accents landais 1 an plus tard, le Goethe Stufe, son pendant alsacien en 1995, et le Come Prima, italien comme son nom l'indique en 1997. L'idée de créer une chaîne de restaurants s'immisce alors dans l'esprit des 2 hommes.

Sept restaurants tous différents

Les Espaces-Saveurs naissent officiellement en 1998. "Il a toujours régné une bonne entente entre Dominique et moi. Nous avons tous les deux beaucoup d'am-



bitions, et nous avons rapidement compris que le grand-duché du Luxembourg était un pays au potentiel très intéressant. Il y a une réelle demande pour tout ce qui touche à la gastronomie et la clientèle est fidèle et connaisseuse", assure Olivier Fellmann.

Actuellement, la chaîne compte 7 restaurants. Tous différents, mais qui ont la particularité d'être situés au cœur de la vieille ville ou aux abords de la place

Dargent dans la capitale grand-ducale. "C'est un choix délibéré. Plutôt que de multiplier un thème identique dans plusieurs villes, nous avons pris le parti de développer des thèmes différents au même endroit." Et ça marche. Les Espaces-Saveurs emploient 72 personnes qui servent 110 000 repas à l'année et devraient dégager un chiffre d'affaires de 4 M€ pour l'exercice 2005. Un bel exemple de réussite. ■

Ici en compagnie de leurs associés, Olivier Fellmann (à gauche) et Dominique Colaianni (à droite).