

# Elle veut dire adieu au zinc

La patronne de La Croix des Vignes, à Saint-Pardoux-Soutiers, vend son restaurant. L'affaire roule, mais peine à trouver des repreneurs. En attendant, ce sont 80 couverts servis tous les midis.



PHOTO: CO - ANTHONY HANONOVIC

Isabelle Hivert est la propriétaire gérante du restaurant La Croix des Vignes entre Niort et Parthenay. Elle souhaite vendre.

**I**l est 15 h 20 ce mercredi 10 juin. Dans la salle désertée par la clientèle, Angélique et Laëtitia s'affairent à dresser les tables pour le service du lendemain. Manu, en cuisine, met en ordre son outil de travail. Ça bosse sous le regard d'Isabelle Hivert, la patronne des lieux, qui de son côté s'occupe du bar où elle finit de ranger les dizaines de verres et tasses à café utilisés un peu plus tôt dans la journée.

« C'est la fin de service », ponctue la restauratrice qui salue ses salariés. « Ils terminent leur journée à 15 h 30 ». Elle ne les reverra maintenant que le lendemain matin pour la reprise du travail. « Je peux compter sur eux. Ils sont toujours là. Ils savent se mobiliser quand il y a des rushs. Ce fut le cas en début de semaine, avec l'association de pétanque de Saint-Pardoux-Soutiers. « Nous avons servi ce midi-là 129 repas. Ce n'est pas difficile. Il faut juste un peu de préparation et d'organisation. » Et comme dirait l'autre, ça passe crème...

## « MA VIEICI »

Mais pour Isabelle Hivert, une page pourrait bien vite se tourner. « J'ai décidé de vendre », dit-elle, évoquant

un souci de santé qui l'affaiblit. « L'an passé, j'ai sauté le pas. Je me suis dit : il faut que je pense à moi. Faire autre chose. ». Quoi ? « Ah ça... » La restauratrice, qui a tout juste 50 ans, ne le sait pas encore. « Pour l'instant, je suis encore ici, avec mes clients, les fournisseurs. Mon mari, Olivier, me pousse à faire autre chose. J'aimerais bien travailler auprès de personnes handicapées. »

Mais rien n'est encore fixé. « Pas encore. Que voulez-vous », s'amuse-t-elle à raconter : « J'ai passé une partie de ma vie ici. Je fais partie des tables et des chaises. »

## MAMAN TRÈS JEUNE

Isabelle Hivert n'est pas une femme du sérail. Quand elle décroche son bac à Pérochon, à Parthenay, elle se dirige alors vers des études supérieures. Et c'est dans l'amphithéâtre de psycho de la fac de Poitiers qu'elle atterrit à ses 18 ans. À ce moment-là, elle est à des années-lumière d'imaginer qu'elle délaissera l'âme humaine pour un travail manuel. « Mais j'ai été maman jeune. À 20 ans, j'ai trouvé un emploi de réceptionniste dans un hôtel de Parthenay. J'y travaillais tous les soirs. Il fallait bien gagner de l'argent... »

## À SAVOIR

### Une équipe soudée et professionnelle

Isabelle Hivert respire. Depuis plus de deux ans maintenant, après une période compliquée pour elle et son affaire, la patronne de La Croix des Vignes peut compter sur une équipe fidèle et soudée. « Nous ne travaillons que pour le service du midi, avec un début à 11 h 30 », dit-elle, précisant qu'elle n'a

De la réception à la restauration, il n'y avait alors qu'un pas qu'il a été facile de franchir. En 1999, ses beaux-parents qui viennent de créer le restaurant La Croix des Vignes lui font un gros appel du pied. « Ils cherchaient une serveuse. J'ai dit oui. Je n'y connaissais rien. J'ai appris sur le tas. » Tout comme elle a appris à chouchouter une clientèle hétéroclite composée d'artisans, de « gens du coin », de techniciens et « depuis une dizaine d'années, d'agriculteurs. Ils sont de plus en plus nombreux » à venir dans ce petit restaurant de campagne proche de l'esprit des routiers d'autrefois.

Localement, ça plaît. « Et en 27 ans, je n'ai jamais refusé un seul client. Il y a toujours une place à un coin de table... » Comme sur l'immense parking situé de l'autre côté de la trois voies.

## ESPRIT DE FAMILLE

« J'ai racheté l'affaire il y a dix ans non pas à mes beaux-parents, mais à M. et Mme Bard qui leur avait repris le restaurant quelques années plus tôt. J'avais 40 ans. Je m'étais dit : allez, on y va », encouragée par Olivier, le père de leurs trois enfants, Charlotte, Alexandre et Émilien. « Ici, on a su

garder l'esprit famille. Je connais la plupart de mes clients. Certains sont de passage. Je ne les vois qu'une à deux fois dans l'année quand ils sont en transit par les Deux-Sèvres. On parle, on échange, on évoque nos souvenirs. Ici, c'est comme une famille. C'est très bon enfant. Cela va être compliqué de partir », lâche-t-elle après un petit moment de réflexion nostalgique.

## FAN DE SCHOKOBONS

Depuis que la clientèle a appris son souhait de passer la main, la dame fait comme si de rien était. Elle entend bien les réflexions agréables de ceux qui viennent au bar régler la note du midi. « On me demande souvent ce que je veux faire ensuite. Je réponds toujours la même chose : je ne suis pas partie. Je suis encore là », dit-elle avec le sourire.

Et si, pour l'heure, personne n'a encore fait de proposition sérieuse pour reprendre le fonds de commerce, l'annonce d'un probable départ s'accompagne depuis de « fleurs et de Schokobons, ma gourmandise préférée. » Son meilleur pourboire...

Eric Marteau

