

« Je connais mes clients par cœur »

Serveuse puis patronne, elle a consacré plus de vingt années à son restaurant. Depuis un an, elle s'est résolue à le vendre, au grand dam des habitués.

Salut, tu vas bien ? Tu peux me mettre une limonade s'il te plaît ? En entrant dans le restaurant La Croix des vignes, l'ambiance familiale se ressent tout de suite. Dans ce routier installé à Saint-Pardoux-Soutiers, le long de la trois voies entre Niort et Parthenay, tout le monde se connaît, se tutoie, prend des nouvelles. « Je suis client depuis une vingtaine d'années », sourit Romain. Artisan à Verruyes, il vient manger ici « dès que j'ai un chantier dans le coin ».

Benoît, lui, travaille dans les travaux publics à Mazières-en-Gâtine, à seulement 5 km de là. Il vient pour « la proximité, l'ambiance, la convivialité ». Mais aussi pour réseauter avec les autres clients : des artisans, des employés, des agriculteurs venus des alentours. « Je finis hein ! », lance un autre client, arrivé en fin de service en se saisissant d'un plat sur le buffet des entrées. Ici, chacun se sent un peu comme en famille.



Isabelle Hivert a commencé à La Croix des Vignes comme serveuse avant d'en prendre les rênes en 2016. (Photo NR, Émilie Chesné)

« Il y a moyen de développer l'activité »

Il faut dire que la plupart fréquentent l'établissement depuis dix voire vingt ans. « Je connais Isa depuis qu'elle est grande comme ça », mime Fred, pour taquiner la gérante de l'établissement. « Oui, tu viens depuis l'époque de mes beaux-parents toi, non ? », sourit Isabelle Hivert.

Ce sont en effet ces derniers qui ont lancé le restaurant routier en 1994. « Puis ils ont eu besoin d'une serveuse, d'abord à mi-temps. J'avais eu mon premier enfant, alors j'ai sauté sur l'occasion. » C'était en 1999. Quelques années plus tard, le restaurant passe dans les mains d'un nouveau pro-

priétaire, avant que ce dernier ne décide de vendre à son tour en 2016. « C'était l'occasion de reprendre. Au début cela me faisait peur. Mais mon mari m'a encouragée et je me suis lancée. »

Le restaurant en vente

Accompagnée de deux serveuses et d'un cuisinier, Isabelle Hivert a vécu « dix années intensives », en particulier pendant le Covid. « Nous avons pu remonter nos chiffres au-dessus du niveau d'avant la pandémie, mais je suis tombée malade en 2022 », explique la gérante. Sentant que le métier est devenu trop éprouvant physiquement, Isabelle Hivert a décidé, il y a un an, de vendre son établissement. « Je ne peux plus continuer. Je n'ai que 50 ans, j'ai envie de pouvoir en-

core profiter, de voir mes petits-enfants », soupire-t-elle.

Mais depuis elle peine à trouver acquéreur. Pourtant, la gérante, sait qu'il y a « a moyen de développer l'activité ». En effet, pour l'instant, le restaurant est ouvert seulement en semaine, dès 7 h puis pour le service du midi, de 11 h 30 à 14 h 30. « Les soirs et les week-ends j'ouvre exceptionnellement pour des associations, en particulier la pétanque de Saint-Pardoux-Soutiers, mais je limite même si la demande ne manque pas. »

Si physiquement elle sait qu'elle a besoin d'arrêter, décrocher ne va pas être facile : « Je connais mes clients par cœur, c'est ce relationnel qui va me manquer. » Beaucoup sont même devenus des amis. « On discute, on connaît leurs soucis,

on partage les bons comme les mauvais moments. » Isabelle Hivert se souvient notamment des cadeaux qu'elle a reçus lors des naissances de ses enfants, des bouquets et des chocolats schokobons – dont elle raffole – offerts pour ses 50 ans, ou encore de ce couple de Bordelais, passant régulièrement par la D743 pour se rendre jusqu'à Tours qui « demandaient toujours des nouvelles de mes enfants », sourit la gérante.

Elle essaie désormais de se « préparer à arrêter », explique-t-elle tout en continuant à la fois de servir une boisson à un client, puis d'en encaisser un second, avant de répondre à un troisième. On ne se refait pas.