

Les 30 qui font le business de l'été (suite)



ALAIN CADÍ, 62 ans, président du casino de Cavalaira

Son casino, ouvert depuis 1996, est l'un des rares établissements encore indépendants de la région. Mais la concurrence des géants du jeu, comme le groupe Lucien Barrière où il a travaillé jadis, ne l'inquiète guère : «Les autres sont situés à plus de 60 kilomètres. Et le fait de ne pas dépendre d'un groupe nous permet d'être plus réactifs.» Surtout, Alain Cadi se réjouit que Cavalaira vienne de lui renouveler son cahier des charges pour vingt ans, ce qui lui permet de planifier ses investissements. A venir notamment, l'achat de 19 machines à sous flambant neuves à 20 000 euros l'unité, un système de tickets dotés d'un code-barres, baptisé Tito (Ticket in Ticket out), qui remplacera à terme les billets et les pièces et, plus important encore, un nouvel étage entièrement dédié au poker, la valeur sûre du lieu. Déjà coactionnaire du casino de Noiretable, dans la Loire, Alain Cadi vient de décrocher l'exploitation d'un troisième établissement, à Beau-lieu-sur-Mer, entre Nice et Monaco. Un brelan qui fait monter sa cote...

➤ *Suite de la page 134*

OLIVIER FERRAND, 32 ans, chef de La Taille de guêpe (Antibes)

Il insiste : son restaurant est là pour «faire découvrir», pas pour décrocher des étoiles, qu'il a «déjà eues». Avant d'ouvrir La Taille de guêpe fin 2010 dans le vieil Antibes, Olivier Ferrand est passé par une pléiade de grandes maisons, notamment aux Pays-Bas. C'est là qu'il découvre sa vocation pour une cuisine avec des fleurs, qu'il ajoute à de grands classiques des fourneaux. Originaux, son tartare de saint-jacques aux pivoines ou son magret de canard aux géraniums font l'unanimité. «Les fleurs ont des saveurs subtiles et variées qui enrichissent les plats», assure-t-il. Son concept, certifié basses calories, fonctionne : l'établissement est toujours complet, et la clientèle n'y est pas exclusivement féminine. Mais pour les travaux d'extension, le maître des lieux se donne encore le temps de réfléchir : «Je ne veux pas tomber dans l'usine à fric.»

MARIE FRANQUEZA, 60 ans, directrice générale de la conserverie Au Bec fin (Cogolin)

Elle vient de «revisiter le ketchup, ce produit né en Provence» lors du débarquement américain, en version light. La cuisine locale, c'est le credo de Marie Franqueza. Sa conserverie de Cogolin, qui met en avant sa «fabrication artisanale», propose quantité de spécialités méditerranéennes, de la soupe de favouilles (des petits crabes verts) au confit d'artichaut en barigoule. Pour faire sa pub, la patronne – une ancienne commerciale dans l'alimentaire – mise sur les visites guidées gratuites de l'usine et des aquariums, qui attirent 15 000 touristes chaque année, et sur sa boutique «réaménagée en épicerie fine». Un nouveau site de vente en ligne est dans les cartons, histoire d'augmenter la part de l'export de cette jolie PME qui a réalisé l'an dernier 2,7 millions d'euros de chiffre d'affaires, dont 10% à peine à l'étranger.

PHOTOS : FOR/MAXPPP, NICE, MATIN/DYLAN MEIFFRET — PASC 06/FOTOLIA

DAVID GABRYSCH, 40 ans, président d'Arwe France (Nice)

Cet ingénieur allemand chapeaute depuis trois ans une plate-forme révolutionnaire de lavage pour les voitures de location stationnées à l'aéroport de Nice, l'un des plus fréquentés de France. Les portiques à eau et autres systèmes automatiques de nettoyage peuvent traiter 2 000 véhicules par jour, soit 500 000 par an, et vont tourner à fond cet été. «Quatre des cinq loueurs de l'aéroport font appel à nous, ce qui leur permet de gérer plus efficacement les rotations entre le rendu des clés et la mise à disposition pour le client suivant», détaille David Gabrysch. Un gain de temps – et d'argent – qui a séduit au-delà de Nice : sa maison mère, Arwe, discute actuellement avec plusieurs autres aéroports français et étrangers.

DIDIER GAGLEWSKI, 49 ans, parfumeur (Grasse)

Ce nez, qui a découvert sa passion sur le tard, sélectionne pour ses parfums «beaucoup de matières naturelles et bio» et va à la rencontre des cultivateurs de fleurs de la région pour choisir au mieux. A l'image de Cambouis, sa fragrance pour hommes sortie en 2009 et présentée dans un bidon d'huile, le résultat est pour le moins détonnant. Une «démarche alternative» à celle des trois géants du parfum grasseois, Galimard-Molinard-Fragonard, qu'il remercie cependant «d'amener des touristes en ville». Fort de ce succès naissant, il prévoit d'agrandir son magasin et d'investir dans un «packaging plus cohérent». Tout en restant lucide : «C'est un univers où on peut décoller très vite et retomber aussitôt. Je veux maîtriser mon destin.»

EMMANUELLE GAUZY, 45 ans, co-gérante de Pep's Spirit (Grimaud)

Associée à son amie Frédérique Balarini avec qui elle a fondé Pep's Spirit en 2010, Emmanuelle Gauzy propose des randonnées à vélo et en kayak autour de Saint-Tropez, à la demi-journée ou à la journée. «On se bat pour que les touristes décrochent un peu de la plage», sourit-elle, mais la démarche est sérieuse : les virées, encadrées par d'anciens champions du monde de VTT, comprennent une initiation à la nature et à l'environnement du golfe. Une dimension qui a valu aux deux copines le label «Qualité tourisme», gage de leur professionnalisme.

Suite page 138 ➤