



# Chaque jour, un parcours réussi

## «Un beur qui réussit, ça intrigue»

**HAKIM BENOTMANE**, 23 ans, lance une chaîne de restaurants

« **J** E NE ME SUIS jamais senti perdu, sans avenir.

J'ai toujours su que j'aurais du travail. » Ce n'est pas de la provocation, ni de la forfanterie à l'égard du mal-être ressenti dans les cités, mais le propos de ce jeune PDG de 23 ans, muni d'un bac pro commerce, sonne ultralibéral : « Il y a trop d'assistés dans les quartiers. Celui qui veut bosser n'a qu'à cravacher et il y parvient »

Après avoir tenté, en vain, de créer une société de nettoyage à 16 ans, Hakim, aîné d'une fratrie de quatre, dirige aujourd'hui trois restaurants de vente à emporter à TourIndre-et-Loire), baptisés Nabab Kebab. En 2003, grâce à ses premiers salaires de commercial en vérandas, aidé d'un restaurateur convaincu par son énergie et soutenu par la Banque populaire, il rachète 38 000 € une sandwicherie qui vivote au cœur de la ville. « Emplacement n° 1 », pavaise ce spécialiste immobilier. Il y développe alors une idée lumineuse : « Le burger dispose de deux grandes chaînes de franchisés dans cette ville, les pizzas, de trois, et le sandwigreycyc d'aucune »

Il se lance donc sur ce marché, tenu par quelque dix mille indépendants en France. Son credo : la propreté. Sa recette : qualité de la

viande et variété de la carte, où le traditionnel sandwich oriental côtoie beignets et pizzas. Hmin s'inspire aussi de son modèle, McDonald's, « un symbole de la réussite économique », qui le fascine jusqu'à reprendre la signalétique jaune et rouge à l'entrée de ses boutiques.

### « Je gêne... mais je fonce »

Un an plus tard, son chiffre d'affaires est multiplié par dix, il emploie huit salariés. Sa clientèle va du cadre pressé à la mamie qui fait du shopping. Il y croit : les trois établissements de Tours et le point de vente qu'il ouvrira au Mans (Sarthe) en avril, constituent les premiers maillons « d'une chaîne qui comprendra 100 magasins en 2010 ».

Mais, selon lui, cette réussite agace et intrigue. En janvier, il a eu droit à la visite de l'Urssaf et de la répression des fraudes. Plus récemment un policier venu vérifier ce qu'il faisait dans son magasin, à 5 heures, alors qu'il repeignait le comptoir, lui demande : « Si maintenant les beurs deviennent patrons, nous, va-t-on devenir vos ouvriers ? »

Dernier mauvais coup en date, son propriétaire, qui le poursuit pour des travaux de mise en conformité sans autorisation. « alors que ces travaux m'ont éaccordésés par le créé-



*Hakim, dans l'un de ses trois restaurants de Tours.(L.P.)*

dent propriétaire », obtient son expulsion par le tribunal de Tours. « Un sort habituellement réservé aux locataires qui ne paient pas leurs loyers », observe Hakim, qui a « bon espoir de gagner en appel ». Et qui se rassure : « Je gêne parce que je gagne de l'argent très vite... Comme Bernard Ta pie. C'est blessant, mais je fonce. »

**STÉPHANE FRACHET**

*Vous voulez témoigner; contactez*

*jdarriulat@leparisien.presse.fr*

*annhays@leparisien.presse.fr*