

SANDRA ROLLAND ACCOMPAGNE LES RESTAURATEURS DANS LEUR STRATÉGIE DE DÉVELOPPEMENT

Fille de restaurateurs, **SANDRA ROLLAND A FAIT SES ÉTUDES AU LYCÉE HÔTELIER DE LA ROCHELLE**. Après avoir construit son expérience au sein d'établissements prestigieux comme le George V à Paris ou sous d'autres horizons comme la Floride, **ELLE A DÉCIDÉ DE REVENIR S'INSTALLER À LA ROCHELLE. C'EST LÀ QU'ELLE A OUVERT SON CABINET DE CONSEIL : COOK & SOL.**

Un itinéraire formateur

« Avec un papa restaurateur (Les 3 Chapons, macaron Michelin sur Oléron et propriétaire de plusieurs restaurants à La Rochelle), ma voie était tracée. Titulaire d'un BTS arts de la table et du service au Lycée Hôtelier de La Rochelle, j'ai été recrutée par Didier Le Calvez au George V à Paris comme commis de salle. En quinze jours, j'ai réussi à mettre en avant mes capacités managériales et je suis devenue chef de rang. Au bout d'un mois, on me propose de rejoindre la chaîne Four Seasons en Floride. Une belle opportunité quand on a 20 ans ! J'accepte, et mets toute mon énergie dans ce nouveau job qui me permettra de me faire une expérience sur quasiment tous les postes du room service à l'événementiel en passant par la brasserie de l'hôtel. Je gagne bien ma vie mais décide de rentrer en France et de reprendre la gestion d'un restaurant familial à côté de Poitiers. Une affaire que

je vais revendre deux ans plus tard car je décide de rejoindre mon conjoint, en poste dans le sud de la France. Là bas, j'acquiesce encore de l'expérience dans l'hôtellerie de luxe avant de suivre à nouveau mon conjoint sur Paris. C'est là que je décide de me mettre à mon compte pour accompagner les établissements de restauration dans leur stratégie de développement.

Le conseil en toute discrétion

Loin des clichés des émissions de télévision où un « chef » remet le fonctionnement de restaurants sur les rails à grand coup d'éclats, Sandra Rolland intervient en toute discrétion dans les établissements qui la sollicitent « beaucoup de restaurateurs n'ont pas la méthodologie adéquate pour développer leur affaire et ce, qu'ils soient dans le domaine du semi-gastronomique, de la restauration rapide, de chaîne, ou bien de la vente à emporter, du traiteur. Je les aide à mettre en place

des fiches techniques, à gérer leurs approvisionnements, à recruter, mettre en place leurs équipes, une nouvelle carte... Cette intervention se fait en toute discrétion et je m'engage même à ne pas intervenir pour les concurrents du client sur un périmètre déterminé. De l'audit à la création d'outils de gestion sur mesure, je permets aux professionnels de structurer leur activité et j'assure aussi la formation des responsables d'équipes au management du personnel. Aujourd'hui, 90% de mes missions se réalisent en dehors de la région Poitou-Charentes, sur toute la France et même à l'étranger comme au Maroc par exemple. J'aimerais bien recentrer géographiquement cette activité sur la région » conclut Sandra.

La fibre solidaire

Au fil de sa longue expérience, Sandra Rolland a eu également l'occasion de

conseiller le Réseau Cocagne qui développe des programmes d'insertion dans le maraîchage bio (Jardins de Cocagne) sur de nombreux sites en France avec en corollaire le développement d'une activité de restauration. Cette « fibre » solidaire, elle en a fait sa spécialité ; une identité qui se retrouve dans le nom de son entreprise : Cook & Sol (Sol pour solidaire).

■ Cécilia Rochefort

Plus : WWW.COOKANDSOL.FR



LA GASTRONOMIE À L'ITALIENNE À LA DOLCE VITA

Niché en plein centre-ville de Niort, rue Saint-Jean, le restaurant la Dolce Vita régale les papilles de ses clients depuis 10 ans avec une cuisine italienne authentique réalisée à partir de produits frais, majoritairement importés d'Italie.

Frédéric Calvo et son épouse Joëlle ont repris cette affaire en 2004. Forts de leur expérience dans l'hôtellerie et la brasserie à Genève et Courchevel, ils ont transformé l'épicerie-restaurant de la rue Saint Jean en restaurant 100% italien avec une capacité de 60 couverts en salle et 32 de plus en été en terrasse.

Le restaurant emploie trois personnes et réalise l'essentiel de ses plats à partir de produits frais. « Le "fait maison" était au menu bien avant que la législation prenne position » souligne Frédéric qui met à profit ses origines siciliennes et ses voyages réguliers en Italie pour proposer une carte originale et variée. En décembre, pour les fêtes, la Buongustaio sera au menu : une pizza avec des champignons, du foie gras et du magret de canard de chez Morille à Augé (79).

La Dolce Vita propose aussi des pizzas, pâtes et antipasti à emporter. Les vins sont également d'origine italienne et proviennent de caves que les époux Calvo ont visitées et sélectionnées.

Le restaurant est ouvert midi et soir du mardi au samedi.

■ Cécilia Rochefort

Infos :
www.restaurant-italien-niort.fr
 46 rue Saint Jean - 79000 Niort
 Tél. : 05 49 17 14 89



» Une meule de parmesan de 36 kg en provenance d'Italie agrémentera les plats de pâtes et autres antipasti de la Dolce Vita.

» Frédéric Calvo vient de relooker son restaurant.