

Catherine Sibille croque sa reconversion

La Bisontine a créé une "cantine végétarienne" après avoir passé 25 ans à vendre de la viande comme assistante commerciale. Récompensée par l'A.F.P.A. pour sa reconversion réussie, elle s'éclate.

Parce que chacun a le droit à plusieurs vies professionnelles, l'A.F.P.A. (Association nationale pour la formation professionnelle des adultes) a récompensé le lauréat franc-comtois de l'année 2015. Le vainqueur est l'enseigne "Basilic Instant", un restaurant situé au 93, rue des Granges à Besançon tenu par Catherine Sibille.

Le parcours de cette femme âgée de 54 ans est remarquable. Sa réussite également. Après 25 années passées comme assistante commerciale dans le secteur de la viande, Catherine Sibille ose une reconversion professionnelle à 52 ans. "C'était le moment ou jamais. J'avais fait un constat : on ne peut pas vendre de la viande de qualité à bas prix et sans maltraitance" dit-elle. La pression managériale et le "vendre à tout prix" ont raison de sa motivation professionnelle. Elle décide de se reconverter en créant sa propre entreprise : une cantine végétarienne. "Oui, c'est l'opposé, admet-elle. Et voir les gens prendre du plaisir à manger, c'est mon bonheur."

Dans des plats de nos grands-mères, avec des aliments du jardin (90 % sont biologiques), Catherine mijote des mets succulents intégralement préparés par ses soins, de l'entrée au dessert. Lors de notre visite, crumble de brocolis à la cacahuète, lasagnes poireau-fenouil, gratin de pommes de terre et patate douce étaient au menu. Ils peuvent être consommés sur place ou à emporter. "Le bouche à

oreille fonctionne très bien même si j'ai encore très peu communiqué" se réjouit la chef de maison, dont les tables affichent complet le midi.

Pour en arriver là, elle a bénéficié via Pôle Emploi d'un stage dans une cantine végétarienne à Dijon. Cette expérience l'a confortée dans son projet. La B.G.E. l'accompagne ensuite dans sa création et gestion d'entreprise. Une formation de 5 mois en 2013 au centre A.F.P.A. de Besançon lui permet ensuite de maîtriser les techniques du métier de la restauration et particulièrement les règles d'hygiène et de sécurité. En parallèle, elle recherche et trouve un local. Tous les éléments

Du local et fait maison.

sont réunis. Deux ans plus tard, l'aventure se poursuit, les comptes sont positifs. Sa principale récompense : "Avoir instauré dans cette cantine un bel état d'esprit qui permet au client de "souffler" un peu tout en se régalant." En revanche, l'entrepreneuse ne compte pas ses heures.

Ouvert du lundi au samedi, le restaurant propose un buffet à volonté. Soupes et plats chauds peuvent être emportés. Compter 14 euros pour le buffet à volonté. Et 3,50 euros le dessert fait maison. "Basilic Instant" attend les gourmets. ■

E.Ch.

Catherine Sibille a créé, à 54 ans, un restaurant végétarien au 93, rue des Granges à Besançon. Une reconversion réussie.

