

# Route de Marchipont, la friterie « en dur » a pignon sur rue

Depuis des années Alexandre Mortelette et son beau-frère Nicolas Copin passent tous les matins la frontière pour travailler en Belgique. En plus, six jours sur sept le soir, ils tiennent la friterie Ô Black Pearl.



Pour Alexandre Mortelette, 32 ans, magasinier et son beau-frère Nicolas Copin, 30 ans, électricien, les journées de travail sont longues. Ils vont bénéficier du soutien de leurs épouses dès la rentrée.

**ROMBIES-ET-MARCHIPONT.** Du mardi au dimanche de 18 h 30 à 21 h 30, ils se retrouvent dans la friterie qu'ils ont ouverte. Alexandre est le président de la société Ô Black Pearl, Nicolas son associé. « On a acheté une caravane que l'on a installée juste à côté de la maison de mes parents sur leur terrain. Avant son installation on a dû attendre de recevoir l'autorisation par les hauts de France qui nous ont imposé le choix des couleurs puisque l'on est dans un site protégé », explique Alexandre.

## PAIN CUIT SUR PLACE

Aujourd'hui, l'ensemble a belle allure. « On a mis un an pour faire les aménagements, acheter cinq bacs à friteuse, installer un four à pain, créer une terrasse et une véranda ». Pour cela il a fallu investir. « Près de 10 000 € sur nos fonds propres, d'ailleurs le banquier nous a refusé

un prêt. Finalement, on n'a rien demandé à personne, on s'est débrouillé nous-mêmes » détaille Nicolas. Ce projet, ils le cogitaient depuis deux ans. Le duo n'est pas novice dans la restauration puisque avant de travailler en Belgique, ils

**“ Le week-end, il y a une file d'attente jusqu'au trottoir (...) Notre point fort, c'est la convivialité.”**

étaient employés dans une friterie justement. « Nous avons mis nos compétences réciproques pour s'installer à notre compte » précise Alexandre. La qualité des produits et la satisfaction des clients sont leur objectif. « On sert des frites fraîches que l'on achète chez un pro-

ducteur transformateur de pommes de terre de Curgies. Les sauces, les viandes viennent de Belgique » expose Nicolas. Afin de moins gaspiller aussi, les baguettes sont cuites sur place. « On les achète surgelées et on les fait cuire dans le four à pain. Nous servons donc aussi du pain frais ».

## LES ÉPOUSES AUSSI

Pour Alexandre et Nicolas les journées de travail sont longues et forcément éreintantes. Ils ont donc décidé de modifier, en septembre, leur statut auprès du tribunal de commerce afin que Marie-Bénédicte et Élodie, leurs épouses puissent être embauchées. « Le week-end, il y a une file d'attente jusqu'au trottoir, ça n'arrête pas, notre point fort c'est aussi la convivialité » ajoutent en chœur Élodie et Marie Bénédicte, impatientes de monter au front. ■

J-M. C. (CLP)