RENCONTRE

Ô Saint-Aubin, l'envie d'entreprendre



Ô Saint-Aubin, établissement ouvert par Émilie Morand en 2023, propose une cuisine 100 % maison. (Photo NR, Olivier Brosset)

Olivier Brosset

Lauréate du concours « 101 femmes entrepreneures » pour l'Indre-et-Loire, Émilie Morand a ouvert Ô Saint-Aubin en 2023. Le seul bar-restaurant à des kilomètres à la ronde.

L'histoire a commencé par cette proposition lancée lors d'un concours de pâtisserie à Tours : *« Venez donc nous voir. Ça s'appelle Ô Saint-Aubin et c'est à Saint-Aubin-le-Dépeint, 340 habitants, au nord du département. Un restaurant de campagne avec entrée, plat et dessert pour 18 €. Et tout est fait maison. »*

Les qualités intrinsèques ne suffisent pas

Derrière l'aisance naturelle et le sourire communicatif se cachait non seulement une très bonne pâtissière mais aussi une femme déterminée. Assistante commerciale dans l'équipement hôtelier, Émilie Morand a toujours voulu entreprendre, faire soi-même. *« C'est de famille »*, explique-t-elle. Mais faire quoi ? Et où ? Au sortir du Covid, elle constate que des jeunes quittent la ville au profit de la campagne. Qu'il y a peut-être une clientèle à conquérir.

Dans le village de sa mère – Saint-Aubin-le-Dépeint, donc –les locaux de l'ancien Petit Amiral, une institution à l'époque, sont vides. Il y a peu, voire pas, d'autres restaurants à des kilomètres à la ronde. Et la mairie, propriétaire des lieux, cherche quelqu'un pour faire revivre le lieu. Émilie Morand décide donc de racheter le fonds de commerce et d'ouvrir Ô Saint-Aubin, restaurant de

campagne, en 2023. La recette est simple : faire du bon, local et pas cher. Et surtout donner de sa personne. *« À la campagne, il faut que ce soit convivial »*, confirme la jeune quadragénaire en plein service. Un service avec au moins cinquante couverts, qu'elle gère avec maestria. Un petit *« Alors les p'tits loups, qu'est-ce qu'on mange aujourd'hui ? »* par-ci, un *« le saint-marcelin rôti, c'est une tuerie ! »* par-là. Elle connaît tout le monde et tout le monde la connaît. *« Sans lien, sans âme, ça ne marche pas. »* Ici, le lien social se conjugue au plus que présent. Mais les qualités intrinsèques ne suffisent pas. *« Il faut être bien entouré »*, poursuit-elle. Expert-comptable, banquier, collectivités locales, BGE, France active... Parce qu'il y a trop d'exemples de commerces de proximité qui ne fonctionnent pas à la campagne. Dans son restaurant, tout le monde se côtoie : on vient entre collègues, en famille, entre amis, en voisins... Qu'on soit charpentier, chasseur, paysagiste, maire du village ou retraité, il y a de la place pour tout le monde.

À jamais première lauréate pour l'Indre-et-Loire

Patrice Latron est même venu quand il était préfet d'Indre-et-Loire. Peut-être parce qu'il avait entendu parler de cette jeune femme qui participait à la première édition de *101 femmes entrepreneures*, une initiative nationale pilotée par l'État et BPIfrance visant à mettre en lumière une femme cheffe d'entreprise ou porteuse de projet par département français. *« On était, je crois, une trentaine de candidates pour l'Indre-et-Loire »*, se souvient Émilie Morand, à jamais première lauréate du concours pour le département, en 2024. En plus d'être plébiscitée pour son initiative, elle est également coup du cœur du jury et devient en même temps ambassadrice de la région Centre-Val de Loire. Une reconnaissance dont elle recueille les fruits aujourd'hui.

Après trois exercices validés et même si, *« à 18 € la formule complète, c'est chaud »*, Émilie et son équipe – dont Maxime son conjoint aux fourneaux *(« De la brasserie au palace, il a tout fait »)* et Mathys l'apprenti en brevet professionnel – ne comptent pas en rester là. En plus des déjeuners et des soirées privatisées, des formules spéciales pour les fêtes et des soirées à thème, Ô Saint-Aubin devrait proposer une formule bistronomique dès 2027.

Olivier Brosset

Ô Saint-Aubin, 16, rue Principale, à Saint-Aubin-le-Dépeint. Tél. 09.86.06.24.87.