

YVES CARREAU - SONOMA GRILLE - SEVICHE

Contact: Sonoma Grille, Pittsburgh, yves@thesonomagrille.com

Synopsis

Une carte de plus de 100 vins au verre et 300 vins en bouteille, une cuisine californienne raffinée aux accents multiples réalisée avec des produits de première fraîcheur, et un service impeccable, telle est la recette du succès du restaurateur français Yves Carreau, implanté à Pittsburgh depuis 25 ans, qui emploie aujourd'hui plus de 200 personnes.

Sonoma Grille et Sevice, les deux restaurants d'Yves dans le Cultural District de Pittsburgh, bénéficient indubitablement du dynamisme économique et de l'ouverture culturelle de la ville. Yves Carreau est enthousiaste lorsqu'il parle de Pittsburgh et de la beauté de sa région d'adoption. Mais ce qui motive avant tout cet entrepreneur, c'est le contact humain, tant avec sa clientèle qu'avec les 200 personnes qu'il emploie.

Overview

C'est pour son épouse, native de Pittsburgh, qu'Yves Carreau adopte la ville en 1983. Aujourd'hui, il contribue plus de 200 emplois à la région. Un résultat qui compte plus que tout pour cet entrepreneur de 48 ans, membre du Comité Municipal de Développement Economique.

En 1998, Yves Carreau, qui exploite déjà depuis un petit restaurant au centre de Pittsburgh, a l'opportunité de s'implanter dans un local plus grand, à la faveur de la rénovation du Cultural District. En quelques semaines, il lève les fonds nécessaires à la création de Sonoma Grille, grâce en partie au financement d'un fidèle de sa cuisine. Témoin de la mutation culturelle et économique de la ville, Yves pense que le concept d'un bar à vin exceptionnel est porteur à Pittsburgh. Il a raison : deux mois après son ouverture, Sonoma Grille atteint son seuil de rentabilité. En neuf mois, les investisseurs commencent à percevoir les fruits de leur pari. Sevice, restaurant à tapas, suivra en 2007, ajoutant à la renaissance du quartier. L'an dernier, Sonoma Grill a tiré parti d'une subvention de Colcom, fondation dédiée à la transformation de l'environnement, pour réaliser sa jolie terrasse.

Au delà de son flair et de son exigence pour un accueil de qualité, Yves Carreau, qui a reçu en 2007 le prix du Restaurateur of the Year, attribue son succès à la flexibilité considérable de l'emploi aux États Unis : charges sociales minimales, salaires de base faibles mais rémunération principale au pourboire, adaptation à la charge de travail. Cette flexibilité, dans un marché où l'offre d'emploi est plus grande que la demande, profite également aux salariés. Les serveurs, par exemple, professionnels ou étudiants, choisissent leur emploi du temps, bénéficient d'une très bonne rémunération et d'une couverture médicale à 100 %.

Quand vous passerez à Pittsburgh, arrêtez vous chez Yves Carreau : ses deux restaurants sont situés au pied du palais des congrès où se tient le G-20.

Sonoma Grillee Press Room: <http://www.thesonomaGrillee.com/Website2/press.php#press>

Seviche: www.seviche.com

Colcom: <http://www.colcomfdn.org/>