

Vivre et travailler ensemble !

A Saint-Honoré-les-Bains, cité thermale morvandelle, Xavier Durand et Sylvie Miguet ont saisi l'opportunité de concilier leurs parcours professionnels et leur très bon contact clientèle donnant ainsi, une nouvelle orientation à leur vie personnelle

Nivernaise, Sylvie Miguet a exercé dans le passé un métier de commerciale dans le milieu du sport et du bien-être doublé d'une expérience en établissement thermal. Pour sa part, Xavier Durand a capitalisé l'expérience familiale de la tenue d'un café en découvrant à 14 ans, la restauration à l'occasion d'un stage d'initiation à la vie professionnelle. Rêvant de partir découvrir le Monde, il fait son service militaire dans la Marine. Durant les neuf mois qu'il passe sur un navire, il obtient son brevet de maître d'hôtel. Puis pendant dix ans, il enchaîne les saisons à la fois en Corse et dans le Sud de la France. Le besoin de se stabiliser le conduit à Nancy où changeant radicalement de cap, il devient ouvrier papetier, un métier qu'il va exercer pendant 13 ans.

Une affaire apportée par Transcommerce

En septembre 2010, l'envie de s'installer ensemble devient un projet commun. Tous

deux consultent sur Internet les offres correspondant à leur recherche : une affaire comprenant fonds et murs et disposant d'un logement au-dessus. Ils visitent six affaires et leur choix se fixe sur le "St-Ho", un bien apporté par Transcommerce via l'agence Square Habitat Immobilier Belon. Leur décision est prise rapidement.

En parallèle, six mois sont nécessaires à Xavier Durand pour constituer le capital de départ nécessaire (capital perçu avec son départ négocié et la vente de leur maison) et faciliter l'emprunt. Reprendre une affaire implique aussi de prendre le temps de suivre les formations nécessaires comme l'obtention du permis d'exploitation d'un débit de boissons, d'un débit de tabac et de vente de jeux.

Installés depuis mars 2011, Sylvie Miguet et Xavier Durand développent une offre de proximité, réorientant l'activité sur la clientèle locale, ce qui leur permet de conforter leurs prévisions de chiffre d'affaires.



Comme vivre et travailler ensemble suppose aussi une répartition des tâches, lui est en cuisine, proposant une offre brasserie snack d'avril à fin septembre, avec l'appui d'une serveuse et elle est en charge de l'administratif. Tous les deux assurent l'ouverture de l'établissement 5 jours ½ par semaine, de 7 à 20 heures.

Aujourd'hui, "la réalité correspond à ce que nous imaginions" souligne Xavier Durand. Leur très bon contact avec la clientèle et leurs aptitudes professionnelles conjuguées y sont sûrement pour beaucoup ...

● **Contact : Marie-Christine Dehors**
Tél. : 03 86 60 61 22
mc.dehors@nievre.cci.fr