

Youyou, la réussite d'un gamin de la rue

Supérette et resto marchent du tonnerre

À Saint-Nicolas et à Cointe, tout le monde connaît la supérette Youyou installée rue de Tilleur, à deux pas du boulevard Kleyer. Et, depuis quelques années, un restaurant-pizzeria Youyou a vu le jour en face, rue des Grands-Champs. Pourtant, au départ, ce n'était pas gagné pour le patron, Domenico Antonio Esposito...

« Je viens de Calabre. À l'âge de 14 ans, j'ai décidé d'aller tenter ma chance à Turin, dans le nord de l'Italie. Mais là, dans les premiers temps, j'ai vécu dans la rue. J'ai alors trouvé un travail de coursier... »

Bref, ce n'était pas vraiment la gloire. Dans le même temps, sa famille avait aussi quitté la Calabre, mais pour s'installer en Belgique, à Saint-Nicolas.

« Un jour, j'ai reçu un coup de téléphone de ma mère, qui pleurait parce qu'elle ne m'avait plus vu depuis longtemps. Alors je suis venu à Saint-Nicolas. Mais, dans mon esprit, il s'agissait seulement de venir lui dire bonjour, avant de repartir à Turin. »

Seulement, « Youyou » n'est jamais retourné à Turin. À Liège, il a

d'abord travaillé pour les jeux Bally. Et, le week-end, il a complété son salaire en commençant à vendre des fruits et des légumes. Lorsqu'il a rencontré Jacqueline, sa future épouse, il avait 21 ans et faisait déjà les marchés. Lorsqu'ils se sont mariés, son épouse a commencé à travailler à ses côtés, à Verviers, sur la Batte, et sur les marchés en région liégeoise.

SOUS UN PARASOL

« Au départ, la banque nous a refusé un prêt parce que nous n'avions rien, se souvient-il. Alors nous avons démarré sous un parasol... »

Des débuts modestes, et pourtant

ORIGINAIRE DE CALABRE, YOUYOU A D'ABORD CONNU LA MISÈRE À TURIN

le succès allait être rapide : après quelques années, « Youyou » employait huit personnes !

À propos, d'où provient ce surnom ? Il sourit : « Au début, sur les marchés, j'attirais les clients en criant « youyou », comme les

femmes lors des fêtes en Afrique du Nord. Du coup, les clients ont pris l'habitude de venir chez le monsieur qui faisait youyou, et le surnom m'est resté. »

UNE SUPÉRETTE DANS UN DANCING

En 1994, « Youyou » et son épouse ont décidé de franchir le pas. Jacqueline : « Ici, avant, existait un café-dancing appelé le Melody. Mais il avait fermé et le bâtiment était à abandon, seulement habité par les pigeons. Nous avons décidé de l'acheter et d'y ouvrir un magasin ». Au départ, « Youyou » voyait un magasin de spécialités italiennes, mais il a vite compris que cela ne suffirait pas à le rentabiliser. Il s'est tourné vers une supérette

En 2002, « Youyou » et Jacqueline ont définitivement arrêté les marchés et ont poursuivi avec la seule supérette. Le secret du succès ? « La qualité des produits. Chaque jour, je me lève à trois heures du matin pour aller choisir moi-même mes fruits et légumes, les viandes et les autres produits. »

Il y a sept ans, le laboratoire dentaire installé en face a fermé ses portes. Du coup, ils ont décidé d'acheter le bâtiment. Ils l'ont

complètement reconstruit.

UN RESTO TOUJOURS BONDÉ

Au départ, sans trop savoir qu'en faire. « Un jour, j'ai dit à ma femme, faisons un restaurant. Elle m'a regardé en se demandant si je n'étais pas devenu fou. Je ne sais même pas cuire un œuf. » Mais il suffisait de trouver un bon cuisinier. Pour ce faire, il a bénéficié des conseils du patron de La Moule parquée, à Beaufays. Il a donc créé un restaurant français, classique, mais avec

des pâtes et des pizzas. Depuis lors, c'est à nouveau le succès. Le restaurant, qui ouvre du mercredi au dimanche, midi et soir, ne désemplit pas. Et il peut accueillir une centaine de personnes. Aujourd'hui, Youyou est fier de son parcours. « J'emploie dix-sept personnes, mais je n'oublie jamais que j'ai vécu dans la rue. J'ai connu la misère, je sais d'où je viens. » Il est très fier aussi de payer son personnel et ses fournisseurs rubis sur l'ongle. « Tout ce qu'il y a ici,

dit-il en montrant les rayons de sa supérette, c'est à moi, c'est payé ». À 54 ans, après 31 ans de mariage, Domenico Antonio Esposito offre le visage d'une belle réussite, qui ne doit rien au hasard, mais au travail acharné... ■

CHARLES LEDENT

À NOTER La supérette est ouverte de 6h30 à 20h du mardi au samedi, de 6h30 à 18h le dimanche, et elle est fermée le lundi. Le restaurant, lui, est ouvert midi et soir du mercredi au dimanche.



1 La supérette installée rue de Tilleur et, juste en face, le restaurant (2). 3 Youyou, son épouse Jacqueline (à gauche), sa sœur (au centre) et sa nièce (à droite) à la supérette. 4 Domenico Antonio Esposito et son épouse devant le four à pizza du restaurant.

PHOTOS THOMAS VAN ASS

