

Guebwiller et environs

GUEBWILLER

## L'Antica Stazione cherche un nouveau chef de gare

Édouard Cousin



*En ce début d'été, la terrasse de l'Antica Stazione est pleine. La clientèle y déguste notamment les glaces italiennes faites maison.  
Photo Édouard Cousin*

**Le restaurant-glacier-épicerie fine L'Antica Stazione, à Guebwiller, est en vente. Au prix d'une véritable course d'obstacles, la gérante Cathy Colombo est parvenue à faire du lieu un endroit reconnu et rentable. Elle y a mis tout son cœur. Mais y a aussi laissé sa santé.**

C'était en novembre 2018. La gare de Guebwiller était [à vendre sur Le Bon coin](#). Moins de sept ans plus tard, c'est via le même site de petites annonces que l'ancienne gare, devenue le restaurant-glacier-caviste-épicerie [L'Antica Stazione](#) cherche un repreneur. On y trouve le prix de vente des murs (1,8 million d'euros), le prix du fonds de commerce (433 000 euros), la rentabilité brute, la superficie en mètres carrés, le nombre de couverts, la localisation, ainsi qu'un descriptif complet de l'établissement.

Mais derrière les données brutes, il y a l'histoire d'uneoureuse de l'Italie, [Cathy Colombo](#), qui a mis tout son cœur et toute son âme dans cette affaire qu'elle a créée avec le soutien de son mari. Si elle fait toujours bonne figure face à la clientèle auprès de qui elle ne manque jamais de s'enthousiasmer pour les produits de qualité qu'elle a sélectionnés un à un, la gérante tombe le masque lorsqu'elle évoque cette vente. « La raison ? C'est l'épuisement ! », lâche-t-elle.

On avait laissé Cathy Colombo, toujours élégante, affairée entre l'épicerie et la salle de restaurant. On la retrouve en tenue de cuisinière. « Un responsable de salle est parti. Alors je suis passée en salle. Puis la cuisinière est tombée malade. Alors je suis passée en cuisine. Le midi je travaille en cuisine, puis je suis au salon de thé l'après-midi. Et je fais le service en salle le soir. » Sans compter les autres tâches qu'elle assume, avec une équipe d'une douzaine de salariés.

Les journées de quatorze à quinze heures de travail, depuis 7 h 30 du matin jusqu'à la fermeture, sont devenues son quotidien. « L'Antica Stazione, j'y ai mis mon cœur. Tout mon cœur. Et toute mon âme. L'objectif de départ n'était pas lucratif. J'avais envie de faire découvrir et de faire partager la cuisine italienne que j'aime tant. Mais je vis peut-être dans le monde des Bisounours... »

Depuis l' [ouverture, en novembre 2022](#) , la gérante estime avoir fait beaucoup de sacrifices.

« Lorsque l'on fait les choses avec le cœur, il est difficile de prendre du recul ». Elle se souvient de l'impossibilité d'aller voir ses fils, étudiants à l'étranger. De la douleur lorsqu'elle apprend le décès d'un proche mais qu'elle ne peut pas quitter son service. « Je n'ai jamais baissé les bras et je n'ai jamais lâché mon équipe », affirme-t-elle.

Si les débuts ont parfois été « hésitants », comme elle le reconnaît, Cathy Colombo dit avoir été « beaucoup à l'écoute » de la clientèle. « Nous nous sommes remis en question et aujourd'hui, je peux le dire, l'entreprise est viable. L'Antica Stazione est désormais sur de bons rails. Lorsque l'on observe le chiffre d'affaires, nous avons de bons ratios. Économiquement, les objectifs sont atteints. Je pense avoir fait mes preuves de ce côté-là. »

Dans l'idéal, elle aimerait vendre le fonds de commerce uniquement, et abandonner la gérance de l'enseigne. « L'idéal serait de trouver un professionnel de la restauration. J'aimerais pouvoir accompagner ce repreneur, lui transmettre l'esprit que l'on a créé ici. D'autant que je pense vraiment qu'il reste encore plein de choses à développer », imagine Cathy Colombo. « Mais si une personne se montre intéressée par l'intégralité [les murs plus le fonds de commerce], je suis aussi ouverte à cette possibilité. »

