

# Ohlala French Bistro, le pari d'un Français à Las Vegas



© THINKSTOCK

**LAS VEGAS** Richard Terzaghi est installé aux États-Unis depuis seize ans. Après plusieurs ouvertures réussies à San Francisco, il a posé ses valises dans le Nevada où il s'adresse à une clientèle locale, à la recherche d'une cuisine française simple et accessible.

Seize années passées à San Francisco (États-Unis) ont permis à Richard Terzaghi de passer d'un job de 'busboy' (celui qui débarrasse les tables) à celui de chef autodidacte, copropriétaire de plusieurs affaires, parmi lesquelles L'Osteria del Forno. La pression foncière que connaît cette ville voisine de la Silicon Valley l'a poussé à chercher une nouvelle terre d'accueil. Las Vegas, dans l'État du Nevada, réunit le plus de critères positifs : facilités d'installation et loyers modérés au croisement de toutes les attractions de l'Ouest américain. "Monter un établissement à Las Vegas peut se faire avec seulement 160 000 \$ [environ 150 000 €, NDLR] quand il en coûtera 500 000 \$ [environ 470 000 €] à San Francisco. Pour un loyer équivalent de 6 000 \$ [un peu plus de 5 000 €] par mois, mon établissement de San Francisco fait 70 m<sup>2</sup>, alors que je dispose ici de 180 m<sup>2</sup>." Richard Terzaghi et son associé ont choisi un quartier excentré, mais où vivent de grosses fortunes de la ville, pour développer un bistrot français, car il n'y a pas ou peu de concurrence sur ce créneau à Las Vegas. "Il y avait une carte à jouer", souligne-t-il. Ohlala French Bistro a ainsi ouvert ses portes en septembre dernier.



**Richard Terzaghi,** chef et copropriétaire du Ohlala French Bistro.

Las Vegas se trouve en plein désert, il est donc difficile de trouver des produits locaux."

Richard Terzaghi

ments, il a reçu des dizaines de candidatures, plus ou moins qualifiées : "Mes quatre premiers cuisiniers ne savaient pas faire une mayonnaise !" Mais il croit plus au potentiel qu'aux compétences

techniques pour réussir et évoluer très vite dans l'entreprise. "Les cuisiniers américains ne font pas de la cuisine comme nous la connaissons en France. Il a fallu adapter mes techniques et mon savoir-faire pour proposer une offre de qualité mais en adéquation avec la manière de travailler des Américains, comme la préparation à l'avance de certains mets ou sauces pour gérer le débit."

## Difficultés d'approvisionnement

Richard Terzaghi souhaite transmettre ce qu'il a appris, à l'image de ce que ses chefs lui ont inculqué. Il souhaiterait accueillir dans son équipe un jeune diplômé français sur du long terme, en lui offrant un visa E2 dépendant. Avec la volonté de démocratiser la cuisine française aux États-Unis, en proposant des plats populaires à des prix accessibles, Ohlala French Bistro a vite démarré. Reste une difficulté à surmonter : le Strip - le long boulevard où se concentrent les hôtels-casinos les plus vastes et les plus récents - concentre les plus grands restaurants de Las Vegas, donc



La salle du Ohlala peut accueillir 43 convives.



du Nevada et il est donc difficile de trouver des produits locaux, constate-t-il. J'ai dû retirer les moules marinières de la carte car, pour le moment, je n'ai pas réussi à en trouver."

Malgré ces contraintes, Richard Terzaghi voit toujours plus loin. "Les États-Unis offrent de formidables opportunités pour investir et une heure suffit à créer une activité. Si vous avez une bonne idée, les investisseurs suivent très facilement", conclut-il. ■

les fournisseurs s'y précipitent et ne sont pas accessibles pour les indépendants. "À San Francisco, les restaurateurs bénéficient d'une offre pléthorique, car de nombreux fournisseurs proposent des produits frais, comme les poissons tout juste pêchés ou les fruits et légumes de Californie. Nous n'avons aucune difficulté à trouver des produits frais et à nous approvisionner. Las Vegas se trouve en plein désert

## À savoir avant de se lancer

- L'obtention du visa nécessite d'avoir déjà investi les fonds aux États-Unis, d'embaucher des citoyens américains, de prouver que son business plan tient la route et d'en être propriétaire à plus de 50 %.
- Les ayants-droits bénéficient d'un visa de type E2 dépendant qui permet au conjoint d'avoir un visa de travail temporaire et aux enfants d'être scolarisés.
- Attention à la disponibilité des fournisseurs, parfois cannibalisés par les grandes structures.
- La souplesse des contrats permet d'embaucher en limitant les risques.
- Il faudra adapter vos méthodes de travail aux cuisiniers américains, pas toujours habitués à la cuisine minute.

[www.lhotellerie-restauration.fr/QR/RTR847041](http://www.lhotellerie-restauration.fr/QR/RTR847041)

**VOUS EN AVEZ FAIT  
L'EXPERIENCE  
ET VOUS AVEZ UN  
COMMENTAIRE À FAIRE**



Vanessa Guerrier-Buisine

