

Société | Cédric Césarini : sportif et barman altruiste



Cédric Cesarini est un Béglais pur souche. Sa famille s'est installée à Bègles dans les années 90. Aujourd'hui, et depuis plus d'un an et demi, il tient une cave à bières dans le quartier de Terres Neuves à côté des Boulevards. A la base sportif, puis entraîneur, il s'est ensuite dirigé vers un métier qui tient plus du managérat avec une grosse dose d'humanité quand même. Cédric revient sur son parcours, du sport, si important pour lui, à l'ouverture de son bar. Rencontre avec un gérant qui sait ce qu'il veut.

Quand votre carrière sportive définit l'homme que vous êtes. C'est le cas de Cédric, tennisman, puis athlète et footballeur avant de terminer handballeur. Il a notamment joué à Libourne, en Nationale 1, puis aux Girondins de Bordeaux Handball. « J'évoluais à un certain niveau, sourit-il, et je gagnais un peu d'argent, 700€, ce n'est pas grand-chose mais c'est déjà ça ». Sa carrière sportive l'a d'ailleurs en quelque sorte préparé au métier de gérant, qu'il exerce depuis. En effet, il évoluait au poste de demi-centre, qui nécessite un bon contact humain avec le reste des joueurs, tout en gardant une certaine vision d'ensemble de ce qu'il se passe sur le terrain.

Garder un pied dans le sport

Après des études de STAPS (Sciences et Techniques des activités Physiques et Sportives) à Bordeaux en spécialisation entraînement et des diplômes de préparation physique Cédric Césarini a ouvert une salle de Sport à Talence en 2007. « Je ne voulais pas être prof d'EPS, précise Cédric, même s'il y a des choses intéressantes dans ce métier : le confort, la sécurité de l'emploi... mais j'aspirais à autre chose, je ne me voyais pas faire ça toute ma vie ».

L'ouverture de cette salle de sport a demandé un gros investissement à Cédric, qui disposait « d'un petit pécule », grâce son côté peu dépensier « je me souviens quand j'étais gamin j'économisais déjà pour mon premier scooter, s'amuse-t-il, après je sais ce que je veux donc j'ai saisi l'opportunité d'ouvrir une salle 100% féminine ». Cette dernière était située place du Forum à Talence, et comptait près de 350 clientes. « Je trouvais le marché porteur, explique Cédric, parce que dans une salle de sport classique c'est toujours compliqué quand vous êtes une femme, vous vous faites draguer, et puis dans ma salle, les clientes ne recherchaient pas forcément la performance, c'était plus une pratique occasionnelle, ou pour la perte de poids ». Ce qui plaisait à Cédric quand il gérait sa salle de sport, c'était le côté relationnel, toujours mettre l'humain en avant.

Premiers boulots et belles rencontres

Et l'humain justement, il ressort beaucoup lorsque Cédric se rappelle de ses premières expériences professionnelles. L'été, il était animateur de colonie, il allait parfois travailler chez sa tante dans un salon de thé puis il a travaillé à l'Ibérique, un bar sportif à la Victoire, en parallèle de ses études. Un côté proche des clients qu'il alimentait dans sa salle de sport, mais aussi avec les gérants de La Parcelle, un bar voisin qui a ouvert presque en même temps que lui. « Je me suis immédiatement bien entendu avec l'équipe du bar, raconte Cédric. Par rapport à ce que j'avais vécu à la Victoire, c'était un public bien plus posé et moins alcoolisé. En plus dans un bar à vin comme ça, tu finis plus tôt, tu peux avoir une vie derrière... »

« Tu es riche des gens que tu rencontres »

De cette rencontre avec l'équipe de La Parcelle est née une idée dans l'esprit de Cédric, qui est très attaché aux produits de la région. Et pourquoi ne pas ouvrir son bar lui aussi après tout ? « Je me suis dit que ça pouvait être pas mal, précise le gérant. Mais pour vendre un produit, il faut pouvoir en parler ». Cédric Cesarini s'est donc lancé dans un Diplôme Universitaire d'Initiation à l'œnologie à l'ISVV (Institut des Sciences de la Vigne et du Vin de Bordeaux-Aquitaine) qui lui a donné quelques bases et qu'il a trouvé très enrichissant. « J'aurais pu m'arrêter là mais je suis ensuite parti sur le DUAD – Diplôme Universitaire d'Aptitude à la Dégustation – qui prend juste sur dossier. Ils [l'ISVV] ont vu que j'étais motivé, et en plus j'avais un projet professionnel derrière, donc ça s'est fait très naturellement ». Cédric souligne également le fait que la majorité de ses camarades du DUAD étaient issus du milieu du vin, « certains se faisaient payer ça par leur entreprises ou parce qu'ils reprennent l'exploitation familiale, alors que moi c'était à titre personnel que je le faisais. Ça m'encourageait beaucoup plus à travailler, en plus j'y ai rencontré des interlocuteurs que j'ai adorés et qui se mettaient à notre hauteur, comme Denis Dubourdiou ou Axel Marchal... »

Après le DUAD, Cédric Cesarini a mis du temps à ouvrir son bar, à Bègles. « Le quartier Terres Neuves continue à se développer, et je pense qu'il ne fallait pas être là trop tôt non plus ». Le choix de Bègles était évident pour celui qui s'y est installé trente ans plus tôt. Il a également été appuyé par la biennale d'architecture Agora, et son idée rentrait dans le cadre du projet de rénovation urbaine Euratlantique. « En plus, dans ce quartier il y a beaucoup de mixité sociale, et moi j'adore ça », ajoute Cédric, qui regrette s'être mis à voyager sur le tard, « c'est une des choses qui m'a fait découvrir et apprécier l'autre. Au départ j'étais vraiment ancré sur ma région bordelaise mon handball, et je n'en sortais pas, alors qu'aujourd'hui dès que j'ai un moment je bouge, parce que t'es riche des gens que tu rencontres ».

Ouverture du bar après une période compliquée



C'est de cet amour de l'autre que l'idée d'ouvrir le Be Wine a germé dans la tête de Cédric Cesarini deux ans avant de vendre sa salle de sport. Il se souvient de la période qui a suivi la vente de cette dernière, en 2015 : « c'était compliqué, parce que tu sors d'un statut de gérant, tu n'as droit à rien. J'étais bien content d'habiter chez mon amie, parce que sinon je me serais retrouvé à la rue ». Cédric explique avoir fait une demande de RSA, qui lui a été refusée « j'avais vendu ma salle 72 000 euros, précise-t-il, et je n'ai pas eu le RSA à cause de ça. Alors que je leur expliquais que l'argent de la vente me servait pour travailler demain, le réinvestir et créer de l'emploi, c'était quand même non ». Le jeune entrepreneur en a presque été découragé : « pendant la première année et demi à la salle, je ne me suis pas versé de salaire, et c'était pareil les deux dernières années, parce qu'il fallait faire vivre les employés, et en plus derrière ça, on te dit que tu n'as le droit à rien, c'est une aberration. Je me suis demandé si ça valait vraiment le coup de retenter quelque chose après, et de se mettre en difficulté ».

Peu de temps après, Cédric s'est séparé de son amie et s'est retrouvé confronté à des difficultés de logement.

« Tu peux vite te retrouver à la rue, se remémore-t-il, mais heureusement que je connais du monde, parce qu'avec 72 000 euros tu ne peux pas acheter, et je ne pouvais pas louer parce que je n'ai pas de garant, je ne vois plus mes parents, et en plus je n'avais pas de revenus réguliers ». Cédric s'est débrouillé pendant ces deux années de transition à travers plusieurs postes en intérim avant d'enfin réussir à ouvrir son bar, le Be Wine en janvier 2017.

« Il y a un peu de moi partout dans ce bar »

Cédric Césarini est très superstitieux, malgré son côté cartésien « dû à mes études en filière scientifique », s'amuse-t-il. Cette superstition apparaît dans son bar : « mon numéro de maillot c'était le 17 j'ai ouvert en 2017, sourit Cédric, je suis né le 13 juin, il y a treize bancs, six luminaires... ». Marion, la serveuse, ajoute en riant « en plus, la soirée d'inauguration a commencé à 17h13 », « mes deux chiffres fétiches, précise Cédric, et en plus je suis né un vendredi 13 (rires) »...

Au-delà de l'aspect superstitieux, le bar lui-même est disposé à l'image de son gérant : une borne d'arcade, une Game Boy et un baby-foot, choses auxquels il jouait dans sa jeunesse. Sur un mur au fond du bar sont accrochées des photos lui rappelant son enfance. Cédric raconte : « Quand j'étais à l'école primaire, entre midi et deux on allait manger au Radis, une petite brasserie attenante au Stade Musard, fréquentée par une population sportive et de travailleurs. C'était notamment là où se retrouvaient les rugbymen béglais mais aussi les Girondins de Bordeaux Handball, qui rayonnaient à l'époque. Et je me souviens on allait manger avec eux, alors je voyais les Gimbert, Laporte, Moscato, Simon... » En clin d'œil à cette époque, au-delà des photos, Cédric Césarini a appelé sa société 'Ravanello', qui signifie radis en italien. « Il y a un peu de moi dans ce bar, dès que j'ai pu mettre une petite note de ce que j'ai été ou de ce que je suis devenu, j'en ai profité », explique Cédric ému.

Le gérant du Be Wine met un point d'honneur à partager un moment avec ses clients, en dehors de la simple conversation autour d'un verre de vin ou de bière. Il organise ainsi des tournois de baby-foot le premier vendredi du mois, où des soirées à thèmes à l'image de la soirée handball du 09 mars dernier. Il souhaite également mettre en valeur les artistes locaux en organisant des soirées « scène ouverte », où des groupes viennent se produire gratuitement en échange du repas et la boisson. La première « scène ouverte » a lieu le jeudi 14 mars.

Yoan Denéchau

Crédit Photo : Yoan Denéchau

Publié sur aqui.fr le 14/03/2019

[Url de cet article](#)