

La Princière, au gré du temps et des repreneurs

Depuis le 10 mars, La Princière, l'enseigne ajaccienne du 61 Cours Napoléon, incontournable depuis l'après-guerre, a de nouveaux propriétaires. Il s'agit de la troisième reprise pour cet établissement ouvert vers 1945. L'histoire a commencé lorsque le célèbre Tino Rossi offre à son frère, pâtissier de métier, ce lieu qui servait alors de dépôt de farine afin qu'il puisse exercer sa passion. Durant onze ans, les clients défilèrent dans la structure de la famille Rossi, jusqu'à ce que la vente ait lieu au profit de l'ancien footballeur Robert Marcucci. Il sera à l'origine du nom La Princière, en hommage au quartier de Casablanca dans lequel il a grandi. L'enseigne fidélise alors sa clientèle grâce aux spécialités de la maison, les mille-feuilles, les choux et les fruits confits.

L'atout « fait maison », la clé du succès

Très vite, La Princière crée sa place parmi les trois meilleures pâtisseries d'Ajaccio de l'époque, avant d'être revendue en 1992 à



La nouvelle équipe de la pâtisserie La Princière se dit prête à relever le challenge.

PHOTOS FLORENT SELVINI

une famille dont deux des frères et un cousin décident de s'associer. Pierre Battistini, avec Bernard et Alain Vrac, vont alors, dès la réouverture en 1993, chercher à perpétuer cette réputation en ap-

portant leur touche personnelle et moderne. Une sorte d'héritage à assurer.

« Le principe du 'fait maison' était notre base. De la crème pâtissière, base de bons gâteaux, aux choux et feuilletés, en passant par les galettes des rois, les chocolats de Pâques et les cacavelli, mais aussi les pièces montées, tout était très rustique, livre, assez nostalgique, Pierre Battistini. Alain, qui assurait la pâtisserie, travaillait à l'ancienne et savait tout faire. C'était peut-être le secret de notre succès et ce qui a permis de maintenir la clientèle d'origine, tout en la développant. »

Avec un accent particulier mis sur leurs très fameuses viennoiseries, elles aussi traditionnelles. Les associés Battistini-Vrac ont su tenir les rênes et assurer la continuité du succès de La Princière durant trente ans. Et aujourd'hui, ils décident de passer le relais à la jeunesse.

« Relever le challenge »

En vente depuis un an, les anciens propriétaires tenaient à

s'assurer que le lieu reste une pâtisserie. Et c'est le côté social, mis en avant dans le projet de reprise de Wandis Le Hui et Antony Bezard, qui les a séduits. En effet, deux employés en situation de handicap complètent la nouvelle équipe de La Princière, avec Nicolas en cuisine et Jean-François à la vente. Tous, se disent fiers de reprendre le flambeau et « prêts à relever le challenge », avec notamment avec leur spécialité de chouquette traditionnelle et garnie, nommée « Marinette », pour combler les petites faims. Pour attirer une nouvelle clientèle et les regards, la nouvelle équipe a promis au premier enfant né le 10 mars (jour de la réouverture de la Princière) à la maternité de la Miséricorde, un gâteau gratuit à chaque anniversaire jusqu'à sa majorité.

Pierre Battistini, l'assure, les jeunes associés ont désormais tout pour réussir et, pourquoi pas, à leur tour assurer les trente prochaines années de l'indémontable pâtisserie, si chère aux cœurs des Ajacciens.

MARIE-CÉLINE SPOR



Depuis 1945, l'enseigne a connu trois repreneurs.

DOC CM