



ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD

SIRENELLA RISTORANTE INC.

/ TALO MARZARI a le goût de l'aventure et la détermination nécessaire pour réussir. Lorsqu'il a ouvert le Sirenella Ristorante à Charlottetown, en 1992, il poursuivait une carrière fructueuse dans une profession qu'il était venu à aimer.

Italo a quitté son domicile du nord de l'Italie en 1967, en route vers le Canada et un avenir prometteur. Il parlait à peine l'anglais et ne parlait pas du tout le français et, malgré sa formation de technicien des sciences de l'ingénierie, il a accepté un poste de préposé aux tables dans un restaurant.

Italo a progressivement amélioré ses compétences linguistiques, ce qui lui a permis de passer de préposé aux tables à serveur et, avec le temps, il est devenu maître d'hôtel au prestigieux Royal York, à Toronto. Au début des années 1980, il gérait un restaurant prospère, à Halifax, et quelques années plus tard, il ouvrait son propre restaurant, The Continental, à Saint John, au Nouveau-Brunswick.

Toujours en quête d'autres défis, Italo est déménagé à l'Île-du-Prince-Édouard, où il a enseigné au réputé institut culinaire de Charlottetown. Lorsque l'économie connut un fléchissement, Italo n'eut qu'une alternative : quitter l'île ou créer son propre emploi.

Il décida d'ouvrir le Sirenella Ristorante, une salle à manger spécialisée dans les mets du nord de l'Italie et les fruits de mer.

La première étape consistait à trouver un bon emplacement, un endroit qui compléterait l'ambiance qu'Italo voulait créer pour que sa clientèle se sente vraiment bienvenue. Sachant qu'il voulait offrir à ses clients une expérience unique, Italo s'est ensuite attaché à l'élaboration de ses menus. « J'ai beaucoup appris avec mon premier restaurant, alors



Beretti and MacKay

je n'ai pas éprouvé de grave difficulté à ouvrir le Sirenella, dit-il. Il a fallu simplement des connaissances, un peu d'argent et beaucoup de travail. »

À titre de chef cuisinier et de propriétaire, Italo est conscient du fait qu'être propriétaire de son propre restaurant présente de nombreux avantages. « On peut faire preuve de

connaître son produit, ses clients, ses finances et maintenir la qualité du service et des mets. Ensuite, il faut être prêt à travailler DUR, puis à trouver, et à garder, un bon personnel. » Les bonnes personnes aux bons postes, explique-t-il, sont une ressource dont on ne peut se passer. Le plus important, souligne-t-il, c'est d'aimer ce qu'on fait. « On passe une

Les bonnes personnes aux bons postes, sont une ressource dont on ne peut se passer.

créativité, concrétiser ses rêves. On prend les décisions et on en assume la responsabilité. Mais cela demande beaucoup de travail, alors il faut y mettre de longues heures, même lorsqu'on est censé être en congé. »

Il existe quelques règles à suivre pour réussir en affaires. La première, selon Italo, est de bien connaître tous les aspects de son entreprise. « Il faut

partie considérable de notre vie à travailler, alors il vaut mieux choisir quelque chose qui nous apporte de la satisfaction. »

Sirenella Ristorante emploie quinze personnes durant l'été et neuf durant la saison morte.

Italo Marzari

COMMENT CONTACTER ITALO MARZARI

83, rue Water, Charlottetown (Î.-P.-É.) C1A 1A5

Tél. : (902) 628-2271 Téléc. : (902) 628-1148 Courriel : marzari@pei.sympatico.ca