

L'ex-cadre est devenu « cade sup »

Ancien directeur d'hôtel, Olivier Wohlwend est aujourd'hui un cadier heureux. A la tête d'un atelier et de trois points de vente, il rêve d'expansion

Rien ne destinait Olivier Wohlwend au métier de cadier. Sauf peut-être ses racines toulonaises, un moment enfouies mais jamais oubliées. Même loin de sa terre, dans les grands hôtels suisses, américains et britanniques où l'a exilé son cursus, Olivier est resté un *Muratore*, patronyme local quasi mythique dans les milieux de l'alimentaire et sur les marchés. D'ailleurs à 33 ans, l'histoire familiale va le rattraper...

A l'époque déjà, même s'il l'ignore, Olivier a parcouru la moitié du retour aux sources en acceptant la direction d'un trois étoiles à Toulon. Remercié lors du rachat de l'hôtel, le voilà réimplanté dans son jardin mais sans travail. Pas pour longtemps...

En bon entrepreneur, Olivier se souvient du petit fabricant de cade invité lors de l'inauguration de l'hôtel : « J'avais bien aimé son chariot. Lui se disait fatigué, prêt à céder la place. Alors je suis passé de cadre à cade... »

Et depuis ? « Très heureux ! Je suis mon propre chef et on fait des heureux tous les jours ».

Une fois techniquement rôdé, Olivier s'attaque à l'expansion de son entreprise jusque-là asphyxiée rue Charles-Poncy : « C'est une rue sinistrée, il faut en sortir. » Il y maintient toutefois l'atelier, satellisé par trois points de vente fixes sur chariot : petit cours Paul-Landrin, bas du cours Lafayette au niveau de la poissonnerie et, plus récemment, marché du Mourillon au bas de la rue Lamalgue. Parfois même, l'après-midi, l'un d'eux s'installe au centre Mayol.

A la fois patron et ouvrier, Olivier s'offre de belles journées. « Elles débutent invariablement à 5 h par la mise en chauffe du four à bois. Exclusivement du chêne, que j'ai préalablement débité et stocké, à raison de dix tonnes tous les mois et demi. » Suivent la préparation de la base, mélange de farine de pois chiche,

Comme une friandise ou en accompagnement

Sa clientèle ? Locale pour l'essentiel. Des habitués. Car à Toulon, la cade, aux légendaires vertus digestives et aphrodisiaques, confine à l'institution : « C'est une spécialité génoise, amenée par les armées napoléoniennes,

mange à tout âge, comme une friandise mais aussi avec une salade sauvage bien aillée, ou en accompagnement d'une viande ou d'un poisson.

C'est pourquoi je la décline, sur commande et selon les saisons, dans différents parfums : olives, anchois, cébettes et bien-tôt figues... »

Bien dans son travail et dans sa tête, Olivier avoue aborder actuellement une phase transitoire : « Ou je grandis ou je meurs, explique-t-il, en déplorant le poids des charges (URSSAF, assedic, retraite - qu'on ne touchera jamais - et autre taxe professionnelle) qui croulent sur les entreprises.

« Si je pouvais employer d'autres personnes, je les prendrais tout de suite, mais le moindre salarié me coûte beaucoup plus que ce qu'il ne me rapporte.

Alors, je me démultiplie : je fabrique, je livre, j'installe, je fais mon bois... »

Reste la fierté. Sur un plan personnel, « être patron, c'est quand même bien : je suis petit patron mais grand dans la cade et... heureux.

Et puis, je suis trop jeune pour m'en tenir à trois points de vente, confie-t-il en évoquant, sans les dévoiler, « des projets pour créer chaque année du nouveau. »

Mais en attendant toutefois de savoir à quelle sauce les nouvelles normes européennes, « draconiennes pour l'artisanat de bouche, vont nous manger ».

C. F.



L'été, dans son atelier de la rue Charles-Poncy, Olivier supporte des températures dépassant parfois 60°.

(Photo Olivier Pastor)

d'huile, d'eau, de sel, dans des proportions jalousement gardées secrètes, et sa cuisson entre 400 et 500°, sur des plateaux spéciaux en cuivre étamé. Le tout jusqu'à 8 h, heure d'ouverture du premier point de vente : « Je livre les trois à tour de rôle jusqu'à 9 h puis je les réapprovisionne, à la demande, jusqu'à 13 h. »

raconte Olivier. Le nom vient du fait qu'à l'origine, les femmes la vendaient, le plateau à la hanche, en arpentant les rues et en criant « caldo » qui, en italien, signifie « chaud ». Avec le temps caldo est devenu cade. A Nice, c'est la socca, à Marseille la panisse, en Afrique du Nord, la calentita, en Espagne la calentica. Elle se