



PHILIPPE MEHN

COUPER LES PONTS
POUR CONTINUER D'AVANCER



Saint-Pierre

«Si la vie ferme une porte, elle en ouvre toujours une autre.»

Pour Philippe Mehn, c'est un nouvel horizon qui s'est ouvert à lui. La Martinique et ses plages, son soleil, de quoi attirer un quinquagénaire confronté à une rupture de vie. Sur cette île, il va concilier ses atouts et son envie d'un nouveau départ en ouvrant un magasin-restaurant, L'Alsace à Kay. **«C'est un projet intuitif, je voulais bâtir quelque chose dans un endroit qui me ferait du bien.»** Nous sommes en 2012, Philippe Mehn a 57 ans, il va mettre toute son énergie à faire tourner son affaire.

De l'expérience dans le commerce, il en a déjà beaucoup. Pendant 30 ans, il naviguera entre marketing et management commercial pour des entreprises du secteur agro-alimentaire notamment. Tous ses postes lui permettront de rester sur le territoire de sa chère région Alsace, hormis une parenthèse de six ans du côté de Créteil, **«mais je rentrais tous les week-ends au poulailler.»** Le poulailler c'est le fief familial à Illkirch où il rénove la maison de ses grands-parents maternels.

Né le 18 décembre 1955 à la clinique Adassa, **«le premier jour des grosses neiges»**, Philippe Mehn vivra principalement dans le coin de Strasbourg avant de refermer cette porte suite à deux années difficiles. Son tremplin, c'est Saint-Pierre, l'ancienne capitale administrative de la Martinique, anéantie en 1902 suite à l'éruption volcanique de la Montagne Pelée. **«J'ai pensé que c'était drôle d'avoir choisi ce lieu, c'est un peu comme ma vie, tout a été rasé.»** Dans ce coin



plus tranquille que le sud de l'île très touristique, Philippe Mehn repère un local disponible. Après une étude du marché local, il décide d'y vendre des produits alsaciens avant d'y ajouter un étage dédié à la restauration. **«J'avais quelques sous en poche, j'ai créé ce que j'avais imaginé, c'est gratifiant.»**

L'entrepreneur alsacien expérimente et repère les produits qui fonctionnent le mieux: les crémants et les vins alsaciens bien sûr, mais aussi les confitures, le raifort, le vinaigre. Dans son restaurant, les plats typiques sont servis sur des nappes à carreaux avec de la vaisselle traditionnelle. **«Tout est made in Alsace»**, de quoi attirer les régionaux installés sur l'île, ils sont environ 400. Si son business est encore à consolider, Philippe Mehn arrive à fidéliser une clientèle locale, les Martiniquais représentent 70% environ de ses clients. **«Je ne suis pas chez moi donc je me suis adapté à eux, à leur façon de penser et d'être.»**



S'intégrer sans pour autant se couper des origines: c'est même lui qui va redynamiser l'association d'Alsaciens: **«Elle était au ralenti, j'ai soufflé sur les braises et on m'a confié la présidence.»** L'Amicale organise trois événements dans l'année: un vin chaud-mannele pour la Saint-Nicolas, une animation autour de l'esplanade des Alsaciens et une fête de la choucroute en octobre. De là à venir déguster ces produits en métropole? Pourquoi pas, grand-père dans les prochains mois pour la première fois, Philippe Mehn reviendra sûrement plus souvent en Alsace pour y voir ses proches, trois de ses quatre enfants vivent encore dans la région.

Avec le sourire, il avoue qu'il s'est trouvé son coin de prédilection en prenant le large, à l'image des héros de films comme *Itinéraire d'un enfant gâté* ou encore *Le Sauvage*. En Martinique, il aime croiser les baroudeurs, les voyageurs, les curieux qui ont pris le parti comme lui de couper les ponts pour vivre différemment.

Tous ses postes lui permettront de rester sur le territoire de sa chère région Alsace.

