

Mohamed Boufoudi, le parcours de l'excellence



A force d'audace, de talent et d'esprit d'entreprise, Mohamed Boufoudi, dit Momo, a fait de son restaurant La Roseraie une institution dans la commune et dans l'agglomération mulhousienne. Une success-story dépassant largement les frontières de la région.

A mi-chemin entre la cuisine issue de la tradition orientale du Maghreb et celle plus près de notre terroir, la réputation de l'établissement n'est plus à faire. L'excellence de son couscous ajoutée à un sens du service tiré à quatre épingles le font figurer en bonne place des critiques culinaires, tant du côté des amateurs que des professionnels. Un décor intime, une ravissante véranda, un personnel soigné et prévenant, une carte variée adaptée à tous les goûts, sont autant de qualificatifs que l'on peut lire pêle-mêle sur la plateforme TripAdvisor. Le Petit futé ne s'y trompe pas non plus en le référençant dans son guide touristique comme une adresse incontournable de l'offre de restauration locale. La Chambre de Commerce et d'Industrie d'Alsace (CCI) lui a même décerné le prix de restaurant de l'année 2015/2016. Parce qu'à la table de la Roseraie, tout est pensé dans les moindres détails pour vous faire passer un moment inoubliable donnant à chaque passage un petit goût de « revenez-y ».

Il contribue à la bonne image de la ville

Mohamed tire une grande fierté de cette réussite professionnelle qui a commencé dans son village natal d'Aokas* en Algérie. « Je suis restaurateur de métier, ma situation était faite en Algérie où je dirigeais déjà un hôtel restaurant dans la région de Béjaïa. Je suis arrivé en France dans les années 1990 avec le projet d'y développer mes activités professionnelles » explique-t-il. Aussi, quand l'opportunité s'est présentée, il a foncé pour reprendre un fond vacant dans la rue de Guebwiller du quartier de la Strueth. Visionnaire, travailleur, déterminé, il le façonne à l'image qu'il se faisait d'un restaurant. Un endroit agréable

invitant à s'évader dans les saveurs et les senteurs l'Orient tout en gardant pied dans le modernisme de l'Occident. « Je suis très fier de la réussite de La Roseraie qui contribue à la bonne image de la ville et bien au-delà. C'est un peu une façon pour moi de rendre aux Kingersheimois qui m'ont accueilli à bras ouvert quand je suis arrivé. Je leur en serais toujours très reconnaissant » dit-il.

Aujourd'hui, Momo surfe entre ses différentes activités professionnelles implantées des deux côtés de la méditerranée dont également des appart'hôtels à Kingersheim et l'hôtel-restaurant L'Ange à Guebwiller dont il vient de faire l'acquisition et pour lequel il nourrit de beaux projets. « A 70 ans, je me sens jeune et actif, mon aventure sur terre ne s'arrête pas là. J'ai encore des rêves et des projets plein la tête ! » affirme-t-il.

Le sérieux, le travail le respect et la passion

Père d'une famille qu'il dirige tel un patriarche aimant, protecteur et exigeant, il n'a jamais rien imposé à sa progéniture composée de quatre filles et deux garçons. Chacun de ses enfants a été libre de choisir sa propre destinée. A ses deux fils Abdellah et Nadir qui ont décidé de suivre ses pas, il a transmis le savoir-faire et le savoir-être ayant su faire la différence dans un secteur d'activité où la concurrence est âpre. « J'ai toujours vu papa à l'œuvre dans le restaurant et j'ai fait l'école hôtelière du lycée Storck à Guebwiller parce que je voulais suivre son exemple et être un professionnel à sa hauteur. Je l'admire, il nous a transmis le sérieux, le sens du travail, du respect et sa passion du métier ! » explique son fils Abdellah. Des valeurs entièrement partagées par son petit frère Nadir. De quoi assurer l'homme de voir l'esprit de famille et d'entreprise qui lui est cher et faisant sa rareté se perpétuer.

* Aokas est une commune algérienne de la wilaya de Béjaïa située dans la petite Kabylie, qualifiée de la perle de l'Afrique du nord.