

Chez Kim

Dans un petit chalet installé devant chez elle, Kim NGuyen propose de la cuisine familiale et traditionnelle d'Asie. Une nouvelle aventure professionnelle pour cette ancienne secrétaire comptable.



Kim NGuyen lance son activité de traiteur asiatique et de vente à emporter, « Chez Kim ». PHOTO DNA – Jean-Francois BADIAS

La cuisine, Kim NGuyen a toujours aimé en faire. Pour la famille, pour les amis. Mais être son propre patron, elle n'en a jamais rêvé. Lorsqu'elle a perdu son emploi de secrétaire comptable dans le bâtiment suite à une restructuration, elle a cherché à retrouver un travail salarié. « Et si c'était un signe pour que tu te lances ? », lui a dit une amie.

Après six mois de réflexion et de candidatures infructueuses, elle a créé son activité à 42 ans. Elle a notamment été accompagnée dans sa démarche par BGE, un réseau d'appui à la création d'entreprise. Ses amis, sa famille, même ses voisins se sont révélés être de grands soutiens : « J'ai reçu beaucoup d'encouragements », dit-elle.

Dans le pavillon familial situé non loin du collège Galilée à Lingolsheim, il a fallu aménager une petite cuisine professionnelle. Le point de vente, lui, a ouvert en début de semaine, juste derrière le portail du jardin. Décoré avec sobriété, le petit chalet reste discret et n'est visible de la rue que grâce à une grande ombrelle en papier.

Vietnamien le lundi, chinois le mardi, laotien et thaï le vendredi

Vous ne trouverez pas de nems industriels dans sa petite vitrine : Kim NGuyen fait tout elle-même. « Comme tout est frais, je fonctionne avec des plats du jour, je n'ai pas de carte », souligne-t-elle. Elle en propose deux différents chaque jour : vietnamien le lundi, chinois le mardi, thaï ou laotien le mardi.

Leur alternance traduit une volonté de faire découvrir la richesse de la cuisine en Asie, notamment celle du Vietnam, son pays d'origine, ou du Laos, d'où vient sa belle-famille. « La cuisine vietnamienne est à base de crudités, de grillades, de riz blanc. La cuisine thaïe est plus relevée, on utilise par exemple des feuilles de citron », précise-t-elle. Sa spécialité ? Le bo bun, un plat vietnamien à base de vermicelles de riz surmonté de bœuf à la citronnelle, d'un nem coupé en morceaux, de crudités et de feuilles de menthe.

Les inconditionnels des nems, rouleaux de printemps et samoussas peuvent passer commande le mercredi ou le samedi : ce sont les deux jours « réservés » aux assortiments asiatiques. Le jeudi, les plats proposés sont végétariens. Elle propose en parallèle un service de traiteur.

Parmi ses clients potentiels, les habitants de Lingolsheim et d'Ostwald, tout proche, mais aussi les salariés des zones d'activité voisines (La Vigie, le parc des Tanneries). « L'idéal, ce serait de

pouvoir fonctionner comme un drive, que les clients passent leur commande par téléphone et viennent la récupérer », explique-t-elle. Elle a bien créé un site internet, mais celui-ci ne sera pas opérationnel avant la fin du mois. Après avoir fait le marché de Lingolsheim pendant l'été et organisé une petite inauguration la semaine dernière, elle compte surtout sur le bouche à oreille pour se faire connaître pour l'instant.

« Chez Kim » ouvre à midi et le soir, jusqu'à 19 h 30. Malgré cette création d'activité, cette maman de deux enfants entend pouvoir conserver un peu de temps pour sa famille.

« Chez Kim », 3 rue Jean-Rostand à Lingolsheim ☎ 06 79 62 71 52. Ouvert du lundi au samedi de 12 h à 13 h 30 et de 18 h à 19 h 30.