

Crêpes-pastis chez les Mayas

Itinéraire d'un Marseillais parti sans un sou, aujourd'hui plus gros distributeur d'anis étoilé en Amérique centrale

Le périple a débuté au Québec. Une vieille Mercury brinquebalante pour monter, Édouard dévale les Amériques. Objectif: Ushuaia en Argentine, sud mythique de tout baroudeur. Poches vides, enthousiasme sans frontières, tout va bien jusqu'au Mexique. L'été 2006 approche, Édouard, né à Marseille, des études à Aix plus ou moins validées, a alors 24 ans. "On était partis à deux sans parler espagnol. Je me suis vite retrouvé seul, tout argent bu. Il a fallu se débrouiller." Le garçon a pour lui l'expérience d'une année de petits boulots en Nouvelle-Zélande. De connaissances en rencontres improbables, le voilà dans la jungle, entre Mexique et Guatemala. "J'aidais un Suisse à replanter des arbres fruitiers. L'endroit s'appelait Los caïmanes. C'est en me baignant que j'ai compris que c'était infesté de ces

pour tracer sa route. "J'ai repensé à la Nouvelle-Zélande. À Auckland, j'avais emprunté un jour une machine à crêpes pour un week-end. Un carton. Partout, on me demandait: c'est toi le Français qui fait des crêpes sur les marchés? Ça marchait tellement que j'avais pu me payer un billet d'avion pour rentrer."

Mais à Antigua, point de machine à crêpes. Aidé d'une amie, Édouard en dégote une à Guatemala City et finit par se faire ouvrir une porte de garage pour installer son attirail. Sans eau courante, avec un compteur électrique trafiqué, le Marseillais rame plusieurs mois. Mais il se fait connaître. "Je sortais tard la nuit, mais je faisais le marché tôt le matin. Les gens ont commencé à me respecter." Le parcours des Bleus lors de la coupe du monde de foot, finalistes en Allemagne, joue pour lui. Sa petite boutique s'appellera Luna de miel, évoquant cette France romantique qui fait rêver les Mayas. "Les gens ne connaissaient pas les crêpes. Ils étaient curieux. J'ai commencé à fabriquer des petites tables et des bancs. Un copain cuisinier rencontré en Nouvelle-Zélande est venu me débrouiller des recettes. On s'est mis à faire nos confitures, nos jus de fruits frais. Personne ne le faisait."

Le tournant viendra deux ans plus tard. Édouard est rentré six mois en France. De retour à Antigua, Luna de miel n'est plus qu'un mince croissant de lune.



Édouard reçoit la chanteuse marseillaise Keny Arkana à la "Luna de Miel".

/ PHOTO DR

Il faut repartir de zéro. Le Marseillais s'est attaché à Antigua et a une idée. "J'ai relancé en montant des apéros et en faisant venir du pastis de France." La semaine sainte lui permet d'ouvrir 24h/24 pendant huit jours. "J'ai ajouté à la déco des fanions de Marseille, des écharpes de l'OM, le rap marseillais de Keny Arkana s'est mis à tourner en boucle. Les gens, touristes et Mayas mélangés, ont fait la queue nuit et jour devant les crêpes au guacamole, mozza-pistou ou poulet-curry. Surtout, ils étaient attirés par la couleur du pastis. Et même s'ils grimâçaient au début, ils se sont mis à l'anis étoilé."

L'affaire s'emballa vite, s'agrandit. Édouard a désormais sept employés, et les fourneurs guatémaltèques, jusque-là réticents, viennent à lui. À raison de soixante caisses par mois, Luna de Miel devient le plus gros distributeur de pastis en Amérique centrale. De passage un soir, après un voyage au Mexique, Keny Arkana se laisse happer par l'endroit, et y reste quelques jours. Édouard est aux anges. Mais, quatre ans après, il garde dans un coin des yeux les lueurs d'Ushuaia. "Je n'ai pas perdu l'envie d'y aller avec un sac à dos. On me demande d'ouvrir des crêperies au Salvador, au Panama, en Argentine. Je pourrais faire ma route par étapes. En créant ma chaîne de lunes de miel."

François TONNEAU

"Les Mayas étaient attirés par la couleur du pastis. Au début, ils grimâçaient."

bestioles." Édouard se marre. Une autre rencontre le mène jusqu'à Antigua, deuxième ville et capitale touristique du Guatemala. Édouard s'improvise barman, il mène train d'enfer la nuit. Mais l'argent lui manque

COLLECTION

HORS-SÉRIE LA PROVENCE

Commandez ou complétez votre collection.

Vivez notre région intensément.

Avec les hors-série de La Provence, découvrez les 100 plus beaux sentiers et villages de la région, déjeunez dans les 70 restos offrant le meilleur rapport qualité/prix, retrouvez des pans méconnus de notre histoire avec "Provence années 40", et en attendant 2013 découvrez les plus belles images de Marseille.

Pour aider vos enfants à choisir la bonne orientation, feuillotez notre guide des "100 métiers" qui vont recruter en Provence jusqu'en 2020.

Et si la décoration de la maison vous passionne, le magazine "Intérieurs/Extérieurs" vous livre les tendances printemps-été 2010 en Provence, les bons plans à petits prix et 130 rendez-vous de vide-greniers.

La Provence
Bien plus qu'un quotidien



Balades printemps - 2,50€ Balades été - 2,50€ Balades automne - 2,50€ Balades hiver - 2,50€



25 Grands Sites - 2,60€ Bonnes tables - 2,60€ Bonnes tables - 2,50€ Provence années 40 - 2,50€



OM saison 2009/2010 - 3,90€ 25 balades d'été - 2,60€ Réussir ses fêtes - 2,50€ La légende du Ventoux - 2,50€ Marseille si belle - 3,90€ Intérieurs-Extérieurs - 2,90€



100 métiers - 2,90€ Entreprises - 3,00€ Bons Week-ends - 3,90€ Faits divers en Provence - 3,90€

Rendez-vous sur

LaProvence.com