

MARIA NIKOLAOU

# La plus Française des Grecques

Originnaire de Grèce, Maria Nikolaou a importé la cuisine de son pays en France où elle est installée depuis 35 ans. Fondatrice et gérante de la maison *Evi Evane* où elle y travaille en famille, cette Kremlinoise d'adoption est tombée amoureuse du pays qui l'a accueillie, sans pour autant oublier ses racines helléniques.



*La seule chose que je reproche aux Français c'est d'être râleurs*, soupire Maria Nikolaou avec son accent chantant qui adoucit toute critique. *Pour ma part, je suis plutôt de nature optimiste* ». Il faut dire qu'avec son sourire franc qui irradie son visage et ses yeux qui pétillent, Maria Nikolaou rayonne avec le même éclat que le soleil grec. Pourtant, derrière cette apparence joviale se cache une femme au caractère bien trempé, tenace et travailleuse. « *Je suis une Capricorne* », abonde-t-elle comme une évidence. Un tempérament singulier qui a permis à cette femme immigrée de réussir dans le milieu difficile et masculin de la restauration.

## Destin précoce

Née en 1966 dans le petit village montagneux de Kyrtoni, Maria Nikolaou et ses deux sœurs cadettes, Dina et Georgia, grandissent dans la chaleur du cocon familial, élevée tant par ses parents, ses grands-parents que par ses oncles et tantes. « *On était très proches les uns des autres, très soudés*, se remémore Maria Nikolaou. *Ce sens de la famille, je l'ai toujours gardé en moi et j'ai essayé de le transmettre à mes filles* ». C'est aussi dans son enfance que la petite Maria vit ses premiers souvenirs culinaires. « *Ma mère et ma grand-mère cuisinaient beaucoup, il y avait toujours 1 000 plats à table* », se rappelle-t-elle.

Pourtant, à 12 ans, la jeune fille doit quitter son village natal, dépourvu de collège et de lycée, pour poursuivre ses études dans la cité voisine. Rapidement rejointe par Dina, les deux sœurs apprennent à se débrouiller seules et ne rentrent chez elles qu'une fois par semaine, le dimanche. « *Notre mère nous donnait des tupperwares qui duraient jusqu'au mercredi*, précise Maria Nikolaou. *Le reste de la semaine, il fallait que l'on se fasse à manger nous-mêmes* ».

Très vite, un tandem se forme ; Dina prend les commandes en cuisine alors que Maria s'occupe de gérer l'argent. Sans le savoir, les deux sœurs prennent là des trajectoires qui les marqueront à vie. « *C'est à cette époque que Dina a développé son amour pour la cuisine*, relate Maria. *De mon côté, je me suis initiée et j'ai pris goût à la gestion budgétaire* ».

## Une affaire de famille

Une appétence qui l'amène à s'orienter, en 1983, vers une maîtrise d'économie et de gestion à l'université de Thessalonique, la deuxième ville du pays derrière Athènes. Pour la récompenser de cette réussite, ses parents lui offrent un voyage à Paris où elle rencontre Joseph, originaire de Crète et installé dans la capitale, qui deviendra son mari en 1988. Pendant ce séjour, Maria vit un deuxième coup de foudre et tombe également amoureuse de Paris. « *J'ai eu un véritable coup de cœur pour cette ville*, déclame Maria. *Son architecture, son art de vivre, sa gastronomie... Même le climat !* » En 1989, la jeune femme rejoint ses deux amours et s'installe avec son époux à Paris, où elle poursuit ses études. Deux ans plus tard, Maria quitte les bancs de l'université pour se lancer, avec son mari, dans la restauration. Avec Joseph en cuisine, Maria est en salle et s'occupe aussi de la gestion du *Calypso*, leur restaurant. « *Il y a eu des moments très compliqués*, se rappelle Maria qui a dû gérer de pair sa vie professionnelle et sa vie de famille avec l'arrivée de ses filles Katerina en 1989 et Stella en 1994. *Mais je ne suis pas du genre à lâcher, je veux toujours aller plus loin* ». Capricorne, évidemment.

Cette ambition, Maria la concrétise quelques années plus tard en compagnie de Joseph, bien sûr, mais aussi avec sa sœur, Dina, installée en France depuis une dizaine d'années. En 2005, les trois associés entament de gros travaux dans leur restaurant du 6<sup>ème</sup> arrondissement parisien et le *Calypso* devient *Evi Evane*. Dans ce business familial, les deux sœurs reprennent leurs places dans leur duo d'enfance : Maria à la gestion, Dina en cuisine, flanquée par Joseph. L'affaire tourne si bien que plusieurs traiteurs *Evi Evane* ouvrent les années suivantes. Pour les alimenter, le trio installe, en 2012, leur laboratoire et cuisine principale au Kremlin-Bicêtre, où vivent Maria et Joseph depuis dix ans. La dimension familiale va même plus loin lorsque les deux filles de Maria, Stella et Katerina, rejoignent l'aventure pour s'occuper de la communication et de l'événementiel. « *Ma mère et ma grand-mère sont aussi mises à contribution*, sourit Maria. *Elles goûtent les plats et nous disent ce qu'il faut changer !* »

## « Aussi Grecque que Française »

Car c'est bien l'objectif de la maison *Evi Evane* : proposer une cuisine familiale et authentique. « *J'essaye de faire découvrir aux Français la vraie gastronomie de mon pays de naissance* », explique Maria. Depuis peu, les Kremlinois peuvent également goûter aux traditionnels mets helléniques avec l'ouverture d'un traiteur *Evi Evane* sur la commune. Si Maria fait rayonner la cuisine grecque, elle est aussi ambassadrice de la France. « *Quand je rentre en Grèce, je fais la promotion du pays qui m'a accueillie* », assure celle qui envisage d'acquérir la nationalité française, 35 ans après s'y être installée. « *Aussi Grecque que Française* », comme elle aime à le dire, Maria fait le pont entre deux cultures, pourtant pas si éloignées. « *La gastronomie française et grecque se ressemblent beaucoup*, assure Maria. *La seule différence, c'est qu'en Grèce on utilise de l'huile et en France on préfère le beurre !* » ■

## Repères :

**1966 :**

Naissance à Kyrtoni (Grèce)

**1989 :**

Arrivée en France

**1999 :**

Installation au Kremlin-Bicêtre

**2005 :**

Ouverture d'*Evi Evane*