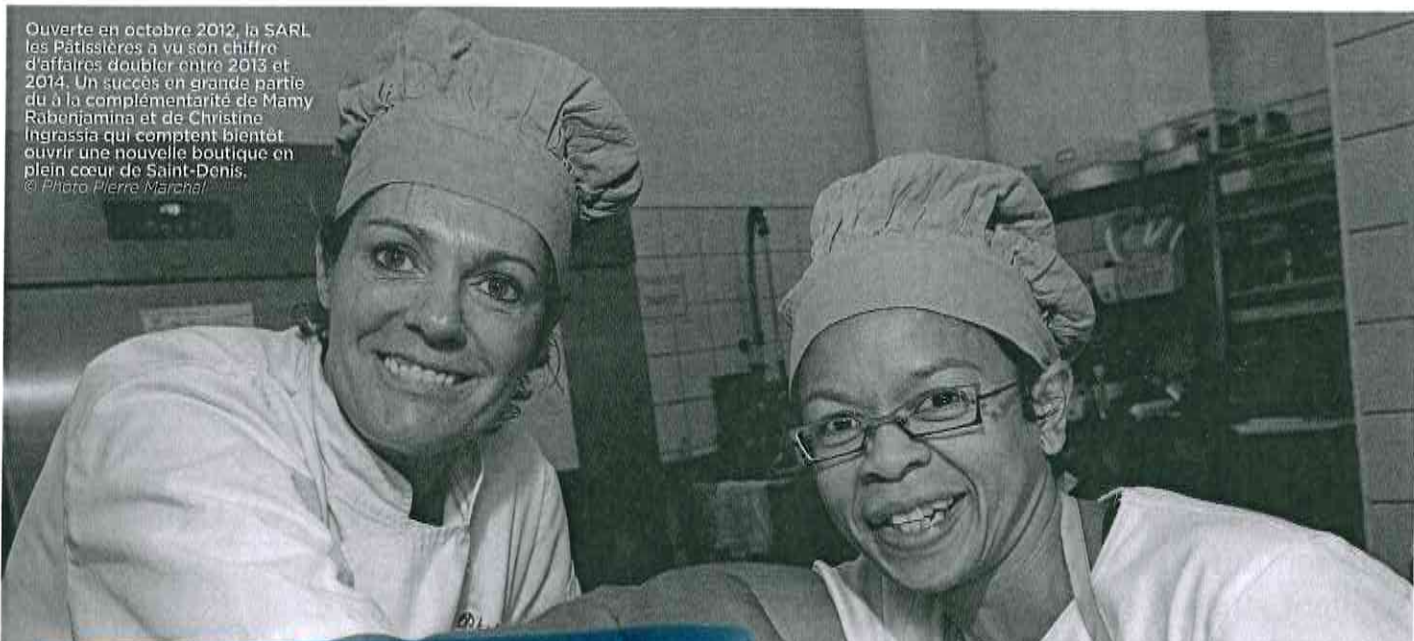


Ouverte en octobre 2012, la SARL les Pâtisseries a vu son chiffre d'affaires doubler entre 2013 et 2014. Un succès en grande partie dû à la complémentarité de Mamy Rabenjamina et de Christine Ingrassia qui comptent bientôt ouvrir une nouvelle boutique en plein cœur de Saint-Denis.
© Photo Pierre Marchal



LES PÂTISSIÈRES : UNE CRÈME DE DUO

Associées depuis 2012, Christine Ingrassia et Mamy Rabenjamina ont su feuilleter leurs compétences et mixer leurs expériences pour confectionner une recette du succès bien à part, celle des "Pâtisseries". Après seulement trois ans d'activité, le carnet de commandes de l'atelier du Bas de la Rivière ne désemplit pas et une toute nouvelle boutique va prendre place dans la cour carrée, en plein cœur de Saint-Denis. Un sacré challenge pour ces nouvelles venues, à la fois dans la pâtisserie et dans l'entrepreneuriat. Et de leur propre aveu, leur synergie est pour beaucoup dans cette réussite.

À priori, rien ne prédestinait Christiane Ingrassia, commerciale et Mamy Rabenjamina, responsable de la billetterie à l'orchestre symphonique de Bretagne, à se rencontrer et encore moins à travailler ensemble. Et pourtant aujourd'hui, rien ne leur paraît plus naturel. Arrivées sur l'île en 2008 et 2009, toutes les deux ont choisi la voie de la reconversion, face à un marché du travail morose et une profonde envie de changement. "Pour moi, ce fut clairement l'occasion de prendre un virage", raconte Mamy.

Alors que Mamy rêve depuis toujours de créer son restaurant et que Christine est passionnée de pâtisserie depuis des années, elles se retrouvent toutes les deux sur les bancs d'une formation pâtisserie Afpap, à l'issue de laquelle elles passent avec brio leur CAP. Durant cette période d'apprentissage de 8 mois, quatre futures pâtisseries ont un déclic : et si elles créaient leur propre affaire ? "Ce fut l'occasion de faire mûrir le projet, nous avions même commencé à chercher des clients à la fin de leur formation, mais nous voulions être certaines de décrocher notre diplôme. Pour ma part, j'avais toujours eu envie de créer quelque chose, mais je ne pensais peut-être pas que cela se ferait aussi vite", se souvient Mamy.

L'imaginaire et la pragmatique

Quatre au départ, elles restent finalement toutes les deux pour monter le projet. Boutique de gestion, prêt bancaire... Malgré leur relative inexpérience, le projet avance vite et le 1^{er} octobre, l'atelier des Pâtisseries ouvre ses portes dans un petit local du Bas de la Rivière. Christine apporte ses fonds propres et les deux associées souscrivent un prêt bancaire. "Étonnamment pour nous, toutes les portes se sont rapidement ouvertes", confie Christine. "Par rapport à nos

expériences respectives et nos caractères, nous avons ressenti une certaine complémentarité, une alchimie", explique-t-elle.

La diversité de leur parcours s'est rapidement révélée être leur meilleur atout. "Grâce à mon expérience passée, je suis à l'aise sur l'aspect commercial, les démarches administratives... Mamy osera moins facilement taper aux portes, elle est plus dans la créativité, la confection de nouvelles recettes", analyse Christine. "Elle est plus réaliste, terre-à-terre, elle va pondérer mes ardeurs, moi je suis plus dans le lyrisme, l'imaginaire", ajoute Mamy. Et cette complémentarité est sans doute ce qui leur a permis de progresser. "Je suis convaincue que si j'avais été seule à me lancer, j'aurais vu trop grand tout de suite et l'entreprise aurait périéclité. Aujourd'hui, nous avons atteint le bon équilibre entre l'innovation perpétuelle et la réalité du terrain, des chiffres", précise-t-elle.

"On se soutient à tour de rôle"

Au-delà de leurs compétences bien assorties, les deux associées ont su trouver l'une chez l'autre un soutien mutuel qui les a aidé à franchir les obstacles. "Le processus de création, c'est difficile, au départ, on donne toute notre énergie, notre temps, on travaille plus de 50 heures par semaine, sans toucher de salaire. Quand on a eu des baisses de moral, on s'est soutenu à tour de rôle, on se dit qu'on est capable, que l'on va y arriver. C'est comme dans un couple, desfois il y a des disputes, mais c'est quand même un avantage de taille d'être deux", commente Mamy.

Une entraide décisive face aux sceptiques. "Certains nous ont dit que c'était un métier trop masculin, trop dur physiquement, en tant que nouvelles dans le métier et femmes, certains ont cru qu'on allait faire de la dinette ! Notre succès

est un beau pied de nez ! Aujourd'hui, le regard a changé et nous sommes devenues crédibles", se félicite Mamy. Financièrement, les deux associées ont apporté 50% du capital de départ, soit 8000 euros chacune. Le prêt Nacre et différents prix de l'entrepreneuriat remportés (Prix Julie Mas, Prix Innovatropic, Prix du Challenge des créateurs) leur ont permis de poursuivre leur développement.

Entre 2013 et 2014, leur chiffre d'affaires a doublé. Une croissance qui les a poussé à embaucher d'abord une salariée, puis un contrat professionnel. Leur confiance est stimulée par ces récompenses. Pour séduire les papilles, Mamy et Christine ont misé sur leur originalité. "Techniquement, on ne peut pas rivaliser avec des pâtisseries qui ont 15 ou 20 ans de métier derrière eux, mais nous pouvons jouer sur notre décalage en revisitant des gâteaux lointains", explique Mamy.

Pour cela, elle a creusé dans les recettes du patrimoine local, privilégiant les produits locaux de saison. Gâteau choucho, mousse avocat, mousse chocolat croustillant dakatine, mousse sapotille, coulis de goyavier ou cambar, leurs gâteaux gourmands aux saveurs péi plaisent... Et de plus en plus. "Maintenant, nous ouvrons aussi le week-end en boutique pour répondre à la demande et bientôt nous allons ouvrir une toute nouvelle boutique dans Saint-Denis", explique la pâtissière. Un nouveau magasin devrait prendre place dans la cour carrée de Saint-Denis dès le mois de mai prochain pour un investissement de 50 000 euros. "On voit que nous n'avons pas encore atteint notre rythme de croisière et qu'il y a encore un potentiel important à exploiter", souligne Mamy. Avec ce nouvel espace de vente, les Pâtisseries vont devoir embaucher d'autres personnes assez rapidement.