



Marie & Alice Iglicki

Après s'être formées à Paris et à Bordeaux, les deux sœurs, Marie, 26 ans, et Alice, 28 ans, ont décidé de suivre les traces de leur papa, Jean-Luc, en montant à leur tour leur concept de boulangerie-pâtisserie-restauration rapide, « Perlin Pain Pain », en mai 2014. Rencontre avec deux jeunes femmes dynamiques qui partagent l'amour du goût, du travail en famille et de l'entrepreneuriat.

Par Marion Gauge

R

Racontez-nous votre parcours...

Alice: Marie et moi sommes nées et avons grandi ici, à La Réunion, comme notre autre petite sœur, Cécile, qui a 23 ans et a choisi une autre voie. Nos parents, originaires de la région de Bordeaux, sont arrivés sur l'île en 1979. Pour ma part, j'ai fait mes études à Paris, dans une école de commerce car je voulais acquérir des bases en gestion, communication, marketing. Mais j'ai toujours souhaité faire de la restauration, et j'ai donc travaillé tour à tour comme hôtesse d'accueil, en salle, puis en cabinet de conseil en restauration.

Marie: J'ai longtemps cherché ma voie, étant un peu indécise ! De mon côté, j'ai fait une école de commerce sur Bordeaux. Notre père nous a toujours dit de suivre des études générales pour ne pas se fermer de portes. Puis, j'ai réalisé que la pâtisserie était véritablement mon péché mignon. J'ai suivi une formation intensive chez Ferrandi à Paris, une école réputée.



Comment est née l'aventure "Perlin Pain Pain" ?

Marie: Notre père nous a transmis le virus ! Nous avons grandi avec l'idée qu'être chef d'entreprise, c'est avant tout être libre. Papa était déjà associé dans une autre boulangerie à Quartier Français, c'est lui qui nous a parlé de ce local qui était vacant, en plein cœur de Saint-Denis. Une opportunité à ne pas manquer !

Alice: Nous avons travaillé sur ce projet pendant 18 mois en imaginant un concept que nous voulions original et convivial : une boulangerie-pâtisserie associée à de la restauration rapide autour du pain, avec des bagels, des burgers, pizzas faites avec de la pâte à pain... La salle se veut chaleureuse avec des coins canapés par exemple, pour se sentir comme à la maison.

© JPB

"Nous avons été élevées dans l'amour de la gastronomie"



“ Dans la vie
de l'entreprise,
nos
différences
créent
un bon équilibre ”

► Vous vous dites complémentaires et très différentes. Quelle qualité aimez-vous l'une chez l'autre ? Quel défaut vous agace ?

Marie: Ma sœur est plus à l'aise dans le côté commercial, le relationnel avec les clients, mais aussi la décoration car elle a customisé toutes les chaises du restaurant. Je m'occupe davantage de la partie administrative. La grande qualité d'Alice, c'est sa sociabilité. Son défaut, la désorganisation.

Alice: Ce qui est complètement faux ! Nous sommes juste différentes. Marie est plus pointilleuse donc forcément plus organisée, un peu trop à mon goût. Sinon, je lui reconnais beaucoup de courage.

Quels sont vos péchés gourmands ?

Alice: Nous avons été élevées dans l'amour des bons produits.

Marie est plutôt « sucrée », moi « salée ». J'aime autant déguster un bon samoussa qu'une bonne pièce de viande. J'adore le fromage et les champignons, des produits un peu plus rares à trouver mais succulents !

Marie: Je suis fan de chocolat dans tous ses états ! J'adore la tarte banoffee, avec de la banane, de la confiture de lait, de la crème fouettée et du coco de chocolat en décor. Un délice... J'essaie d'être raisonnable mais je suis bien obligée de goûter les nouveautés, comme toutes les bûches en cette période de

“ Perlin
Pain Pain ...
comme la poudre
magique ! ”

fêtes ! J'aime le sucre en général, et je suis frustrée si je n'ai pas ma touche sucrée en fin de repas.

En septembre dernier, vous avez mis en place des dîners clandestins. Quel est le principe ? Vous avez d'autres projets en tête ?

Alice: Le concept des repas clandestins provient de Buenos Aires, en Argentine. Là-bas, ce sont des particuliers qui reçoivent chez eux des personnes qu'ils ne connaissent pas. Une fois par mois, nous proposons un menu unique servi à table, réservé aux adultes. C'est un peu mystérieux, secret, et c'est ce qui fait l'attrait de ces rendez-vous insolites.

Marie: J'adore bruncher, je le faisais beaucoup à Bordeaux. J'ai donc mis en place des brunchs un dimanche par mois. Avec Alice, nous projetons de monter un laboratoire pour proposer des ateliers thématiques gourmands pour adultes et enfants.

Les fêtes de fin d'année sont un moment de partage, en famille, de bons petits plats mais aussi de solidarité. Quelles sont les causes qui vous tiennent à cœur ?

Marie: Je suis très sensibilisée à la question de la violence faite aux femmes. Nous avons accueilli en septembre dernier un cours de self-défense féminine proposé par Fam Dobout. J'aimerais organiser prochainement une soirée au bénéfice d'une association qui vient en aide aux enfants à Madagascar.

Alice: Une fois par mois, nous accueillons une association qui propose du job dating et met en relation candidats et chefs d'entreprise. Notre aventure professionnelle est aussi un défi de tous les jours : nous sommes deux femmes chefs d'entreprise dans un monde qui reste très patriarcal, surtout dans le domaine de la boulangerie. Quand je recrute un collaborateur, je lui demande si cela ne le gêne pas d'être dirigé par deux femmes. Nous avons une équipe colorée, multiculturelle, à l'image de la Réunion.