

## Recloses : la boulangère à l'honneur



Recloses, lundi. Isabelle Bielikoff, fondatrice de la boulangerie artisanale « Au cœur de la mie », a reçu le prix de l'Audace, jeudi soir. **LP/Sylvain Deleuze**



Installée depuis six mois au cœur de Recloses, Isabelle a reçu jeudi soir le prix de l'Audace, un concours régional dédié à l'entrepreneuriat des femmes en Ile-de-France.

« De l'audace, j'en ai effectivement eu », rigole Isabelle Bielikoff, fondatrice de la boulangerie artisanale « Au cœur de la mie » à Recloses. Jeudi soir, cette femme de 53 ans a reçu le trophée « Audace », l'un des six trophées de la 7<sup>e</sup> édition de « Créatrices d'avenir » dans un secteur non traditionnellement réservé aux femmes. Il a été décerné par Initiative Ile-de-France, premier réseau associatif francilien d'accompagnement, de financement et d'hébergement des entrepreneurs. « Il faut dire que je cumulais avec le fait de m'installer dans ce petit village », constate-t-elle.

« J'ai eu un grave cancer et durant deux ans je suis venue vivre dans notre maison de Recloses. Je ne supportais plus la ville, en l'occurrence Paris, raconte Isabelle, cadre supérieur dans l'industrie pharmaceutique. J'ai repris à mi-temps mais je n'en pouvais plus. Je voulais faire du bien autour de moi, vivre autrement. Je voulais aussi ramener de la vie au village. »

Une boulangerie en centre-ville lui paraît une bonne idée. Avant cela, elle reprend les études, à l'école de boulangerie de Paris, puis enchaîne les stages. « Je voulais faire de la qualité, pas de la quantité », explique-t-elle. Avec l'appui de son mari, elle rachète l'ancien bar abandonné, achète un four et se lance.

Très vite, les clients affluent. « Au départ, les habitants sont venus pour me soutenir. Maintenant, ils reviennent pour la qualité, constate cette patronne qui accueille un apprenti et bientôt un second alors que sa boulangerie n'est ouverte que depuis mai dernier. En six mois, j'ai atteint le chiffre d'affaires que je m'étais fixé au bout de trois ans. » Des travaux d'agrandissements sont déjà prévus.

Pain traditionnel, baguette bio, des viennoiseries et des pâtisseries spécifiques, le choix demeure restreint à dessein. « Je prends le temps de bien les faire, notamment pour les fermentations, détaille Isabelle. Je change souvent les emplacements des pains pour surprendre aussi. »

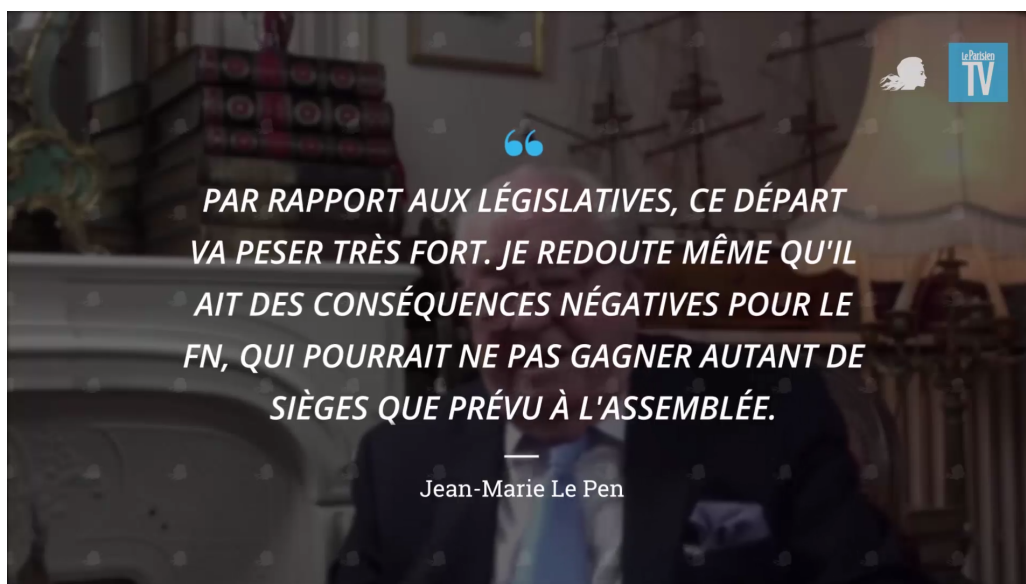
Et les clients semblent adorer. « On est venu de Buthiers spécialement, c'est le meilleur du coin », se réjouit un retraité, qui salive à l'idée de manger un pain aux fruits secs.

Sylvain Deleuze

Seine-et-Marne      Au coeur de la mie

boulangerie      Prix Audace

Isabelle Bielikoff



nme-tv.net/  
e candidate  
perdre la tête

Lyon : un fourgon transportant  
de l'or braqué à une sortie

Jean-Marie Le Pen : «Marine  
pourrait payer cher aux

Powered by

Recommended by