

VISITE ENTREPRISE

TARTEFINE

NOTRE PAIN QUOTIDIEN...

Il y a un peu plus d'un an, Anne Le Moigne Matinet ouvrait Tartefine, boulangerie-pâtisserie, dans le quartier de Bonnevoie à Luxembourg. Un changement de cap radical dans le parcours professionnel de la jeune femme, couronné d'une belle réussite puisqu'elle songe déjà à investir dans un autre point de vente.

Texte : Corinne Briault - Photos : Pierre Guersing

C'est avant tout pour donner un nouveau souffle à sa carrière professionnelle qu'Anne Le Moigne Matinet se lance un nouveau défi il y a à peine cinq ans. Son atout majeur d'alors, faire de sa passion son nouveau métier. Avec la volonté farouche de se reconverter dans l'entrepreneuriat, la jeune femme suit le

programme Fit4Entrepreneurship, porté par la Chambre de Commerce, en collaboration avec l'Adem et la Chambre des Métiers, à destination des demandeurs d'emploi qui souhaitent créer leur entreprise. L'inauguration de la boulangerie-pâtisserie Tartefine a lieu le 19 avril 2016 en présence d'Isabelle Schlessler, directrice de

l'Adem, ainsi que des représentants de la Chambre de Commerce et de la Chambre des Métiers.

Un an après l'ouverture, le succès est au rendez-vous. Si Tartefine propose de nombreuses tartes sucrées et salées, pâtisseries, pains et chocolats, ce qui a surtout séduit la clientèle, c'est que tout est fabriqué à partir de produits de qualité en provenance de l'agriculture raisonnée, quotidiennement, et dans les ateliers de la boulangerie-pâtisserie.

Ici, rien d'industriel, la petite équipe de cinq personnes prend le temps de faire lever les pâtes à pain sans artifices, lentement, avec du levain naturel, et prend soin de choisir des matières premières de grande qualité. Tartefine accueille une clientèle privée pour des dégustations sur place et à emporter, mais fournit aujourd'hui aussi

quelques épiceries du pays et livre ses créations dans certaines entreprises, toutes à la recherche de bons produits et d'authenticité. Rencontre avec Anne Le Moigne Matinet.

Quels sont les projets sur lesquels vous travaillez actuellement ?

« L'ouverture d'un deuxième point de production et de vente au Luxembourg. Il faut dire que pour cette seconde boutique, les choses sont un peu moins compliquées, car je peux me baser sur un business plan existant. Nous ne partons pas de rien cette fois.

Quelle est la réalisation dont vous êtes la plus fière ?

« Évidemment, d'avoir pu créer mon entreprise, qui est comme mon bébé ! J'ai travaillé



01.



02.



03.



04.

pendant près de 20 ans dans l'aéronautique, notamment comme hôtesse de l'air. Comme je savais que je ne terminerais pas ma carrière dans ce secteur, j'ai décidé de passer un certificat d'aptitude professionnelle de pâtissier, chocolatier et confiseur glacier. Je pensais déjà à cette époque à me tourner vers quelque chose qui me passionnait et me permettrait un jour peut-être de créer ma propre entreprise. J'ai atterri au Luxembourg, car je cherchais un travail dans l'aéronautique et en découvrant ce pays, j'ai décidé de m'y installer. Finalement, je me suis retrouvée au chômage, et lorsque j'ai entendu parler du programme Fit4Entrepreneurship, j'ai proposé ma candidature. J'ai ainsi pu réaliser mon rêve et créer mon entreprise.

Quels sont les grands défis auxquels vous devez faire face dans votre secteur d'activité ?

« Lorsque l'on crée son entreprise et que l'on part de rien, accéder à et être soutenu par une banque est le plus difficile. Les banques demandent beaucoup aux entrepreneurs en termes de garanties. Si l'on compte les frais qu'engendre une installation, il faut un bon pécule pour commencer et obtenir un prêt d'une banque n'est pas facile. Un autre défi est certainement le recrutement de la main-d'œuvre, surtout dans des métiers comme le mien où il y a une certaine pénibilité. Les horaires sont atypiques, le travail est physique, il faut des personnes qualifiées, se posent aussi les questions des rémunérations... Tous ces facteurs font qu'il est très difficile de trouver les bonnes personnes.

Si vous pouviez changer une chose dans votre secteur d'activité, quelle serait-elle ? Que pourrait faire la Chambre de Commerce en ce sens ?

« Ce serait certainement le fait de faciliter l'accès des PME aux banques qui sont tout de même très frileuses et ne prennent pas beaucoup de risques pour soutenir l'entrepreneuriat. Obtenir un prêt pour une entreprise est sans doute l'étape la plus difficile alors que les entreprises ont vraiment besoin de soutien. Peut-être faudrait-il penser à créer une sorte de système de *rating* pour les sociétés, comme il en existe pour les pays avec les notations. La Chambre de Commerce, qui est au cœur de l'entrepreneuriat, pourrait créer cette plateforme qui renseignerait sur les sociétés et pourrait créer une dynamique. » ●

01. Nicolas Fries, House of Entrepreneurship ; Jean-François Schafer, gérant technique de Tartefine ; Anne Le Moigne Matinet, gérante de Tartefine ; Carlo Thelen, directeur général de la Chambre de Commerce.

02. Anne Le Moigne Matinet voulait faire de sa passion son nouveau métier...

03, 04, 05. ... elle a alors passé un certificat d'aptitude professionnelle de pâtissier, chocolatier et confiseur glacier.

06, 07. Tartes sucrées et salées, pâtisseries, pains et chocolats, tout est fabriqué à partir de produits de qualité, quotidiennement, et dans les ateliers de la boulangerie-pâtisserie.

L'information continue

Retrouvez toutes les visites d'entreprises sur www.cc.lu



05.



06.



07.