

Pour qu'il se passe quelque chose dans votre assiette

Nacera Grelet : main et maison dans votre cuisine

Elle a en héritage le goût des bonnes choses et est une véritable autodidacte de la cuisine. Des doigts d'or. Elle réveille les papilles par des associations insolites et vous permet de voir dans les yeux de vos convives un véritable bonheur, celui de manger en quantité et en qualité mais aussi en surprises. Main et maison dans votre cuisine. Passez à table.

Bonjour Nacera. Vous avez créé une entreprise de cuisine à domicile. Pourriez-vous vous présenter, ainsi que votre entreprise ?

49 ans, mariée, 3 enfants. Après un riche parcours dans l'assistantat, dans divers secteurs d'activités aussi riches les uns que les autres (prestigieux cabinet d'avocats, cinéma, textile...), j'ai décidé de créer, à 48 ans, ma propre entreprise dans le domaine de la cuisine avec un concept "maison" et de devenir ainsi mon propre patron. La cuisine à domicile a été ma première idée : j'élabore des repas que je prépare directement dans la cuisine de mes clients, et depuis peu, je suis en partenariat avec une personne qui a ouvert son bar à pâtes à Bastille. J'y concocte de délicieuses sauces "maison", des tartes... L'aventure ne s'arrête pas là, car j'ai en vue un autre partenariat pour de la cuisine "exotique" en "take out" et sur place : à suivre...

Comment vous en est venue l'idée ? Qu'est-ce qui vous a motivée à lancer ce projet ?

La cuisine a toujours été une passion ; elle me vient de ma mère et à travers mes nombreux voyages j'ai pu apprécier la diversité culinaire, entre autres la cuisine antillaise, orientale, africaine et traditionnelle.

J'ai réalisé ce projet grâce à Force Femmes, une formidable association qui s'occupe de femmes de plus de 45 ans. J'y ai reçu un soutien considérable ; quand j'ai soumis mon projet de création, elle m'a aidée à franchir le cap. Dès le premier contact, j'ai été rapidement accueillie par une bénévole qui m'a prise en main et m'a remotivée. Pour moi, cela a été une véritable révélation. J'ai suivi différents ateliers proposés par l'association : "Savoir se vendre", "Business plan", "Faire évoluer son entreprise", des cours informatiques...

La cuisine authentique "maison" pour laquelle je me bats ne doit pas disparaître, il faut la perpétuer avez-vous dit par ailleurs. Donc c'est un vrai combat ?

C'est effectivement devenu un combat et un véritable challenge. Nous vivons une époque où tout va vite, très vite même, les mentalités changent... La cuisine de nos mères et nos grand-mères se perd et avec toutes ses valeurs (tradition, culture...). Le but de mon entreprise est de perpétuer cette cuisine multiculturelle avec des recettes simples et en conservant leurs saveurs d'antan. Je pourrais vous en donner des centaines d'exemples, je suis intarissable sur ce sujet...

Créer et gérer une entreprise, ce n'est pas si simple. Quel conseil donneriez-vous à quelqu'un qui se lance dans la création d'une entreprise ?



Les conseils que je donnerai sont surtout de se faire aider (associations, structures déjà mises en place pour les auto-entrepreneurs par exemple), s'entourer de personnes qui croient en vous (et là je tiens tout particulièrement à remercier une merveilleuse infographiste et amie qui m'a beaucoup apporté sans oublier sa sœur), avoir beaucoup de détermination, croire en soi et se dire que rien n'est impossible : si les autres peuvent le faire, pourquoi pas moi ?

Se lancer, oui ! Bien mais on a une vie à côté... avez-vous dû faire des sacrifices pour vous lancer ? En faites-vous toujours actuellement ?

Dès mon plus jeune âge – je suis issue d'une famille nombreuse –, j'ai toujours appris à prendre des décisions, je n'ai pas eu l'impression d'avoir sacrifié quoi que ce soit. Aujourd'hui je pense avoir accompli avec persévérance et étape par étape tout ce que je désirais : une famille, une petite entreprise.

Quelle est votre difficulté majeure ? Etes-vous arrivée à la surmonter ?

La difficulté majeure est de se faire connaître. Ce n'est pas chose facile, c'est même très difficile. Grâce à Force Femmes (je fais partie d'un réseau de femmes qui ont créé également leur entreprise), le "bouche-à-oreille", la famille et les

ami(e)s qui me soutiennent, les choses se décan- tent. Aujourd'hui, je pense être sur la bonne voie.

Concrètement, qu'est-ce que l'entreprise vous a apporté de bien à vous, à titre personnel ?

Je n'ai pas les mots exacts pour décrire ce que

l'on ressent. Cela a effectivement bouleversé en partie ma vie, c'est un accomplissement de soi, et quelque chose de merveilleux, on vous regarde autrement ou, mieux encore, on vous découvre, et vous avez l'impression d'apporter et d'accomplir quelque chose qui sort de vos tripes. A toutes celles et ceux qui comme moi débordent d'énergie, et de conviction je n'ai qu'un mot à dire : foncez et surtout faites vous aider !

Que recherchez-vous pour votre entreprise à ce jour ?

Aujourd'hui, je souhaite accéder à une certaine notoriété. J'aspire à être connue et reconnue à travers ma cuisine "authentique".

Je vais terminer par une question originale : entreprendre dans ce secteur, est-ce pour vous une manière d'exercer des talents artistiques ou est-ce que cela a quelque chose à voir avec l'art ?

En ce qui me concerne, la cuisine est un art à partir du moment où "l'artiste" en question y met tout son amour, sa patience et sa passion comme ingrédients principaux, comme un peintre avec sa peinture, un écrivain avec ses mots. ■

**Contact : Nacera Grelet "Au plaisir des mets"
Mail : n.grelet@hotmail.fr - Port : 06 19 21 00 26**

Entretien avec Jean-Jacques Seymour