



COUP DE POUCE

Sophie
Farrugia
créatrice de p'tits gâteaux

Il y a quelques années, Sophie Farrugia quittait un emploi de commercial dans une entreprise de papèterie en Ardèche pour suivre son mari à Boulogne sur Mer. Alors que d'aucun aurait déprimé, Sophie Farrugia rebondit en créant une biscuiterie artisanale. Retour sur ce parcours original guidé par l'envie : celle de bien manger et celle d'entreprendre.

Le Projet

Quand elle arrive en 2010 dans notre région, Sophie Farrugia commence par faire un bilan de compétences. Il en ressort que, pour retrouver un emploi équivalent à celui qu'elle vient de quitter, elle devra se rendre sur Lille ou Paris, solution qui ne la tente absolument pas. C'est donc l'occasion d'envisager de changer totalement d'orientation professionnelle et pourquoi pas de créer sa propre entreprise. Avec un frère pâtissier et une maman restauratrice, Sophie a toujours baigné dans le « bien manger » comme elle le dit elle-même, alors l'idée de confectionner des produits alimentaires émerge rapidement. Et comme cela ne s'improvise pas, Sophie Farrugia va passer 2 ans à préparer un **CAP de pâtisserie** qu'elle obtiendra en 2012. Mais, même avec son diplôme en poche, Sophie ne se voit pas ouvrir une boutique car il y a un aspect de son ancien métier qu'elle souhaite conserver c'est celui qui consiste à **aller vers les clients**. Tout ceci l'amène à envisager une organisation en 2 temps : l'un consacré à la production, le second à la recherche de clients qui distribueront ses produits. Il lui faut donc des produits à DLUO et c'est ainsi qu'elle crée une **gamme de biscuits**.



Pour ce faire, elle trouve un local à louer qu'elle aménage pour y confectionner ses produits et emploie aujourd'hui un pâtissier et un apprenti.

Contact : sophie@ptitsgateauxartisansaux.fr
ZI de l'Inquêterie -5 rue du Moulin l'Abbé
62 280 Saint-Martin Les Boulogne
Tél : 09 67 12 64 68
www.ptitsgateauxartisansaux.fr

Les Produits

Les produits se déclinent en 2 gammes (salée et sucrée) dont les recettes ont été **entièrement élaborées** par Sophie Farrugia. Tous ces produits sont principalement distribués par **des boutiques de produits régionaux** mais sont aussi proposés en vente à distance avec un **site internet**.



La gamme sucrée est la plus riche avec 17 références et représente environ 70% du chiffre d'affaire. Elle est composée de produits variés : meringues, sablés, tuiles, etc. avec des parfums classiques tels que vanille ou chocolat mais également plus originaux comme la chicorée ou la fleur de sel de guérande. A côté, la gamme salée comprend 9 produits : sablés ou croutons avec des aromatisations comme chèvre ou pavot mais aussi régionales comme le Maroilles ou encore plus **locales** avec le fruité du cap gris-nez (fromage affiné à la bière). La démarche locale va d'ailleurs bien au-delà des aromatisations puisqu'un ingrédient majeur comme la farine vient de blés régionaux via un meunier familial (les **moulins Waast**). Dans la même logique, le chocolat n'est bien évidemment pas régional mais est fourni par **Beussent** dont la réputation n'est plus à faire.

L'avenir

Le prochain challenge de Sophie est de devenir propriétaire d'un site qui abritera la production mais également une **boutique de vente**. Le site, avec l'aide de la CCI, est trouvé et en cours d'aménagement : il est situé **entre les caps**, ce qui devrait séduire les touristes. D'autant que Sophie réfléchit à de nouvelles recettes toujours plus régionales par leur typicité mais aussi avec des approvisionnements locaux pour les matières premières principales comme le beurre ou les œufs.

Nous avons toujours plaisir à mettre en avant l'esprit d'entrepreneuriat dans ces pages mais, quand en plus, la personne concernée met en valeur notre terroir alors qu'elle ne vivait pas dans notre région il y a encore 10 ans, nous ne pouvons que l'en remercier.