



Marwa NAIL - "La Génoise"

Le Kef

Avec un glaçage au sucre, une crème pâtissière aérienne à la vanille et une pâte feuilletée légèrement croustillante, les millefeuilles de Marwa font le régal de la région de Tadjérouine, jusqu'aux voisins algériens qui, en transit, n'hésitent pas à s'arrêter pour déguster les immanquables gâteaux de « La Génoise ».

C'est une jolie success story empreinte de saveurs sucrées comme on les aime, qui nous vient du nord-ouest du pays. Technicienne en agroalimentaire, Marwa Nail n'a tout juste que 24 ans lorsqu'elle décide de fonder sa pâtisserie à Kalaat Senan dans la région de Tadjérouine.

« Dès ma sortie des bancs de l'école, je n'ai pas attendu pour créer mon projet. Ma formation n'ouvrait pas beaucoup d'opportunités dans ma région, j'ai donc exploité mes compétences en agroalimentaire pour réaliser le métier dont j'ai toujours rêvé : devenir pâtissière. »

C'est un parcours sans fautes comme beaucoup d'entrepreneurs en rêveraient que Marwa entame. En combinant sa passion qu'elle a pour la pâtisserie depuis toutes petite, elle a trouvé la combinaison gagnante.

« J'ai toujours été assez indépendante, donc il me paraissait évident de devenir entrepreneur à l'issue de mes études », raconte-t-elle.

Organisée et assidue, Marwa sait qu'un projet d'entreprise nécessite des compétences managériales spécifiques et surtout de la patience. Elle ne tardera finalement pas à lancer son projet, portée par l'accompagnement de sa famille et de Mashrou3i.

En octobre 2016, son premier pas vers l'entrepreneuriat est la réalisation de la formation CEFE à Tunis. Puis un mois plus tard, elle complète son cursus avec une formation en création d'entreprises à la pépinière APII en 2016. C'est à cet instant, qu'elle rencontre un

expert du projet Mashrou3i, mis en œuvre par l'ONUDI et financé par l'USAID, la Coopération Italienne et HP Foundation, et y découvre la formation entrepreneuriale HP LIFE e-learning.

« Mashrou3i a été décisif pour établir les bases solides à mon projet à travers le renforcement de mes soft skills », explique-t-elle. « Grâce au programme HP LIFE, je suis passée d'une simple idée de projet à la concrétisation du lancement de mon entreprise. » Elle ajoute : « De formation technicienne, je n'avais pas une grande idée sur la gestion des coûts et la comptabilité. Les 5 cours de finance m'ont réellement aidé à mieux comprendre comment gérer la trésorerie de mon entreprise. »

Marwa n'a pas chômé depuis la fin de ses études. Après un parcours exemplaire d'un an de formation entrepreneuriale et une formation technique en pâtisserie à Tunis, elle obtient en 3 semaines à peine un crédit de la BTS au niveau de ses attentes d'un montant de 35'000 TND.

« La Génoise » ouvre officiellement ses portes à Kalaat Senan le 15 mai 2018. A seulement 25 ans, Marwa est aujourd'hui à la tête d'une petite équipe de 2 employés.

La pâtisserie construit aujourd'hui sa notoriété sur des bases solides, et l'emplacement sur un axe routier stratégique n'y a pas pour rien ! « Beaucoup d'algériens m'appellent pour commander des gâteaux chez moi » raconte Marwa. « Je propose une variété de spécialités à base de pâte feuillée à mes clients, mais je réalise aussi des gâteaux personnalisés pour des événements particuliers, des gâteaux traditionnels et des viennoiseries. »

Marwa jette un regard positif sur son parcours. « Tout a démarré d'une passion de jeunesse, et aujourd'hui je suis à la tête d'une pâtisserie dont le succès fait ses preuves auprès de mes clients. Je ne vois que du positif pour l'avenir ! »