

#AVECREJAGIS

EN CHANGEANT
d'échelle et
en doublant
MON ACTIVITÉ

PORTRAIT D'ENTREPRENEURS

Marie Stoclet Bardon et Benoit Bardon

Fondateurs de [La Meringaie](#)

Lauréats 2017 [Réseau Entreprendre® Paris](#)

LA MERINGAIE
PARIS



La Meringaie, c'est le lieu où se trouvent les meringues. La Meringaie est née d'une envie d'entreprendre d'un couple, Marie et Benoit, et d'un alignement de planètes.

En 2010, pâtisse chez elle des pavlovas, ce célèbre dessert australien ou néo-zélandais rendant hommage à la ballerine russe Anna Matveïevna Pavlova. Le premier à en profiter c'est Benoit, puis les amis alentours qui se régalaient. Tous sont unanimes : « *C'est trop bon ! Vous devriez en faire un business* ». L'idée commence alors à germer chez ces deux quarantenaires qui, par leur parcours professionnel respectif, ont une solide expérience dans la création de projet et la gestion d'affaires. Marie a notamment lancé une entreprise de cours de cuisine à domicile lorsqu'ils vivaient aux Etats-Unis et œuvré longtemps au sein de l'emblématique enseigne française d'épicerie fine, Fauchon.

Marie va en faire des meringues pour trouver la recette parfaite, tout en peaufinant leur projet aux côtés de Benoît. À La Meringaie, la meringue est craquante et moelleuse, les crèmes fouettées parfumées et non sucrées et les recettes changent toutes les semaines au gré des saisons. Pour les plus gourmands, ils proposent aussi des macarons, des chocolats et bien d'autres douceurs. Leur positionnement : la « bistronomie » de la pâtisserie. « *Nous avons envie de faire des produits de qualité, de saison, à prix raisonnable, que l'on partage avec convivialité et simplicité en toute occasion. Et non pas uniquement le jour de Noël* » explique Marie.

PORTRAIT D'ENTREPRENEURS

Marie Stoclet Bardon et Benoit Bardon

Fondateurs de La Meringaie
Lauréats 2017 Réseau Entreprendre® Paris

LA MERINGAIE
PARIS



Puis un jour, ils signent leur premier local et testent leur projet devant une quarantaine d'amis, tous travaillant dans des postes à responsabilités, avec une vision professionnelle et exigeante en matière de business. « *Nous avons fait une présentation très pro même, raconte Marie. Nous avons fait goûter le produit, présenté le business plan et à l'issue, nombre d'entre eux ont décidé d'investir financièrement dans notre projet. C'est très stressant quand des amis font le choix de mettre leur argent – avec des tickets assez importants parfois – mais c'est surtout un gage de confiance et de reconnaissance. Certains étaient déjà entrepreneurs et d'autres le sont devenus à travers nous, par procuration* » explique-t-elle.

Dès lors, tout s'accélère : le projet débute officiellement en janvier 2015, le logo créé en février, mars le projet est présenté aux amis et la première boutique ouvre en octobre.



Chaque semaine, 5 créations de pavlova : 2 permanentes et 3 recettes de saison.

1 an ! 1 an pour lancer une aventure folle et belle, partie de rien mais avec des assises professionnelles solides et une considérable envie d'y arriver et de réussir.

Aujourd'hui [La Meringaie](#) c'est 5 boutiques dans Paris et région parisienne, un site internet marchand [lamingaie.com](#) qui permet notamment d'expédier certains produits en France, une présence en GMS avec une meringue moelleuse pour faire sa pavlova en 5 minutes chez soi, 1.2.3 PAVLOVA, et beaucoup d'autres projets à venir, avec pourquoi pas une boutique à New York un jour.

Mais La Meringaie c'est avant tout une histoire humaine, une histoire de rencontres et de partage : rencontre avec un ami designer et avec une petite cousine pâtissière professionnelle et de multiples rencontres au sein de [Réseau Entreprendre® Paris](#). Marie raconte « *Dès le début, j'étais intéressée par l'apport de Réseau Entreprendre®. Faire partie d'un réseau c'est enrichissant, ça permet de générer de nouvelles idées, ça nous fait prendre de la hauteur par rapport au quotidien. Nous entrons dans un monde d'entrepreneurs qui partagent les mêmes questions dans des métiers similaires ou totalement différents, qui vont nous faire réfléchir et challenger nos stratégies de développement. Les 7 rendez-vous que nous avons eu avant d'être lauréats nous ont fait avancer dans notre réflexion et parfois alertés sur des choix stratégiques que nous faisons. Une fois lauréats de Réseau Entreprendre® Paris, en 2017, notre mentor nous a offert un accompagnement adapté à notre besoin. Chaque rendez-vous mensuel donnait lieu à des questions stratégiques.*»

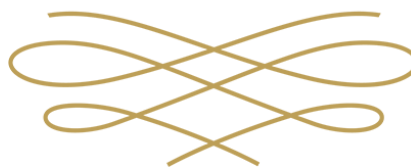
Ensuite Benoît et Marie intègrent un des clubs proposés par [Réseau Entreprendre® Paris](#) dans lequel « *Nous étions les papis et mamies, s'amuse Marie. Il y avait des entrepreneurs de 10 à 20 ans plus jeunes que nous qui n'avaient "aucune limite" par rapport à nous, qui par notre expérience et âge, nous en mettions.* » L'échange est riche : Marie et Benoit se nourrissent du dynamisme des jeunes générations et transmettent leur expertise, partagent leurs expériences liées à leur maturité. « *Il y avait des gens superbes, des boîtes canons* » s'exclame-t-elle. Pour Marie, leurs venues chez [Réseau Entreprendre® Paris](#) sont autant d'opportunités de rencontres de nouvelles personnes via les communautés internes à l'association, et de partages de sujets.

PORTRAIT D'ENTREPRENEURS

Marie Stoclet Bardon et Benoit Bardon

Fondateurs de La Meringaie
Lauréats 2017 Réseau Entreprendre® Paris

LA MERINGAIE
PARIS



Aujourd'hui La Meringaie compte 4 boutiques dans Paris et 1 à Neuilly.

Et de conclure « Dernièrement, nous (membres et lauréats) avons créé un groupe dédié à la GMS au sein de [Réseau Entreprendre® Paris](#) pour échanger sur des problématiques de ce canal de distribution et nous apporter mutuellement. Nous nous faisons bénéficier les uns les autres de nos expériences. C'est une vraie communauté de même niveau de maturité de business. Dans les groupes de travail ou clubs de Réseau Entreprendre®, nous avons une transparence totale et il n'y a pas d'égo. Nous partageons franchement et sincèrement nos enjeux et challenges, ce qui aide à se remettre en cause, à confronter nos idées et trouver des solutions pour avancer ».