

Collecte

DON DU SANG. Comme tous les 5 du mois, une collecte de sang est organisée le jeudi 5 septembre à Nemours. Les équipes de l'Établissement français du sang (EFS) vous attendront à la Scène du Loing, au 135 route de Moret de 14 h à 19 h.

Brocante

CHINAGE. L'association Nemours Médiéval organise le dimanche 8 septembre un vide-greniers sur le Champ de Mars de 8 h à 19 h. Plus de 350 exposants sont attendus. Le prix du mètre linéaire est de 5 €. Buvette et restauration sur place. Inscriptions et renseignements au 06 81 61 50 54.

Expo



Aqua tu penses ? de Fabien Fafoux.

PHOTOS. Exposition de photos à la Pizzeria Le Tempo. Fabien Fafoux exposera ses œuvres : « Réflexions : Aqua tu penses ? » La plupart des photos qui composent cette exposition ont été réalisées à Sète, où l'artiste réside. Les canaux, les Salins et la Pointe Courte sont ses lieux de prédilection depuis sept années qu'il les fréquente l'œil aux aguets. « Réflexion, Aqua tu penses ? » est une invitation à la déambulation dans un univers de liberté. L'artiste a signé un livre avec ses photos accompagnées de textes de Coralie Arguel, comédienne, chanteuse et poétesse. 19, rue de la République à Souppes-sur-Loing.

L'actu nemourienne c'est aussi...

→ **Nemours. Dès la rentrée, une initiation au rugby sera dispensée dans les 5 écoles élémentaires nemouriennes**

(Lire en page 3).

Contactez-nous

Journaliste de secteur :
Thibaut Faussabry : 06 32 72 96 09 /
thibaut.faussabry@larepublique.com
Pour joindre la rédaction :
01 64 87 50 00



L'équipe de Au cœur de la mie avec, de gauche à droite : Benoist, Maxime et Cloé.

RECLOSES. Au cœur de la mie, créateur de lien social depuis 2017

Isabelle Bielikoff a ouvert sa boulangerie Au cœur de la mie en mai 2017 à Recloses. Un succès immédiat qui a fait naître en elle l'envie de créer, encore et toujours.

« On ne va pas à Recloses par hasard », annonce d'emblée Isabelle Bielikoff, propriétaire du seul commerce du village. La boulangerie-pâtisserie Au cœur de la mie a ouvert ses portes en mai 2017, au 38 rue Grande. « Une



« Mes clients sont mes enfants », Isabelle Bielikoff.

adresse symbolique car à cet endroit, le café-restaurant tenu par une certaine Marie-Grison était déjà le cœur de la commune », confie l'entrepreneuse dans un sourire. Après sa fermeture, et pendant 27 ans, les 750 habitants de Recloses n'avaient plus de lieu où se retrouver. Et puis, le projet d'« Au cœur de la mie » a vu le jour grâce à cette ancienne parisienne qui avait une résidence secondaire à Recloses.

Constituer une famille professionnelle

« Après un cancer, j'ai ressenti le besoin d'accomplir quelque chose de concret. J'ai échappé à la ville pour m'installer à plein-temps ici puis je suis allée voir la maire pour lui demander ce qu'il manquait à Recloses. Sans hésiter, elle a répondu 'une boulangerie'. Il n'en fallait pas plus pour me lancer », se souvient-elle. Et pourtant, elle n'y connaissait rien. « Pendant 25 ans, j'ai travaillé dans l'industrie pharmaceutique. Alors pour ouvrir mon commerce, j'ai suivi une formation accélérée à l'école de boulangerie de Paris avant de passer mon CAP en 2016 », poursuit la quinquagénaire. Après des passages remarquables dans le petit écran, dont une participation à l'émission La meilleure boulangerie de France sur M6, les projets foisonnent.

Un nouveau projet dévoilé

« Nous venons de renouveler l'équipe avec un jeune boulanger de 21 ans qui travaillait au Plaza et un pâtissier qui a 10 ans d'expérience. Je cherche à constituer une famille professionnelle pas seulement une équipe de collaborateurs », glisse-t-elle. La famille composée, elle à de nouvelles idées en tête. « J'ai repéré une bâtisse à 200 m² d'ici. Désormais, mon objectif est de tout casser à l'intérieur pour créer une boulangerie/pâtisserie sur le modèle d'un atelier avec un immense îlot central pour que les clients puissent assister à la création de leurs pains et gâteaux », détaille avec enthousiasme l'entrepreneuse. Et ce n'est pas tout, Isabelle Bielikoff imagine un petit bistrot dans la vieille grange qui jouxte la bâtisse, « j'ai même suivi un stage pour obtenir la licence IV et ainsi vendre des boissons alcoolisées. »

« Tout est possible »

Le tout maintenant, est de trouver les fonds pour la réalisation des travaux dans ces 90 m². La boulangère souhaite impliquer les habitants de Recloses et réfléchit à une levée de fonds. « Si le

modèle de financement n'est pas encore défini, je cherche à rendre le projet participatif et collaboratif. Mes clients sont partants, ils veulent s'engager, alors tout est possible. » Isabelle et son époux viennent d'obtenir l'accord des bâtiments de France pour lancer le chantier. Prochaine étape ? Le prêt. « Si tout se passe bien, j'espère ouvrir dans un an et demi », livre-t-elle.

Et le 38 rue Grande ? « Suite à de nombreuses demandes de stage, des salariés en reconversion qui me sont envoyés par Pôle emploi, les boulangers qui cherchent à approfondir leurs connaissances... Je verrai bien la création d'une académie ici, pour faire des formations ou encore des team building pour les entreprises par exemple. J'aimerais aussi pouvoir accueillir les enfants du village parce que c'est ma vocation première avec ce projet, créer du lien entre les habitants. »

Au-delà de sa boulangerie, Isabelle Bielikoff a créé, avec son mari, le collectif « Au cœur de Recloses ». Un groupe d'habitants qui a pour objectif de redynamiser la ville. Parmi leurs actions, la mise en place d'une armoire à lire, un nouveau « spot » place du Pilori.

Marie-Amélie MARCHAL
@marieam_marchal