

Vanessa et Leila ont séduit le tout Bruxelles avec leur cupcakes frais du jour. Les «Lilicup», on les mange d'abord avec les yeux. Portrait d'une jeune «success story» (1/5).

Lilicup, des mini-gâteaux devenus des mégas pépites



Moins de 30 ans, déjà patron

En quatre ans, deux voisines ont transformé une passion partagée du «sucré fait maison» en une affaire qui roule. Lilicup ne séduit plus uniquement les gourmands. Les projets foisonnent.

FRANÇOIS BAILLY

Il faut parfois une bonne dose de hasard pour que se crée une belle aventure. L'histoire de Lilicup est un modèle du genre; à faire baver d'envie tout entrepreneur dans l'âme.

Vanessa Ducheyne et Leila Strebelle habitent le même quartier. Elles se saluent mais ne se sont jamais vraiment parlé lorsqu'elles se retrouvent, un beau jour, autour du cake d'anniversaire d'une connaissance en commun.

L'une, après avoir cumulé les petits boulots, vient d'ouvrir son salon d'esthétique. L'autre jongle entre les cours de cuisine (qu'elle donne) et sa passion pour la peinture.

«Nous trouvions toutes les deux qu'il était un peu sec et nous nous sommes mis à imaginer quel glaçage pourrait lui donner meilleur goût», racontent-elles, sans détour.

Au hasard d'un glaçage

Nous sommes début 2008. D'une complicité pâtissière et d'un amour partagé pour le sucré fait «maison» naissent les premières soirées passées à deux derrière les fourneaux, les premières recettes, les soirées dégustation entre filles.

Leurs compositions, leurs amis

en redemandent.

Un soir où les assiettes se sont vidées plus vite qu'il ne le faut pour l'écrire, elles s'imaginent «qu'il manque un endroit à Bruxelles proposant autre chose que des tartes ou ce merveilleux très crémeux que tout le monde connaît», explique Vanessa. Pour rire. Car les deux voisines ne voient pas encore plus loin.

Leila étant à moitié américaine, elles se mettent à adapter leurs idées aux petits gâteaux que s'arrachent les Anglo-saxons, ces «cupcakes», alors inconnus chez nous: vanille-violette, carrot-cake cream-cheese...

SÉRIE D'ÉTÉ

Le temps d'une semaine, L'Écho part à la rencontre de jeunes entrepreneurs aux idées folles... et rentables.

Ils n'ont, pour la plupart, pas 30 ans mais déjà les réflexes des plus grands patrons. Aucun n'a jamais regretté de s'être lancé dans son rêve.

Ils nous racontent leur histoire, leurs projets, leurs aléas. Sans détour.

Vanessa et Leila ouvrent le bal avec leurs cupcakes que les gourmands et les investisseurs s'arrachent.

www.lilicup.com



Le dédicé intervient le jour d'une commande de 500 pièces pour un mariage. «Nous avons dû louer un four. Il est tombé en panne. On a cru qu'on n'y arriverait jamais!». Mais l'expérience conforte leur certitude.

Les «cupcakes» ont un côté ludique. «Ils se mangent avec les yeux, et correspondent au mode de consommation individuel de notre époque», pen-

sent-elles. Les banquiers sont sceptiques. «Ils ne comprenaient pas que l'on puisse gagner sa vie avec du sucré, sans vendre du pain et des croissants!»

Malgré des enfants en bas âge et les nombreuses portes fermées, Leila et Vanessa se lancent.

Leur business plan, au rabais, table sur la vente de deux cents «gâteaux» par jour. L'argent prêté par quelques proches permet de financer l'ouverture en novembre 2009 d'un minuscule atelier et d'un salon de thé, rue du Page à Ixelles.



Leila (gauche) et Vanessa, fondatrices de Lilicup, savourent le succès de leurs cupcakes. © THIERRY DU BOIS

«Les banquiers n'imaginaient pas que l'on pouvait vivre de pâtisserie sans proposer du pain.»

VANESSA & LEILA

«Il nous a fallu des nuits à tester des saveurs pour trouver la combinaison chocolat qui nous plaisait à 100%», se souviennent-elles.

Les premiers mois, les journées débutaient à trois heures du matin à la confection pour se terminer à 19 heures; l'une à cuire les dernières commandes à la minute, l'autre derrière le comptoir à servir le client. «Qu'est-ce qu'on a galéré!»

800 cupcakes par jour

La rançon de la gloire, en somme. Dès son premier jour, Lilicup a été rentable. Trois ans et demi après son ouverture, la petite structure tourne à un rythme de 800 gâteaux par jour, 200.000 sur l'année 2012!

Sa page Facebook compte 12.000 fans devenus des fidèles.

Le samedi, il faut prendre son mal en patience pour repartir les mains pleines tant la file s'étend.

Trois ans et demi après son ouverture, Lilicup emploie cinq personnes à plein-temps et deux étudiantes. Les fours de l'arrière-boutique ont dû déménager dans le building d'à côté pour permettre d'allonger une vitrine qui, au fil des saisons, accueille septante variétés, des classiques du début aux plus exotiques en passant par une première recette de sucré-salé.

Sollicitées, Vanessa et Leila ont cédé les clés de l'atelier à Eddy et remis leurs tabliers pour les multiples casquettes de chef d'entreprise.

«On apprend vite même si on n'a pas fait Solvay», font-elles valoir, alors

que se posent d'autres problèmes d'ordre logistique.

«Nous réfléchissons à comment grandir. Le projet est de pouvoir ouvrir d'autres points de ventes dans le centre de Bruxelles, à Waterloo ou même à Gand», détaille Vanessa.

«Mais tout le processus de production, des moules à la conservation très court terme du produit, a été pensé à l'échelle artisanale. On ne veut pas sacrifier ce qui a fait notre marque de fabrique», ajoute Leila.

Les banquiers s'en mordent les doigts

«De faillites, on en entend parler tous les jours. On ne veut pas voir trop grand trop vite. On veut garder l'emprise», reprennent-elles en chœur.

C'est aussi pour cela qu'elles restent insensibles aux appels des investisseurs qui, comme les gourmands, font désormais la queue.

«On est loin d'être encore gavé, même si ça nous manque parfois de ne pas avoir un peu plus de temps pour mettre la main à la pâte, redevenir un peu créatives», prévient Leila.

«Quand cela tire trop, on dégage une heure le dimanche en cuisine, avec les enfants», sourit Vanessa.

Elle craque toujours sur un «Orangette» (pâte à l'orange, ganache au chocolat, marshmallow maison) ou un Elvis (fourré au Peanut Butter), selon l'humeur. Leila pour un «Bounty» (cake à la noix de coco et graines de pavot, glaçage noix de coco). Le cupcake, elles l'ont dans la peau. «À jamais».