**C – Livraison à domicile**

**L’animateur :** Bonjour, nous allons parler aujourd’hui de ces personnes qui ont décidé un jour de changer de vie professionnelle et nous avons le plaisir de recevoir Sonia Lamina. Sonia bonjour !

**Sonia :** Bonjour !

**L’animateur :** Merci d’être avec nous. Et tout d’abord, pouvez-vous nous dire quelles études vous avez faites ?

**Sonia :** J’ai fait des études de droit et je suis devenue avocate. J’ai exercé ce métier pendant 15 ans.

**L’animateur :** Pourquoi est-ce que vous avez voulu changer de boulot ?

**Sonia :** Eh bien, je bossais très dur... Tous les soirs et tous les week-ends, je gérais des dossiers. Un jour, je dînais chez des amis et j’ai eu un appel urgent pendant qu’on mangeait. Je me suis levée de table et, quand je suis revenue, mes amis m’ont dit : « Tu ne peux pas continuer comme ça, ce n’est pas possible, ce n’est pas une vie ». C’est cette remarque qui m’a fait réfléchir et j’ai décidé de me mettre à mon compte.

**L’animateur :** Vous aviez quel âge ?

**Sonia :** J’avais 38 ans. Et j’ai ouvert mon commerce l’année suivante en 2012.

**L’animateur :** Votre spécialité, c’est la livraison à domicile de tartes salées et sucrées. Comment vous avez eu l’idée de fabriquer et vendre des tartes ?

**Sonia :** J’ai toujours cuisiné et fait des gâteaux. Quand j’invitais des copains chez moi, tout le monde adorait mes tartes.

**L’animateur :** Et vous avez fait une étude de marché avant de vous lancer ?

**Sonia :** Oui, j’ai commencé par chercher des infos sur Internet. J’ai tapé : « livraison tartes » dans Google. Et là, j’ai vu que personne ne faisait de livraison de tartes à domicile alors je me suis lancée.

**L’animateur :** Et vous avez quitté votre travail... ?

**Sonia :** Non, j’ai continué mon activité d’avocate pendant que je montais ma boîte.

**L’animateur :** C’est courageux ! Et comment vous avez créé vos produits ?

**Sonia :** D’abord, j’ai noté dans un cahier toutes les recettes que j’avais l’habitude de faire chez moi. Beaucoup de grands chefs font du consulting alors j’ai suivi une formation avec un pâtissier célèbre puis il est venu chez moi. Je lui ai montré mes recettes et je lui ai dit : « Voilà, je veux une tarte de pro mais je ne veux pas un truc hyper sophistiqué ».

**L’animateur :** Je suppose que vous avez fait des tests ?

**Sonia :** Oui. On a travaillé tous les deux dans ma cuisine pendant une semaine. On a testé différents produits, différentes cuissons, différents diamètres. À la fin de la semaine, on avait tout : la recette de la pâte, la dimension des tartes, le process à suivre et une vingtaine de recettes différentes.

L’animateur : Comment vous avez trouvé le nom de votre boutique ?

**Sonia :** Une copine m’a conseillé d’utiliser mon nom alors j’ai choisi comme enseigne : « Tartes Lamina ».

**L’animateur :** Vos tartes sont très connues aujourd’hui !

**Sonia :** Oui. Les premiers mois, je vendais 30 tartes par jour... Aujourd’hui, j’en fabrique plus de 200 et j’ai créé un site où les gens peuvent commander en ligne et nous les livrons. Je ne peux plus travailler seule donc 5 personnes travaillent pour moi.

**L’animateur :** Vous avez une clientèle spécifique ?

**Sonia :** Oui, on attire les gens qui cherchent les bons produits frais. On essaie aussi de toucher une clientèle d’entreprise et on livre dans les séminaires et les salons, par exemple.

**L’animateur :** Quelles sont vos perspectives pour l’avenir ?

**Sonia :** J’aimerais bien ouvrir des points de vente en franchise dans d’autres villes de France et peut-être vendre mon concept à l’étranger.