

Actualitate
Megat...
Cele
mai
populare

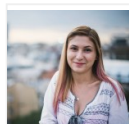
Topuri Evenim...
For...
BUS...

Caută î



PUBLICITATE ÎN FORBES | Evenimente

Autentificare | Înregistrare

**Ruxandra Cosma**, Redactor

Reporter în căutare de oameni și povești.

Îmi place

Distribuie

276 de persoane apreciază
asta. Fii prima dintre prietenii

GASTRONOMIE | 24/12/2018 @ 10:42 AM |

Kiosque des Douceurs – Arta dintr-un macaron

Dacă vii dinspre Calea Griviței, pe dreapta, la capătul străzii Soveja din București, dai peste un gard înalt, lila. Apeși soneria, poarta se deschide și, deodată, auzi o voce: „Mai întâi, trebuie să treceți de grădină!”



Te întâmpină, în cadrul unei uși, o doamnă tunsă scurt, zâmbitoare, îmbrăcată într-o uniformă albă. În partea dreaptă a pieptului îi poți citi numele: **Nicoleta Bădescu, iar sub Ecole**

Ediția tipărită a revistei

Nr. 197- Romania@100: Moldova



ABONEAZĂ-TE

Cum a apărut
picnicul?România prin
ochii lui Üfuk
TandoğanRomânia@100:
Mănăstirile
MoldoveiRomânia@100:
RenaștereaRomânia@100:
Antreprenariat
made In Neamț[Cuprins »](#)

Cele mai citite

Pariul câștigător: Ce a determinat-o pe o absolventă de medicină să se transforme în antreprenoare și cum a creat un concept de supermarket cu o gamă completă de produse pentru copii? +1330 vizualizări

Lecții 2019 - Daniel Boaje (Premier Restaurants): "Instabilitatea politică și nesiguranța economică vin la pachet cu scăderea încrederii consumatorilor" +950 vizualizări

Viața la țară: 6 idei profitabile de afaceri pe care le poți deschide cu fonduri europene +31566 vizualizări

Actualitate

Megat...

Cele

mai

populare

Topuri Evenim

For...

BUS...

Caută î



așezi și aștepti nu numai să mănânci o delicată, ci mai ales să ascuți o poveste uimitoare.

Puțină istorie

Nicoleta Bădescu s-a născut în București. În anul 1990, a intrat a doua la Politehnică, fiind olimpică la matematică. **Dar generația ei visa libertate. Doi ani mai târziu, a fost admisă la École Centrale Paris, despre care spune că este „Grande École d'Ingénieurs”.** Condiția era să treacă de primul an pentru a-și putea duce la bun sfârșit studiile. I s-a permis să dea examenele în engleză până învăța limba franceză. Toate i-au reușit, iar timp de 20 de ani Franța i-a fost casă. Și tot acolo și-a construit o carieră despre care rar ai ocazia să auzi.

Nicoleta Bădescu a lucrat în multinaționale de lux, la nivel executiv: 5 ani la L'Oréal și 10 la Louis Vuitton.

Povestește cu încântare despre această perioadă, în care a învățat ce înseamnă detaliul, rafinamentul și precizia. În 2006, i s-a propus să se întoarcă în România, la Sibiu, pentru a conduce o uzină Louis Vuitton. Dar nici gând să rămână definitiv. „M-am întors, am lucrat aici un an și jumătate. A fost modalitatea prin care am vrut să mă răscumpăr față de România.”

În 2007, și-a cunoscut viitorul soț, francez, în avionul dintre Paris și București. La momentul respectiv, el lucra pentru Renault și i-a propus să rămână în România și să pună bazele unei afaceri. Dar Nicoleta nu a acceptat și s-au întors împreună în Franța, unde s-a născut fiul lor.

Peste ceva vreme, soțul a revenit la ideea de a se muta în România, dar de data aceasta cu un plan mai concret. Nicoleta povestește, râzând, ce i-a spus atunci soțul: „Ție întotdeauna ți-a plăcut să faci prăjituri. Te duci și-ți iei diploma și mergem în România”. Nicoleta a privit cu alți ochi această posibilă schimbare de viață. **S-a gândit că, în acest fel, copilul ei și-ar cunoaște originile și ar învăța să vorbească românește.** „M-am dus și mi-am luat diploma de patiser la vreo patruzeci și ceva de ani.”

Forbes Best Cities 2018, locul 4:
Brașov, o respirație proaspătă

+1521 vizualizări

MAI MULTE



Forbes Romania

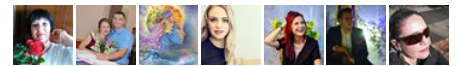
101,127 likes

Liked

ESPRESSO

Send Mes

You and 65 other friends like this



Forbes Romania

acum 44 minute

Ocupă din 2012 poziția de director financiar al grupului KMG International (fostul Rompetrol), un grup prezent în 11 țări, cu afaceri peste 9,5 mld. \$ în 2017.

#forbesromania #forbeswoman
#celemaiinfluențe



Recomandate



România@100:

Dosar

Muntenia

FORBES CEE FORUM – cel mai important eveniment economic al anului!

Actualitate

Megat...

Cele

mai

populare

Topuri Evenimente

For...

BUS...

Caută î



este o instituție de stat”, explică Nicoleta, deoarece presupune multă rigoare și disciplină. Examenul durează opt ore, trebuie să știi 50 de rețete din patrimoniul cultural francez. „Examinatorii urmăresc să vadă dacă îți bagi o singură dată degetul în gură. Dacă faci așa ceva, ești eliminat. Dar dacă ai învățat să lucrezi bine și ai reflexele bune, nu te gândești niciodată să-ți bagi degetul în gură, explică Nicoleta.”

Ulterior, a lucrat, vreme de un an și jumătate, în diferite cofetării și patiserii pentru a căpăta experiență în acest domeniu. **Dar locul unde a învățat cele mai multe lucruri este restaurantul parizian Taillevent, cu trei stele Michelin, unde a avut șansa să-l întâlnească pe faimosul chef pâtissier Gilles Bajolle. În 2015, s-a întors în România și, împreună cu soțul, a cumpărat o casă la parterul căreia a amenajat laboratorul Nicoletei Bădescu, cea care urma să devină artizanul-antreprenor. Sau invers.**

Kiosque des Douceurs

La sfârșitul lui 2016, în Dorobanți, în Mario Plaza a apărut Kiosque des Douceurs Paris-Bucharest, un magazin de macarons și ciocolată. Numele Kiosque des Douceurs este cel al unui business înființat în Franța de Nicoleta. Pentru că i-a fost foarte drag, a ales să-l păstreze, dar a adăugat cele două orașe în care s-a format ca om. „Plus că este un colț de Franța pe care l-am adus la București.”

Nicoleta a venit cu un concept de produs bun, autentic și făcut din ingrediente naturale. Face macarons cu 20% mai puțin zahăr față de rețeta originală, pentru ca gustul de fruct să fie mai puternic. În prezent, prepară 20 de arome de macarons, iar preferatele românilor sunt vanilie, fistic și mango. „Eu, aici, a trebuit să fac și o educație a gustului. Mulți îmi spuneau că de ce să cumpere de la mine, când găsesc în altă parte mai ieftin.” **La început, avea 80% clienți străini, iar în prezent a ajuns la 30% străini și restul români.**

Cea mai mare victorie despre care Nicoleta povestește cu mândrie a fost atunci când Ambasada Franței a comandat, la

30

din 2012 până în prezent



Lecții pentru 2018

Ediția tipărită a revistei

Nr. 193- 30 sub 30



ABONEAZĂ-TE

30 sub 30-ediția 2018: Lecția de sustenabilitate

30 sub 30-ediția 2018: Designerul de experiențe

30 sub 30-ediția 2018: Digitalizarea democrației

30 sub 30-ediția 2018: Un nou trend

30 sub 30-ediția 2018: Fără bariere

[Cuprins »](#)

Actualitate

Megat...

Cele

mai

populare

Topuri Evenim

For...

BUS...

Caută î



faptul că suntem recunoscuți pe o piață mică, de nișă.”

Au investit în Kiosque 100.000 de euro. Nicoleta nu a vrut să depășească această sumă. Pentru România este foarte mult, pentru Franța – foarte puțin. „Când acești bani provin din buzunarul personal, te uiți altfel la ei.” În trei ani, și-a propus să-și recupereze investiția. „Acum, reușim să facem să meargă afacerea. Nu câștigăm, dar nu mai dăm din buzunar.”

De la 1 septembrie, Kiosque des Douceurs se găsește și în Jolie Ville, un centru comercial din Pipera. Decizia de a deschide și acolo este ușor nostimă, în viziunea Nicoletei. „Clienții ne-au spus «haideți în Pipera pentru că în Dorobanți nu avem unde să parcăm».”

Nicoleta este de părere că antreprenoriatul nu este pentru toată lumea. Este un domeniu în care încerci. „Noi nu am venit în România ca să ne îmbogățim, ci ca să fim on our own. Când ești în multinațională și ai acționari, îți dorești ca la un moment dat să poți lua deciziile singur.”

Valori

Dacă o întrebi pe Nicoleta Bădescu cum definește reușita, nu știe să răspundă. **„Faptul că mie îmi face plăcere ceea ce fac este cea mai mare reușită.”** Dar pe lângă reușita personală mai este vorba despre valorile pe care le promovează. Cele mai importante sunt respectul față de client, calitatea și autenticitatea produsului. „Clientul, dacă nu se simte considerat, nu se întoarce.”

În ceea ce privește modul de lucru al produselor, Nicoleta își dorește să ofere gust bun. De aceea, cumpără untul și frișca doar din Franța, iar fructele din România. **Nicoleta vorbește despre macarons ca despre mici opere de artă, care solicită mare atenție atât în procesul de creație, cât și după, la păstrare.** „Un macaron adevărat este neted, are picioruș, trebuie să fie crocant în exterior și moale înăuntru. Macarons trebuie lăsate la frigider două-trei zile. E un joc de răbdare. Altfel, ai impresia că mănânci o chestie tare, fără niciun gust.”

Actualitate

Megat...

Cele

mai

populare

Topuri Evenim

For...

BUS...

Caută î



transmită și altora din cunoștințele și din pasiunea ei. Anul trecut, a lansat cursuri de macarons, ecleruri și ciocolată pentru oricine este dornic să creeze un produs bun cu propriile mâini. „Mă regăsesc aici în ideea de a împărtăși ceea ce știu, de a-i învăța și pe alții.” Astfel, trec pragul laboratorului clienți sau, pur și simplu, oameni care vor să descopere altceva și care pot petrece alături de Nicoleta o zi plăcută și relaxantă. „Pentru că ne distrăm, iar la final toată lumea este mulțumită.”

Momentan, Nicoleta este fericită că poate să le ofere românilor altceva în materie de gust. Iar atâta vreme cât se va regăsi în ceea ce face, va continua și va rămâne în România. Mai spune că astăzi e foarte greu să spui ce înseamnă definitiv, mai cu seamă să ți-l asumi. Dar cheia este să încerci să adaugi experiențe noi la cele pe care le-ai acumulat deja. „Totul e să nu aștepti să-ți cadă para mălăiață.”



niciun comentariu

[+ Adaugă comentariu](#)