Logo PDF

Portrait de vie : Linouta

Le 18 mai 2023, Bouchra Lazaar, cheffe et créatrice de traiteur Linouta, concourra au Maroc pour le trophée de la coupe d’Afrique & Moyen Orient des cheffes. La traiteur, installée à Bessancourt, fera rayonner sa passion de la gastronomie marocaine au delà de nos frontières.





Pouvez-vous nous décrire votre activité ?

Je suis cheffe et créatrice de Linouta, traiteur de la gastronomie marocaine.

Je mets l’accent sur la pâtisserie avec lesquelles je développe ma créativité. Mes réalisations sont deux fois moins sucrées que les pâtisseries orientales traditionnelles : j'utilise des vrais fruits et non des arômes, ce qui les rends

uniques. Tout est fait maison et authentique. J'essaie de créer des produits sains.

Je cuisine également des plats traditionnels, mais plutôt pour les évènements.

Quel est votre parcours ?

J’ai grandi dans une cuisine, j’ai pétri ma première pâte à l'âge de 7 ans. C’était une évidence pour moi !

Au début je cuisinais pour le partage, la famille, les amis et puis, un jour, je me suis lancée.

J'ai démarré Linouta en 2015 en micro entreprise. J’avais à ce moment-là une activité salariale, donc je vendais mes produits les weekends sur des salons et des marchés. Je travaillais dans ma propre cuisine. Il n’y avait plus d’espaces dans la maison !

Nous avons trouvé une maison avec un local adjacent. J’y ai créé ma cuisine et cela me permettait d'être proche de ma famille.

Ensuite, je me suis formée 2 jours par semaine pendant 1 an à la Chambre des Métiers et de l'Artisanat pour apprendre à créer une entreprise, devenir cheffe d’entreprise et vendre mes produits. J’ai ainsi obtenu une licence en 2022 et, depuis, je travaille sur mon activité à 100%.





Qu’est-ce qui vous passionne ?

Ma principale motivation est de faire plaisir à l’autre, de permettre le partage entre les gens, et de transmettre un savoir-faire à travers la cuisine. Je fais également des ateliers avec les enfants, j'aime les échanges avec eux.

Avez-vous des projets ?

Oui, plein ! Dans un premier temps, je souhaite mettre en place un site de e-commerce et vendre mes réalisations auprès des entreprises, mais aussi créer de l’emploi, prendre des apprentis.

J’aimerais dans un deuxième temps ouvrir un salon de thé participatif sur le territoire qui soit un lieu d’accueil et d’échanges avec des animations pour les entreprises et les particuliers.





Où peut-on trouver vos produits ?

Mes lieux de vente sont principalement les marchés. Je suis également présente sur les salons et je propose des buffets pour les entreprises. J'expédie des pâtisseries dans toute la France et pour les évènements, je peux me déplacer dans toute l'Ile-de-France.

Vous pouvez me contacter sur les réseaux sociaux pour passer commande.

Contact

Bouchra Lazaar

+33 6 49 81 82 02

contact.linouta@gmail.com

Retrouvez Linouta traiteur sur les réseaux sociaux :

- Facebook
- Instagram
- Youtube

Son site de vente en ligne est en cours de création