

Émilie construit son rêve

« J'ai d'abord été gourmande avant de savoir cuisiner ». À 35 ans, Émilie Baudin-Turiaf est une femme, forte, épanouie et pleine de rêves. C'est à Didier qu'elle nous fait découvrir son univers, Mille et une brindilles, le restaurant dont elle a repris la gérance depuis trois ans.

C.Va.

Rien dans le parcours de cette Foyalaise ne laissait présager un destin aussi atypique, derrière les fourneaux. C'est bien dans son enfance qu'Émilie a été éduquée à la gastronomie et à la découverte des saveurs dont les souvenirs de mets délicats, de spécialités provinciales, de goûts exotiques et de recettes secrètes, l'ont amenée, des années plus tard, à un destin fait de beau et de bon.

Aînée d'une fratrie de deux enfants, Émilie Baudin-Turiaf vit à cloche pied entre Fort-de-France et Paris et débute son cursus scolaire par une licence de gestion. Élève appliquée, soucieuse du travail bien fait, elle fait ses armes dans une filiale de la BNP. Un job en or diraient certains. « Rien de palpitant avec tous ces objectifs de malade et du stress à foison », rétorque aujourd'hui la trentenaire. Tenace, Émilie tente l'aventure de l'Éducation Nationale en entamant un Master des sciences de l'éducation en tandem avec son mari. L'honnêteté de la jeune femme lui impose de refuser la voie de l'enseignement, malgré une expérience enrichissante auprès de jeunes porteurs de handicap.

« **POURQUOI PAS MOI ?** »
« De mes différentes expériences professionnelles, j'ai tiré un enrichissement certain et des savoirs indéniables, mais il n'y avait pas cette passion dévorante que j'avais soif d'expérimenter. Je ne me levais pas le matin avec enthousiasme, afin de me rendre sur mon lieu de travail ».

De retour sur le marché du travail, en tant que responsable qualité au sein d'une association, Émilie accompagne chaque jour des chefs d'entreprises dans leur projet. « L'idée de créer mon activité a mûri et s'est nourrie de l'engouement des futurs chefs d'entreprises. Pourquoi pas moi ? » Aussi, lorsque l'ancienne propriétaire du restaurant Mille et une brindilles, où elle avait plaisir à se rendre en tant que cliente, lui propose de reprendre le bail de l'établissement, la jeune femme saisit sa chance. Une formation intensive de cuisine et de pâtisserie dans la prestigieuse école de « L'atelier des chefs » à Paris, et la voilà prête à relever le défi. « Mon parcours a sans cesse été dicté par la passion. À tous ceux qui s'interrogent sur l'envie

d'entreprendre, à toutes ces femmes qui se posent la question sur leur capacité à allier famille et travail, je ne peux dire qu'une chose : foncez ! Être mère, épouse et chef d'entreprise n'est pas incompatible. Le poids des regrets est trop dur à supporter ».



« À toutes ces femmes qui se posent la question sur leur capacité à allier famille et travail, je ne peux dire qu'une chose : foncez ! » (C. Va. /France-Antilles)