

ENTRETIEN AVEC MARGAUX ET MATHILDE, fondatrices de la PÂTISSERIE AMA Mimizan Plage (40)

Date de création de l'entreprise : Mai 2021

Pouvez-vous nous décrire en quelques lignes votre commerce?

Confection, ventes et commandes de Pâtisseries artisanales au marché couvert de Mimizan Plage.

Nous utilisons des produits frais de préférence bio ou locaux en circuits courts

Avant sa création, quel était votre parcours?

Nous avons développé un concept de Snack Marin dans un container maritime à Mimizan Plage. Pendant trois ans nous avons cuisiné des recettes exclusivement autour du poisson et des produits de la mer

Comment est née l'idée du lancement du projet et dans quel but avez-vous lancé cette entreprise?

Après le succès des pâtisseries du Cargo (Snack marin) nous nous sommes petit à petit consacrées à notre passion : la pâtisserie.

En effet, Margaux ayant été chef pâtissière au Relais de la Poste à Magescq ça coulait de source!

Quels sont vos modes de distribution et proposez-vous des services pour vos clients ? (Animations sur le lieu de vente, livraisons etc)

Vente sur place au marché couvert de Mimizan Plage et sur commande. Nous espérons développer nos services bientôt

Quel est le profil type de votre clientèle? Local et vacanciers

Quels aspects de votre activité vous apportent le plus de satisfaction?

Être libre d'expérimenter et de créer de nouvelles recettes à partir des produits locaux et de saison ;

Et la relation avec notre clientèle











<u>Comment avez-vous connu Les Ruchers du Born et pourquoi considérez-vous notre entreprise et nos produits?</u>

Nous avons connu Les Ruchers grâce à Lenaïc qui était au lycée avec Margaux.

Nous aimons cuisiner avec les miels des Ruchers car ce sont des produits de qualité qui ajoutent toujours une saveur typique à nos pâtisseries. Nous adorons faire notre "caramiel" avec.

Quels sont les produits des Ruchers du Born les plus prisés par vos clients?

Le miel des Fleurs des Landes

Quelle est la perception des produits des Ruchers du Born par vos clients?

Très bon retour sur le "Caramiel" et les cakes au miel

Avez-vous des objectifs à plus ou moins long terme sur le développement de votre activité?

Nous aimerions développer le côté événementiel!

RETROUVEZ LA PATISSERIE AMA:

7 place du marché, 40200 Mimizan Plage

Tel: 0642543838

Email: patisserie.ama@gmail.com









