

## NICE : Enjoy Cookies invite à se régaler !

### **Les Talents de Provence-Alpes-Côte d'Azur de la création d'entreprise sont révélés.**

Le réseau d'accompagnement BGE lance la troisième édition des Talents BGE de la création d'entreprise. 39 parcours de vie sélectionnés dans toute la France mis en lumière sur un site web dédié et dans une web-série de 14 épisodes (1 par région), diffusée à partir du mois d'octobre, suivant le parcours d'un des entrepreneurs. L'objectif : observer la réalité entrepreneuriale à travers le parcours de ceux qui créent.

### DES CRÉATEURS DE COOKIES ET UNE FROMAGERIE : LES BELLES HISTOIRES DES ENTREPRENEURS DE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR.

Ils se distinguent par leur parcours inspirant, parfois accidenté, leur sens de l'innovation et leur volonté de répondre aux enjeux sociaux et écologiques contemporains en entreprenant avec des modèles économiques pérennes et adaptables.

À travers leurs Talents, les 39 structures du réseau BGE souhaitent valoriser ces dirigeants de petites entreprises qui surmontent au quotidien les obstacles qui se mettent au travers de leur route.

Dans le cadre cette opération dédiée à l'entrepreneuriat, les structures BGE de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur (BGE Provence-Alpes-Méditerranée et BGE Côte d'Azur) ont désigné leurs deux Talents.

Enjoy Cookies invite à se régaler à Nice

Pour la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, c'est Mélissa Ladevèze & Florent Maria qui verront les caméras suivre leur quotidien d'entrepreneur.

Mélissa a débuté dans la restauration et la confection de pâtisseries après avoir travaillé dans le management et la gestion de bar. Elle a obtenu son CAP Pâtisserie en 2021, ce qui l'a amenée à créer l'enseigne Enjoy Cookies. L'activité a commencé en tant que micro-entreprise, proposant exclusivement des livraisons sur les plateformes habituelles. Le succès croissant a conduit Mélissa et Florent à passer en SARL pour ouvrir un établissement dans le centre de Nice, offrant de délicieuses pâtisseries à base et une petite restauration saine et gourmande. Ils proposent une variété de produits en vente à emporter ou en livraison : des cookies sucrés et salés, des boissons gourmandes, et des plats cuisinés, à base de produits

frais. Mélissa s'occupe de la partie sucrée, tandis que Florent se concentre sur la partie salée. Mélissa gère également la communication, en maîtrisant parfaitement les codes et usages des réseaux sociaux. La gestion et la logistique sont assurées conjointement par les deux co-gérants.

Des produits français de qualité à petits prix

**Le Bœuf Tricolore**  
BOUCHERIES

JE COMMANDE !

Ici nous défendons votre pouvoir d'achat

Viande haut de gamme 100 % française en partenariat avec nos éleveurs :

**VOUS VOUS  
NOUVELLE  
BOUCHERIE  
À LA LONDE**

- Bœuf de race à viande (Limousine, Blonde Aquitaine...),
- Porc fermier, Veau Limousin,
- Agneau Français et Volaille Française.
- Boucherie traditionnelle
- Charcuterie
- Traiteur
- Colis pour tous les budgets

**Colis XXL BŒUF 10KG**

- 1 kg de viande Bolognese
- 1 kg de steak échalottes
- 1 kg de cerise de bœuf
- 1 kg de rôti de bœuf
- 1 kg de viande hachée
- 1 kg Bourguignon
- 1 kg steak bavette
- 1 kg viande à fondue coupée
- 1 kg de plat de côte
- 1 kg de boulettes de bœuf

**120.00€**

Le Bœuf Tricolore  
Z.A Les Migrants, La Pascalette - 83250 La-Londe-les-Maures  
04.94.98.33.53  
Le Bœuf Tricolore - La Londe Les Maures

