HEY!

PORTRAIT INSPIRANT !

Découvrez

ISMËL TAHRI

et fondez pour :

Icônoglace

SORBETS & GLACES

À LA FRANÇAISE

h1up entrepreneurs

ELOGE DE L'EXCEPTIONNEL

PROPOS RECUEILLIS EN JUILLET 2023

Goutez, et vous ne pourrez plus m'oublier !

"Je l'assume, je fais un artisanat de luxe ! Je suis artisan-glacier, et mon créneau c'est la haute qualité. **Mon objectif, c'est le goût exceptionnel, la dégustation dont vous allez vous souvenir longtemps, très longtemps !...**

Car mon métier, ce n'est pas (seulement) de faire des glaces, c'est aussi et surtout de **mettre en joie vos sens**, en vous procurant une émotion indélébile. Je vous mets au défi de ne pas fermer les yeux, sous l'effet du plaisir, au moment de savourer mes créations ! La texture merveilleusement fondante de la glace qui se répand dans votre bouche, et puis l'explosion de saveurs, et toutes les émotions du goût, et croyez-moi, l'espace d'un instant, vous êtes au paradis...

Alors qu'est-ce qui vous ferait envie ? Le velours subtil d'une boule vanille incroyablement fine, ou la saveur racée du café, ou l'élégance de mon chocolat grand cru, ou la suavité de mon praliné ? Ou l'infinie délicatesse de mon sorbet framboise, ou la tendresse de mon sorbet fraise, ou l'élégance espiègle de la poire, la légèreté de mon sorbet citron, dites-moi tout ! **Goûtez une de mes crèmes glacées, et vous me direz... Ou goûtez mes sorbets plein fruits, et vous comprendrez... Goûtez, et vous ne pourrez plus m'oublier !**

D'ailleurs, ce qui me rend heureux et fier, ce sont mes commentaires sur les réseaux sociaux, je cite les derniers : « l'extase », « la meilleure glace que j'ai jamais mangée », « une saveur à tomber à la renverse, inoubliable », « Ismaël, vous êtes un magicien »...

Et pourtant non, je ne suis pas un magicien ! Tout au contraire, je suis un véritable artisan qui travaille très dur pour obtenir cette perfection, et vous offrir ces belles émotions !

Chaque matin, je me lève aux aurores, pour aller chercher dans une ferme artisanale de Seine-et-Marne le lait de la première traite du matin, parce qu'il a un goût incomparable, tous les spécialistes vous le diront, c'est le meilleur… Le paysan partage mon obsession de la qualité : avec l'alimentation de ses vaches, la façon dont elles vivent, leur lait est tout simplement incomparable.
Alors après, quand vous dégustez une glace préparée avec ce lait-là, d'une onctuosité inouïe, c'est normal que vous soyez au paradis !…

Pour tous les autres ingrédients, c'est pareil : tout est local et de haute qualité. Je recherche les meilleurs produits de saison, issus des meilleurs producteurs. Par exemple ma crème glacée à la châtaigne, c'est un producteur d'Ardèche absolument exceptionnel, vous m'en direz des nouvelles…

Un autre exemple, avec ma création qui cartonne avec l'été, le créponné. C'est une spécialité d'Algérie : un sorbet citron avec des blancs en neige. Je choisis le meilleur citron imaginable, du citron IGP Syracuse, et c'est toute la Méditerranée qui fond dans votre bouche…

La qualité, c'est aussi de ne pas compter : dans mes sorbets, c'est 45% de fruits minimum, au-dessus des standards de mes concurrents… avec ça, mes glaces vous apportent un véritable shot de saveurs, elles vous transportent dans le verger !

Et pour mes crèmes glacées, je fais trois petites exceptions au local, pour des ingrédients iconiques : la vanille, le chocolat et le café. Ma vanille est exclusivement de la gousse bio de Madagascar, la première sélection ; mon chocolat est du grand cru confectionné avec un cacao d'exception, 100% Brésil ; et mon café est un pur arabica d'Ethiopie… toujours, toujours, toujours les meilleurs ingrédients. Il n'y a finalement pas de secret ! **Maintenant, je crois que le message est passé : il faut que vous goûtiez !**

Mes glaces sont engagées !

Au-delà de cette obsession du goût, mes glaces sont engagées : elles portent une certaine philosophie de la vie, elles sont une part de notre hédonisme à la française. Mon souhait, c'est évidemment de réhabiliter le plaisir !

Je veux dire : on vit tous à mille à l'heure, on court tout le temps, on n'a jamais plus le temps de rien… On passe notre temps la tête baissée sur notre smartphone, et on se nourrit « sur le pouce », comme on dit, on parle aux gens par écrans interposés, et on vit une époque finalement un peu morose, et un peu monocolore…

La vie est un privilège : n'oublions pas de la savourer, au propre et au figuré !

Mes glaces, et leur explosion de couleurs et de saveurs, et leur fraicheur, c'est aussi une façon de riposter à la norme de l'austérité ! La vie est une fête, la vie est un privilège, et elle passe vite : n'oublions pas de la savourer, au propre et au figuré !

Faisons une pause, arrêtons-nous, prenons le temps de savourer une crème glacée ou un sorbet : c'est ça Iconoglace. Un produit d'exception, joyeux et coloré, qui donne du plaisir et une émotion forte, et qui vient nous rappeler que nous sommes en vie, ici et maintenant, et que la vie est belle et pleine de saveurs !

Iconoglace

trouve sa place !

Maintenant que je vous ai mis l'eau à la bouche, si vous voulez déguster Iconoglace, parlez-en à votre patron ! Et ce n'est pas une blague ;-) !

En effet, **mon offre aux entreprises décolle**. Elles m'appellent pour leurs événements, que ce soit la soirée des collaborateurs, la rencontre des actionnaires, la journée prestige pour les clients fidèles… **Tout événement où elles veulent offrir cette magie d'une dégustation glacée !** Les salariés se pressent à mon chariot à glace, ils dégustent tous les goûts, ou presque ! Ces animations marchent extrêmement bien : les salariés sont ravis ! Du coup leurs DRH aussi, et il commence à y avoir un bon bouche-à-oreille autour de mon offre entreprises !

Parlez d'Iconoglace à votre entreprise !

Et ne pensez pas que ce n'est valable que l'été ! En hiver, une dégustation en entreprise de desserts glacés, de bûches de Noël, de meringues, d'entremets... ça va enchanter votre assistance ! **Mon planning n'est pas encore figé pour cet hiver, alors appelez-moi dès maintenant, et confiez-moi la dégustation, pour votre soirée de fin d'année !**

Mon défi actuel, c'est aussi de développer l'offre aux restaurants, pour que les restaurateurs puissent mettre mes glaces artisanales d'exception à leur carte. Pour ça, j'ai de nombreux défis : asseoir la force de ma marque Iconoglace, me faire connaître dans ce circuit B to B, réussir mes négociations, entre autres. Et embaucher, bien sûr, et tant que je suis encore petit, tout recrutement est clé, il ne faut pas se planter !

Je n'ai pas d'espace de vente en propre, car il faut l'autorisation d'une municipalité. Mais je ne désespère pas, et c'est une vitrine dont Iconoglace a besoin ! **Avis à la Mairie de Paris**, un bel emplacement sur les quais de Seine, par exemple, et là c'est moi qui serait au paradis !

Inutile de dire aussi que les Jeux Olympiques et Paralympiques de 2024 suscitent en moi un immense espoir… vous imaginez le nombre de visiteurs, et notamment, de personnes en situation de handicap, comme moi, que je serais tellement fier de régaler, si on m'en donne la possibilité ? Alors **si quelqu'un dans l'organisation lit cet appel, et peut m'aider à avoir un, voire deux ou trois stands éphémères bien visibles près des lieux de rassemblement, ce serait incroyable !**

Et vous ?...

Qui a décidé de votre vie ?

J'ai renversé la table et j'ai décidé que, maintenant, c'est moi qui allais tenir la barre de ma propre vie, même avec mon handicap !

Oui, car j'ai développé Iconoglace avec mon handicap. C'est une véritable renaissance : **j'ai renversé la table et j'ai décidé que, maintenant, c'est moi qui allais tenir la barre de ma propre vie, handicap ou pas, et naviguer enfin vers mes propres envies.** Il était temps, et comme j'ai eu raison ! Laissez-moi vous expliquer...

J'ai une hémiplégie depuis l'enfance, c'est-à-dire une paralysie d'un côté du corps. Mes parents, emplis d'amour, m'ont couvé de toute leur sollicitude. J'étais leur petit garçon fragile, qu'il fallait protéger de tout... Ils voulaient que je ne me fatigue jamais. C'était bienveillant, bien sûr, mais du coup, ils ont choisi ma vie pour moi, en quelque sorte. Car leur grand soulagement, c'était de penser que je sois « à l'abri, en sécurité », avec, je cite « un travail classique, dans un bureau, où on ne se fatigue pas trop ». Ils disaient qu'ils seraient heureux si j'avais cette situation stable...

Evidemment, j'ai voulu les rassurer, alors j'ai joué le jeu. J'ai fait une formation supérieure en comptabilité, et je l'ai décroché, ce fameux boulot « en sécurité », assis dans un bureau. Mon entourage était soulagé, et ça a duré des années comme ça !... **Vous vous rendez compte, des années à m'égarer dans un destin qui n'était pas le mien !** A quel moment avais-je rêvé de faire de la comptabilité dans un bureau ? Jamais, jamais, jamais... Cette vie-là, c'était seulement le résultat des préjugés qui entravent les personnes handicapées. Comme si, pour nous protéger, il fallait nous empêcher de vivre. Encore une fois, il n'y avait aucune malveillance. Seulement cette foutue dictature de la sécurité, qui nous conduit à passer des années entières à côté de nous-mêmes, en sécurité d'accord, mais en vivant un peu « à petit feu »....

Voilà, des années à me dissoudre progressivement dans une vie qui était celle qui rassurait mes parents. Et j'étais de plus en plus affamé de VIE, de vivre enfin **MA PROPRE VIE**. Ça commençait à bouillonner en moi…

Et puis parfois, la vie vous adresse une fausse épreuve, qui est en fait un cadeau. Elle vous force à relancer les dés, vous donne rendez-vous avec vous-même : **vous ne pouvez plus fuir vos envies, vous ne pouvez plus VOUS fuir**. Les anglo-saxons appellent ça un « turning point », un point de rupture, qui vous force à tourner une page.

La vie m'a adressé cette fausse épreuve en 2017 : mon entreprise m'a licencié pour raisons économiques. En apparence, une épreuve. En vérité, un cadeau, une libération ! La fin d'une vie que je n'avais pas choisie.. **et la liberté, enfin, d'oser !**

Car je portais en moi un rêve secret, depuis toujours : **faire des desserts, et régaler tout le monde !** Être pâtissier, ou glacier… Et devinez quoi ? Tout a recommencé de plus belle… mon Médecin m'a formellement déconseillé le projet : le coup de feu, le stress, les mouvements, incompatibles avec mon handicap… Et mon entourage, idem : « Mais tu es fou, comment vas-tu faire, avec ta main, c'est impossible »…

Mais je ne suis pas retombé dans le piège une deuxième fois ! L'année de mon licenciement, j'ai passé un CAP de glacier-fabriquant, puis j'ai fait des stages chez plusieurs maîtres-glaciers.

En 2018, j'ai commencé à travailler sur mon projet de création d'entreprise… Mais tous mes proches me dissuadaient… Alors j'ai pris deux résolutions : la première, ne pas leur en parler, avancer en secret, pour éviter de subir leurs peurs et leur inertie. La seconde, **chercher des pros à qui je pourrais parler de mon double défi : entreprendre d'une part, et avec mon handicap, d'autre part.** J'ai tout simplement cherché sur internet… et je suis tombé sur h'up, **LA belle rencontre, exactement ce qu'il me fallait pour pouvoir lancer ce projet !**

Icônoglace

Entreprendre avec un handicap : un double défi !

h'up, c'est une porte toujours ouverte !

H'up m'a aidé, d'abord du seul fait que je n'étais pas jugé, encore moins freiné. Ici, personne ne pensait qu'avec mon handicap je n'y arriverai pas !

Ensuite, h'up a mis à ma disposition des experts bénévoles. D'abord Pierre, qui m'a épaulé pour mon étude de marché, puis Vincent, qui m'a aidé pour le business plan. **Deux rencontres humaines hors-du-commun, deux étoiles qui ont brillé sur mon chemin, et deux fusées pour faire décoller mon projet !**

Je vous laisse juger du résultat : Vincent, qui m'a aidé sur le Business Plan, est un financier de très haut niveau, il travaille dans un grand fonds d'investissement. Résultat, grâce à son aide inestimable : **les banquiers n'avaient pas peur d'investir sur moi, hémiplégique, en reconversion, tant le BP était pro et de qualité !**

J'ai ainsi contracté un emprunt de 80.000 €, pour l'aménagement de mon laboratoire, à Neuilly-sur-Marne, l'achat de matériel, et le financement du BFR.

Tout partait donc merveilleusement, j'allais démarrer l'activité, et puis catastrophe, le confinement ! Deux ans à ronger mon frein, à galérer, aussi, sans toucher la moindre aide publique malgré l'impossibilité de faire tourner l'activité… là encore, heureusement que j'ai pu compter sur le soutien moral d'h'up ! Malgré cette galère, il n'y a pas une seconde où j'ai regretté de m'être lancé. Au contraire, je revis, **je vis enfin pleinement !**

H'up, c'est toute la force de la bienveillance, mais pas une bienveillance qui entrave et qui éteint le projets, comme celle de ma famille, au contraire, une bienveillance qui vous donne des ailes… tout en vous évitant de vous les brûler !
Maintenant que je connais h'up, j'ai une chose à dire : si vous croyez qu'entrepreneur c'est être seul, détrompez-vous. Ici on est dans le « nous », le collectif. **Vous n'êtes plus seul, vous êtes « un entrepreneur h'up », dans la grande famille !**

h'up, c'est une bienveillance qui à la fois vous donne des ailes… et à la fois vous évite de vous brûler les ailes !

Un mot pour celles et ceux qui veulent se lancer ?

Ne gâchez pas votre vie à mener une existence qui n'est pas la votre !

Ne gâchez pas votre vie en menant une existence qui n'est pas la vôtre. Vivez ici et maintenant, sans perdre de temps, et surtout pas à moitié : vivez pleinement, « à pleine vie ». Osez vos rêves. Ils le méritent, vraiment.

Faites-vous confiance. N'écoutez pas tous ceux, tellement nombreux, qui pensent qu'avec votre handicap vous n'y arriverez pas.

Handicapés ou pas, nous sommes en vie, et la seule manière que nous avons d'honorer la vie est d'oser. Oser vivre nos envies ! Alors lancez-vous ! Allez-y !

Et si à un moment vous traversez une phase de doute ou de difficultés, venez me voir ! On mangera une bonne glace ensemble, je vous ferai fondre, et vous verrez comme le jeu en vaut la chandelle !

MERCI À ISMAEL TAHI POUR CE PARTAGE !

HEY!

PORTRAIT INSPIRANT !

une publication de l'association :

h'up entrepreneurs

qui représente et accompagne les entrepreneurs en situation de handicap

Retrouvez nos précédents numéros sur :

www.h-up.fr

Directeur de la publication : Hamou BOUAKKAZ
Responsable de la rédaction : Florence OULES
Comité de rédaction : Flor-Esperanza DEREY, Chloé SAPENA, Eric BOUYER.

Crédits photos : Eric BOUYER / Ismaël TAHRI
autorisant grâcieusement h'up
à les diffuser dans le cadre de cette publication
Conception : h'up entrepreneurs