

BILGE KADIOĞLU – La “tornade” du marché aux épices



Écrit par Lepetitjournal Istanbul Publié le 1 janvier 1970, mis à jour le 26 février 2013



**LA SÉCURITÉ SOCIALE FRANÇAISE,
MÊME À L'INTERNATIONAL**
Partir vivre à l'étranger en toute sérénité.

> ME PROTÉGER À L'ÉTRANGER



Bilge Kadıoğlu a 25 ans quand elle reprend la boutique familiale au cœur du marché aux épices d'Istanbul. La vie ne lui laisse pas le choix. Bilge décide de faire de sa jeunesse, de son ambition et de sa féminité une force. Cinq ans plus tard, sa boutique *Ucuzcular*, n°51

du marché, est métamorphosée. Et elle n'est pas la seule... Telle une petite révolution, il y a ?un avant et un après Bilge? au sein du bazar...

Bilge étudie le management aux Etats-Unis lorsque sa famille lui demande de reprendre la boutique aux épices à Istanbul. Son frère et sa sœur sont encore jeunes. Le magasin existe depuis 1886. Il est inenvisageable de se séparer de plus d'un siècle de patrimoine familial. *?Je voulais être une femme d'affaires, porter des jupes et des tailleurs?* raconte Bilge en riant.

Bilge Kadıoğlu, au n°51 du Bazar égyptien (photos LM)

Elle n'a aucune idée de ce qu'est le monde du marché aux épices. *?J'avais l'habitude de venir au magasin quand j'étais enfant. Je l'associais aux glaces à la pistache que l'on m'offrait à chaque fois que je m'y rendais.* Bien loin du goût des crèmes glacées, Bilge Kadıoğlu est parachutée au bazar, monde des épices et univers masculin. *?Le premier jour, j'avais l'impression d'être un extraterrestre.*

Management et relations clients

Bilge est une battante et une femme ambitieuse. Près de 90 boutiques vendent des épices dans le marché, et près de 20 en font leur spécialité. *?Je devais me démarquer et je voulais mettre à profit ce que j'avais appris pendant mes études.* La jeune femme décide d'appliquer les techniques de management et de relations clients des grandes entreprises américaines dans sa petite boutique. *?Tout le monde pensait que j'étais folle. Les gens se disaient qu'il n'y avait que deux solutions pour moi : renoncer et vendre, ou faire faillite.* Elle travaillera douze heures par jour, sept jours sur sept pendant plus de deux ans. Aujourd'hui, le commerce se porte plus que bien. *?Si l'on prend pour base le chiffre 1 pour évaluer la valeur de la boutique à mes débuts, il est maintenant à 6,5.*



Les secrets du succès

Bilge est devenue spécialiste des épices. Elle se documente sur la cuisine ottomane, les spécialités turques et construit une carte de ses produits. Elle obtient un certificat en phytothérapie et en aromathérapie. Il est possible de goûter toutes les épices et même de les noter. *?C'est comme une dégustation de vin mais avec des épices. Vous pouvez ensuite me passer des commandes en m'envoyant un email.* Mais le secret de réussite de son commerce, c'est surtout la qualité de ses produits. Adeptes de la *?slow food?*, Bilge entend défendre l'éco-gastronomie et l'alter-

consommation. Les épices sont fraîches et sont commandées chaque semaine chez des petits producteurs turcs.

Déontologie et hygiène

Elle réussit à introduire de nouvelles règles d'hygiène et recouvre les épices d'une protection en plastique. Des bâtonnets sont mis à la disposition des clients qui souhaitent goûter les produits. Beaucoup de boutiques alentours se sont inspirées de ses techniques. Les règles d'hygiène sont désormais appliquées par tous ou presque. Elle apprend à ses collègues les bases de la vente commerciale. *?Je crois au karma et je pense que si l'on traite les gens bien, ils le feront en retour.?*



?Self made woman?, un succès à l'américaine

Le succès de la jeune entrepreneuse est grandissant. Elle fait les gros titres des journaux, s'impose dans les guides touristiques, travaille avec de grands chefs cuisiniers et a même participé à une célèbre émission de télévision de cuisine sur la chaîne NTV. *?Quand j'ai démarré il y a quatre ans, j'ai annoncé qu'un jour une page entière du Hürriyet me serait consacrée. Tout le monde s'est moqué de moi? Mais c'est arrivé !?*

Elle est encore jeune et a des projets plein la tête. Elle pense s'associer avec son frère et internationaliser son commerce. Mais le rêve de Bilge Kad?o?lu serait d'avoir une émission de cuisine à la télé. *?Je veux voyager. Je me fiche de l'argent, ce qui m'importe c'est l'expérience. J'aimerais faire découvrir aux Turcs d'autres cultures grâce à la cuisine des épices? Inch'Allah !?*

Lola Monset (<http://www.lepetitjournal.com/istanbul>) **mardi 26 février 2013**

En savoir plus : Le [site internet](#) de sa boutique.



Écrit par LePetitJournal Istanbul

Publié le 26 février 2013, mis à jour le 26 février 2013



Commentaires

Objet

Nom d'utilisateur

Email

Votre email ne sera jamais publié sur le site.

Écrivez votre commentaire

ENVOYER



LA SÉCURITÉ SOCIALE FRANÇAISE,
MÊME À L'INTERNATIONAL
Partir vivre à l'étranger en toute sérénité.

> ME PROTÉGER À L'ÉTRANGER


Caisse des Français de l'Étranger

The advertisement features a family of three (a woman, a man, and a young child) smiling on the left. The background is dark blue with white and light blue text. A red button with white text is on the right. The CFE logo is in the top right corner.