

## Exkyz, une nouvelle marque de parfums nordiste lancée par Isabelle



Isabelle Donat a lancé sa gamme de parfums Exkyz, made in Nord.

Une nouvelle marque de parfums nordiste est lancée, et elle s'appelle Exkyz. Isabelle Donat, sa créatrice basée à Bondue près de Lille, nous présente avec amour ses 4 premières fragrances, qui reposent sur 4 couleurs, et 4 valeurs fortes héritées de son père. Exkyz, c'est d'abord une histoire de famille !

Créer une marque de parfums est forcément une aventure, et celle d'Isabelle Donat, cette fille du Sud tombée amoureuse du Nord, a des odeurs d'enfance.

### Un parcours atypique

Isabelle Donat a eu plusieurs vies, avec plusieurs points communs : le goût de la beauté, du

bien être, et la détermination de toujours avancer. Cette ancienne joueuse professionnelle de golf fut chef de rayon à Décathlon, directrice d'une bijouterie, directrice régionale chez Marionnaud, responsable d'un magasin Sephora, directrice de zone chez Yves Rocher.

Elle a même racheté le salon de coiffure Vogue de Bondue !

### Jardin familial inspirant

En décembre 2021, elle décide de se consacrer à un grand projet personnel : créer un parfum. C'est le jardin de son enfance, en Isère, qu'elle veut ainsi retrouver et partager. « Les odeurs de ce jardin, je les ai encore en moi, je suis dans ce jardin aujourd'hui encore... » confie-t-elle, émue. Ce jardin où

elle a passé de longues heures avec son père, à qui elle était très attachée.

### Quatre valeurs en guise de parfums

Peu avant son décès en 2009, il lui a laissé quelques lignes, qui aujourd'hui sont comme un carnet de route pour son projet. Car Isabelle Donat ne crée pas qu'une marque de parfums, elle embarque dans des valeurs qui lui sont chères. « Ma marque, ce sont 4 parfums, avec 4 couleurs : noire, blanc, gris et rose. Chacune renvoie à une valeur : courage, fierté, persévérance et fierté ». Ainsi, on portera sur soi non pas seulement un parfum, mais une identité !

Si Exkyz s'adresse à un public plutôt féminin, deux des fragrances peuvent correspondre aux hommes.

### Une marque éco-responsable

4 arômes composent les 4 parfums, déclinés aussi en 4 bougies : fleur bois, aromatique musc, poudré fruité et

aromatique fougère. « Exkyz rose représente la fierté. Sur chaque flacon, un euro sera reversé toute l'année pour la lutte contre le cancer du sein ».

Isabelle veut donner du sens jusqu'au moindre détail : tous les flacons sont recyclés et recyclables ; et les bougies faites artisanalement, sans ingrédient chimique.

### Un projet local

Isabelle Donat est fière de ce projet porté avec sa fille Emilie, projet qu'elles ont voulu local. « Les parfums sont créés dans un laboratoire en Belgique, avec des essences rares venant de Grasse et d'Ukraine ».

Le film de présentation d'Exkyz a été tourné au parc Barbioux de Roubaix et dans le jardin des Compagnons des Saisons.

Anne Sophie Hourdeaux

■ Prix : 75 euros les 100 ml ; 29 euros la bougie.

Pour vendre ces parfums : [contact@exkyz.fr](mailto:contact@exkyz.fr) ou Exkyz.fr

### INFOS PRATIQUES

On peut acheter les parfums Exkyz en exclusivité chez :  
-So Dress, 2 rue du Bosquet, à Bondue  
-Vogue (salon de coiffure), 47 rue du Bosquet, à Bondue  
-Spa Niagara à Marquette, 187 rue de Minin  
-The Lounge (espace beauté), 2 bis avenue du coquingne, à Bondue

## PRÈS DE LILLE. Maxime Brice fait-il le meilleur croissant de France ?

Elle vient de remporter pour la quatrième fois de suite le titre du meilleur croissant de la région Hauts-de-France. Mais cette année, la boulangerie Brice, installée à Marcq-en-Barœul, Marquette-lez-Lille et Wasquehal, va enfin se confronter aux boulangers les plus aguerris de France. À la clé, le titre ultime du meilleur croissant de France. Et Maxime Brice, l'artisan boulanger qui façonne ses viennoiseries avec amour, a toutes les chances de remporter ce concours.

### Meilleur croissant de la région quatre fois de suite

Chez les Brice, remporter un trophée, c'est quasiment devenu une habitude : meilleurs croissants, baguettes et galettes des rois de la région... Chaque année, de nouveaux prix viennent couronner le travail de Maxime Brice, artisan boulanger qui a même participé à l'émission La Meilleure Boulangerie de

France, sur M6. En 2022 encore, il a remporté le prix du meilleur croissant des Hauts-de-France. Mais, cette fois, c'est différent. « D'habitude on remporte le trophée décerné lors du salon professionnel Horesta qui se tient à Lille. Là, c'était à Arras, à l'occasion de l'inauguration du nouveau CFA (centre de formation des apprentis, ndr) », nous explique Marion Brice, sœur de Maxime, chargée de la gestion des boulangeries Brice.

### En route pour le titre national

Ce concours-ci était organisé par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française. Ce syndicat organise le concours national du meilleur croissant au beurre, pour la troisième année. Mais c'est la toute première fois que Maxime y participe. « Nous ne pouvions pas nous y inscrire de nous-même, c'est à la confédération dont



Habitué des titres régionaux, la boulangerie Brice, qui possède trois boutiques dans la métropole de Lille, va enfin participer au concours national du meilleur croissant. © Boulangerie Brice

on dépend de la faire. Une nouvelle personne est arrivée et ça a tout changé. »

Lors de la finale régionale qui s'est tenue lundi 3 octobre, le boulanger faisait face à quatre autres artisans venus des autres départements de la région : Aisne, Pas-de-Calais, Oise, Somme. « Il y avait du niveau », souligne Marion. Et alors qu'auparavant Maxime

venait avec ses croissants déjà préparés, là il a dû tout confectionner à la minute. « Il faut aussi s'adapter au matériel sur place, c'est un challenge en plus. »

L'artisan a ainsi dû sortir des croissants spécifiques : « Il fallait que le croissant pèse 65 grammes, qu'il soit courbé et il fallait éviter au maximum la perte. » Malgré ces exigences,

Maxime a réussi à convaincre le jury et a remporté le trophée régional. Mais surtout, il a enfin pu décrocher une place pour défendre sa viennoiserie lors du concours national qui se déroulera du 24 au 26 octobre au CFA de Versailles (Yvelines).

Se confronter aux meilleurs boulangers de France ne fait pas peur à Maxime Brice, au contraire ! « Il était frustré de ne pas pouvoir y participer. Alors il est super excité », se réjouit Marion. « Il hâte de découvrir de nouveaux croissants et ses viennoiseries car il met tout son cœur et toutes ses valeurs là-dedans. »

### Bientôt une nouvelle ouverture

Depuis ses débuts, ce passionné n'a de cesse de se perfectionner pour offrir les meilleurs produits possible à sa clientèle. Et les gourmands n'hésitent pas à faire plusieurs kilomètres pour

faire le plein de croissants parfaitement feuilletés au beurre AOP, ou encore de pains au chocolat avec trois barres !

Et bonne nouvelle pour la clientèle métropolitaine, la boulangerie Brice va bientôt ouvrir sa quatrième boutique. Après Marquette-lez-Lille, Marcq-en-Barœul et Wasquehal, Marion et Maxime Brice ont jeté leur dévolu sur Roubaix. Ils espèrent ouvrir pour la fin de l'année. « Tous les travaux seront faits et le matériel sera présent », assure Marion.

Promis, on vous en reparle bientôt !

Hervine Mahaud

### BOULANGERIE BRICE

- 3 place de la République, Wasquehal ;  
- 10 contour de l'Église, Marcq-en-Barœul ;  
- 4 rue de Wambrechies, Marquette-lez-Lille.