+VITE
+HAUT
+FORT
+X.
EDS+X
ENTREPRENDRE DANS LE SUD

LES ENTREPRENEURS
DE L'OUVRAGE

EDS
ENTREPRENDRE DANS LE SUD

NOS PORTEURS
DE LA FLAMME PARALYMPIQUE DE PARIS 2024
Cyril Brun - Fabienne Intertaglia - Orianne Lopez

NOS RELAYEURS COLLECTIFS
DE LA FLAMME OLYMPIQUE
DE PARIS 2024

AMOS (Cloé et David), ARTFX (Martine et Lucas), 42 PERPIGNAN OCCITANIE (Marie et Maxime), ÉCOLE DES AVOCATS CENTRE SUD (Célia et Christophe), IFMS NARBONNE (Gabriel et Séverine), IDEM CREATIVE ARTS SCHOOL (Amandine et Adrien), LIGUE DE VOILE OCCITANIE (Théa et Philippe), MONTPELLIER BUSINESS SCHOOL (Anna et Bruno), UNIVERSITÉ DE MONTPELLIER (Paloma et Amal), UNIVERSITÉ DE NÎMES (Benoît et Juliette), UNIVERSITÉ DE PERPIGNAN VIA DOMITIA (Yvan et Béatrice), Florence Arabia-Houles & Enzo Giorgi (voir p.42)

NOS PORTEURS
DE LA FLAMME OLYMPIQUE
DE PARIS 2024

Frédéric Matan - Emmanuelle Szerer - Armelle Sangerma - Thierry Solignac - Nathalie Pernot
Kristine Charmasson - Alexandre Marion - Lisa Plagnes - Larissa Da Rocha Carneiro Monteiro - Sandrine Depondt
Nathalie Dorcival - Najia El Harba - Céline Olive - Mathilde Boulachin - Sébastien Meury
Nathalie Iffam - Didier Carreras - Jean-Philippe Maler - François-Emmanuel Vigneau - Sylvie Neveux
Benoît Schumann - Douglas Foulquier - Alex Signoles - Mélanie Bianchini - Jean-François Hugues

+VITE
+HAUT
+FORT
+X.

EDS+x
ENTREPRENDRE DANS LE SUD

© PARIS 2024 / FRANÇOIS DABURON / DIGITAL VIDÉO

+X

EDITO

Comme moi, vous avez vibré devant Léon Marchand et ses 5 médailles ? Vous avez pleuré avec Pauline Ferrand-Prévot en VTT réalisant son rêve ? Vous avez été captivés par la 1ère médaille d'or française 2024 avec Antoine Dupont ? Vous avez crié pour Teddy Rinner et son dernier combat vers l'or, par équipe, face au Japon ?

Comme pour moi, la magie olympique a balayé (au moins pour un instant) vos soucis, devant le courage, l'abnégation, la ténacité et le talent de ces athlètes, gagnants ou perdants ?

Alors vous allez adorer découvrir les portraits de ce 9ème opus d'Entreprendre Dans le Sud, ouvrage référence de notre Banque pour mettre en valeur les entrepreneurs de notre territoire et que nous sommes si fiers d'accompagner.

Car si les sportifs respirent, inspirent et transpirent… je sais qu'il en est de même pour ceux qui décident d'entreprendre.

Oui, nos entrepreneurs respirent : au fil des pages, vous les verrez en perpétuelle veille des opportunités de marché, de nouveautés… Ils « reniflent » les besoins de leurs clients, amènent un vent d'air frais sur des problématiques et créent ainsi la valeur ajoutée de leur entreprise.

Oui, nos entrepreneurs inspirent : chaque histoire que vous découvrirez trace un parcours singulier, quelquefois cabossé mais incroyablement stimulant pour chacun d'entre nous. L'inspiration est d'ailleurs pour eux un sport d'équipe, puisque beaucoup rendent hommage aux femmes et aux hommes qui partagent l'aventure à leurs côtés.

Et enfin… Oui, nos entrepreneurs transpirent : directeur administratif à 7 h, directeur technique à 8 h, puis DRH à 9 h, il ou elle devient directeur financier à 10 h, directeur commercial à 11 h et avocat fiscaliste à midi… et la journée n'est pas finie ! Indéniablement, ceux qui entreprennent sont en sur-sollicitation permanente, et ils aiment (souvent) cela à partir du moment où leur dépense énergétique est constructive.

Soyons conscients que beaucoup attendent le fameux choc de simplification souvent promis et rarement rencontré. Et si l'adversité les galvanise, à la Banque Populaire du Sud, nous considérons que leur simplifier la banque est au cœur de notre métier. Nous n'avons pas la prétention de résoudre tous leurs problèmes, bien sûr, mais déjà d'en faciliter de nombreux, comme l'investissement, l'international, l'ESG* ou encore la partie finances personnelles. Tel un coach sportif, chaque conseiller de la BPS est un accompagnant du *sportif entrepreneur*, attentionné et mettant son expertise au service de la performance du dirigeant.

Vous l'aurez donc compris, nous sommes porteurs de valeurs qui font écho aux fameux mots de Pierre de Coubertin : *« Plus vite, plus haut, plus fort, ensemble ».*

Mais avant de vous laisser découvrir ces pages, je me permets de vous proposer une autre de ses citations, dans laquelle, lorsque vous aurez remplacé le mot « sportif » par « entrepreneur », vous comprendrez pourquoi nous sommes, avec mon équipe, si fiers d'être aux côtés des entreprises de notre région : *« Le sportif (« L'entrepreneur ») va chercher la peur pour la dominer, la fatigue pour en triompher, la difficulté pour la vaincre ».*

Cyril Brun,
Directeur Général.
Groupe Banque Populaire du Sud.

+X

+VITE
+HAUT
+FORT
+X.

SOMMAIRE

HERVÉ ANDRÉ-BENOIT
HURRICANE GROUP
6

HÉLÈNE BARDIN-SOLIGNAC
HSB ARCHITECTURE
14

MAXIME CREUZET-ROMEU
MAXIME CREUZET-ROMEU
22

ÉLODIE ENGLER-PUJOL
CAP D'ONA
30

+VITE + HAUT + FORT
38

FRANCK JEANNOT
OUEST SIGNALÉTIQUE SERVICES
48

JEAN-FRANÇOIS LEROY
IMAGES EVIDENCE
56

CLÉMENT MOLINELLI
MOLINELLI, METALLERIE D'ART
64

JEANNE SIGNOLES
L/UNIFORM
72

10
JEAN-MARIE AVALLONE
ARMEMENT AVALLONE

18
LAURENT BURI
SONANCE AUDITION

26
XAVIER DANJOU
CONFISERIE DU TECH

34
STÉPHANE FRESNEL
VET EQUICASSIEU

44
DIANE JARDIN
LA PETITE CUISINE

52
BERNARD JOUGLA
MAISON JOUGLA

60
FRÉDÉRIC MATAN
ATELIER FRÉDÉRIC MATAN

68
BERTIN NAHUM
QUANTUM SURGICAL

76
OCÉANE TOUCHET
99 PRODUCTION

+X

HERVÉ ANDRÉ BENOIT

L'ARTISAN DE L'ENVOL DES SPORTS DE GLISSE URBAINS AUX JO

Hurricane Group

JO de Paris 2024. Place de la Concorde. Sous un soleil de plomb, le skatepark olympique de plus de 1 000 m² se dresse fièrement. Cet espace dédié au skateboard, au BMX et à la breakdance rivalise avec les plus grands lieux sportifs, impressionnant même les dieux de l'Olympe. La magie de ce décor cinégénique est le fruit de l'imagination d'Hervé André-Benoit, dirigeant d'Hurricane Group. Cette entreprise familiale, forte de 27 ans d'expérience et située à Baillargues, près de Montpellier, s'impose comme le leader mondial dans la conception, la fabrication et l'installation de skateparks de haut niveau. Aujourd'hui, plus de 200 stades de glisse conçus par ses équipes sont opérationnels, non seulement en France, mais aussi aux États-Unis, en Russie, en Chine, en Australie et au Canada. Et ce n'est pas tout !...

©HURRICANE - FISE

Entreprise : Hurricane Group
Dirigeant : Hervé André-Benoit
Création : 1997
Lieu : Baillargues (34)
Activité : Société de sports de glisse urbains, spécialisée dans l'organisation d'événements, la communication et le développement d'infrastructures

©HURRICANE - FISE

HERVÉ ANDRÉ-BENOIT

Passion et vision

« Mon histoire entrepreneuriale est intimement liée à ma passion pour le sport de glisse urbain, notamment pour le BMX », révèle Hervé. L'aventure débute avec son arrivée à Montpellier en 1986 et s'accélère au fil de ses études à l'École supérieure de commerce. « *Pour répondre aux exigences de ma formation, je dois élaborer un projet. Je décide d'aller au-delà et je me lance avec quelques amis* », explique-t-il. Pour lui, il n'y a aucun doute : tout est possible dans le domaine du sport urbain. *« Mon insouciance, alliée à ma ténacité, est déterminante »*, confie Hervé, *« notamment pour convaincre mes premiers partenaires, dont Alexandre Jumelin, quadruple champion du monde de BMX flat »*. C'est ainsi qu'en 1997, Hurricane Group voit le jour avec l'organisation du premier festival international des sports extrêmes à Montpellier – le FISE pour les aficionados. Le succès est immédiat. Depuis, cet événement connaît également des éditions internationales et des séries de compétitions qui se déroulent dans divers pays, attirant les meilleurs athlètes de BMX, de skateboard, de roller et autres.

©HURRICANE - FISE

©HURRICANE - FISE

« Nos infrastructures résultent d'une réflexion approfondie menée par des équipes de passionnés, tous pratiquants de nos disciplines. Conçues sur mesure, elles sont pensées comme de véritables espaces de vie et de cohésion sociale ».

À la façon Hurricane

La société Hurricane innove en permanence. Elle crée des espaces de vie qui allient performance et cohésion. *« Ce qui nous différencie de la concurrence, c'est notre approche globale des sports urbains. Nous ne nous limitons pas à l'organisation d'événements. Nous concevons des expériences immersives à 360°, englobant la création d'infrastructures, la gestion logistique et la communication »*, continue Hervé. *« Nous nous engageons à rassembler le plus grand nombre autour du sport urbain en promouvant l'inclusivité et en le rendant accessible à tous, quel que soit l'âge ou le niveau de pratique. C'est cette capacité à repousser les frontières de la créativité et à inspirer les nouvelles générations qui constitue notre force et notre fierté »*. À la question : *« Quel est votre rêve aujourd'hui ? »*, il répond : *« C'est un objectif ambitieux… Je rêve que tous nos sports gagnent en popularité, surpassant même celle du football »*.

Le rêve olympique

L'épreuve de BMX aux JO de Paris 2024 enregistre un chiffre record d'audience, avec plus de 10 millions de téléspectateurs français. Hurricane y taille sa part du lion. Son boss a joué un rôle déterminant dans l'intégration des disciplines de sports de glisse urbaine au programme olympique : *« Paris n'est pas une première pour nous. Nous avons déjà accompagné les comités d'organisation des Jeux Olympiques de la jeunesse à Buenos Aires en 2018 et à Tokyo en 2020. Ces expériences réussies ont renforcé notre dossier auprès du comité d'organisation des JO de Paris 2024 pour obtenir l'appel d'offre de la construction et de l'installation du BMX Freestyle Park de la Concorde »*, assure Hervé. Une expertise qui se trouve au cœur de l'atelier d'Hurricane à Baillargues, où chaque parc prend forme et devient l'essence même des événements. Après l'incroyable étape des JO à Paris, *« nous avons relancé notre tournée mondiale avec le retour tant attendu des FISE World Séries à Shanghai en octobre. Nous nous projetons vers le FISE Montpellier de 2025 avec de nouvelles surprises et innovations pour notre public fidèle. Chaque édition est une occasion de réinventer les limites et de les repousser »*, conclut Hervé. Avec toujours, pour Hurricane, l'ambition de continuer à jouer un rôle clé dans le développement et la promotion des sports urbains sur la scène mondiale.

©HURRICANE - FISE

©HURRICANE - FISE

©HURRICANE - FISE

+X

JEAN-MARIE AVALLONE

LE MARIN-PÊCHEUR AU JUSTE TON ET À L'ESPRIT DE FAMILLE

Armement Avallone

Septembre 2018. Port de Sète. Devant son tout premier catamaran palangrier* conçu pour la capture du thon, Jean-Marie Avallone, l'un des des petits fils du plus grand armement de pêche de Méditerranée, ressent ce moment comme profondément symbolique. *« C'est le premier navire de pêche équipé de la technologie des foils »*, souligne-t-il. Pour Jean-Marie, ce projet représente avant tout une reconnaissance des nouveaux mousquetaires Avallone par l'ancienne génération : *« Ils nous ont écoutés, soutenus et ont placé leur confiance en nous au moment où nous avons choisi de moderniser notre flottille avec des bateaux plus respectueux de l'environnement »*. Cette initiative est pour lui une source de fierté et illustre un esprit familial indéfectible. La solidarité intergénérationnelle est le socle du succès, leur permettant de marier tradition et innovation. C'est ainsi qu'ils définissent l'équation de l'excellence.

© AVALLONE

Nom : Jean-Marie Avallone
Création : 1947
Lieu : Sète (34)
Activité : Marin-pêcheur - Thonier

*Un catamaran palangrier est un type de bateau de pêche à deux coques, conçu spécifiquement pour la pêche à la palangre.

L'esprit de famille

Pour pérenniser l'entreprise, on pourrait penser que le chemin vers la pêche en mer est tout tracé. Ce n'est pas le cas. « *Ma famille m'a toujours laissé le choix quant à mon avenir. Rien ne m'a été imposé, bien au contraire. Après avoir obtenu mon bac, je m'inscris en BTS de gestion* ». Comment se manifeste alors l'appel de la mer ? « *À 19 ans, je ressens très vite la sensation de perdre mon temps. J'échange avec mon père, qui me propose de rejoindre l'affaire familiale. Aujourd'hui, je ne regrette rien* », confie Jean-Marie, qui porte le même prénom que son grand-père, charismatique fondateur de l'armement Avallone. « *Un grand monsieur qui, parti de rien, bâtit une organisation remarquable. C'est un exemple pour moi* », révèle-t-il, admiratif de la trajectoire de ce self-made man. Ce grand-père est en effet une figure emblématique de Sète, un acteur éminent qui, en trois décennies, devient l'un des maîtres de la pêche dans cette « *mer au milieu des terres* », ainsi baptisée par la Rome antique. Cela lui cause-t-il de l'ombrage, ou, au contraire, le fait d'être son petit-fils facilite-t-il les choses ? La réponse est non ! Ni l'un ni l'autre. Les seules preuves tangibles sont l'humilité et l'investissement. Il faut trouver sa place et être à la hauteur de la confiance accordée. « *Notre famille met en avant la méritocratie et rien d'autre* », justifie Jean-Marie, qui commence comme simple matelot avant de prendre des responsabilités sous le regard affûté des aînés, capables de trouver les mots pour accompagner au plus près les talents de chacun. « *Bien au contraire, je dois plus que quiconque être exemplaire. Aucun favoritisme. L'essentiel chez nous, c'est de travailler, et les décisions se prennent de façon collégiale* ».

LA FAMILLE AVALLONE ©AVALLONE

Le trésor rouge

« *On fait le plus beau métier du monde* », affirme Jean-Marie. Mais quel est-il ? On est loin de la séquence de la pêche aux thons sous le regard décomposé d'Ingrid Bergman dans le film Stromboli de Roberto Rossellini. Pourtant, ce métier est porteur de traditions et de liens forts avec la mer, nécessitant à la fois des connaissances techniques et une bonne compréhension des écosystèmes marins. À compter du 26 mai, les quatre thoniers senneurs* de la flotte Avallone ont un peu plus d'un mois pour pêcher le quota annuel de thon rouge. Où partent-ils ? En direction des Baléares ou de Malte. Ces navires mastodontes à la pointe de la technologie et au confort bien pensé pour le bien être des marins. Une fois sur zone, chaque jour et en temps réel, les thoniers doivent informer la Direction des pêches de toutes leurs actions. Le transfert des thons filmé est surveillé par un contrôleur indépendant de l'ICCAT, la Commission Internationale de Conservation des Thonidés de l'Atlantique. Surexploité dans les années 1990, le thon rouge est désormais pêché de manière très encadrée. Restrictions des quotas, zones et périodes de pêche réduites : côté contrôle, ça ne rigole pas ! « *Pour espérer pêcher du thon rouge, il est essentiel que le temps soit au beau fixe et que les eaux ne soient pas trop froides, sinon le poisson ne monte pas* », dévoile Jean-Marie. L'expérience et la dextérité des quatre commandants de l'armement doivent alors faire le reste. Ils veillent à ce qu'un filet de 1 500 mètres pesant 45 tonnes ne se perde pas ou ne s'accroche pas dans une hélice, et à ce qu'aucun homme ne se blesse sur un espace de travail certes confortable, mais parsemé de grues et de câbles, et rythmé par des manœuvres qui rappellent combien le métier de marin-pêcheur reste risqué. À l'armement Avallone, il faut aussi compter les quatre catamarans palangriers. Polyvalents, ces bateaux pratiquent la pêche à la palangre ou au lamparo* – pour les sardines et les anchois – et ont remplacé les anciens navires moins vertueux pour l'environnement. « *Une initiative de la nouvelle génération, accréditée par l'ancienne* », rappelle et conclut Jean-Marie, un marin-pêcheur qui a les pieds sur terre !

« J'embarque à partir de 2008. Ce n'est pas la période la plus souriante, avec les restrictions de 2009. Mais franchement, nous ne doutons pas. Nous comprenons très vite que ces règles représentent un mal pour un bien. Sans ce recadrage, la pêche au thon ne pourrait plus être considérée comme un métier d'avenir ».

©AVALLONE

* Un thonier senneur est un bateau de pêche spécialisé dans la capture du thon, utilisant la technique de la senne. Il entoure les bancs de poissons avec un filet en forme de bourse, qui est ensuite tiré pour les capturer.

* La pêche à la palangre consiste à utiliser une ligne principale sur laquelle sont accrochées plusieurs hameçons, souvent appâtés, pour capturer des poissons en profondeur. En revanche, la pêche au lamparo utilise des lampes pour attirer les poissons.

+x

HÉLÈNE BARDIN-SOLIGNAC

LA PIERRE ANGULAIRE DE HSB FAMILY ARCHITECTURE

HSB ARCHITECTURE

30 septembre 2022. Florac, centre-bourg. Sur le parvis de la mairie, au pied de l'ensemble immobilier réhabilité, Hélène Bardin-Solignac, en présence de plusieurs autorités – dont le préfet et le président de la société HLM Lozère Habitations – entame son discours d'inauguration avec beaucoup d'émotion. Depuis l'ouverture du chantier en 2020, HSB Architecture, son cabinet situé à Mende, mène l'ambitieux projet de rénovation de l'habitat indigne visant à transformer ces murs insalubres et proches de l'écroulement en un ensemble immobilier d'une belle facture architecturale. Aujourd'hui, neuf logements et deux commerces remplacent des locaux délabrés dangereux. Hélène, architecte et responsable de la maîtrise d'œuvre, a accompli des miracles pour cette opération unique en Lozère. Après des mois de travaux, l'îlot Dides devient une réalité : le marché hebdomadaire du jeudi retrouve ses habitudes sur la place de la mairie. Quand l'excellence architecturale trouve sa pierre angulaire !

Entreprise : **HSB ARCHITECTURE**
Dirigeant : **Hélène Bardin-Solignac**
Création : **2015**
Lieu : **Mende (48)**
Activité : **Architecte**

©HSB ARCHITECTURE L'ÉQUIPE HSB ARCHITECTURE

©HSB ARCHITECTURE

Réunion de chantier

En 2014, Hélène dresse le bilan de son parcours professionnel. *« Je constate que les échanges avec les clients passent souvent au second plan. Je décide alors de retrouver le plaisir de concevoir en prenant le temps de réfléchir à chaque tâche qui m'est confiée »*. Et en 2015, elle fonde HSB Architecture. Au cœur de sa vision, Hélène développe rapidement son entreprise : *« Les projets qui me sont confiés prennent de l'ampleur, tant sur le marché public que privé. Aujourd'hui, cinq collaboratrices m'accompagnent dans le développement d'HSB. Nos bureaux, rénovés en 2021, favorisent un environnement optimal basé sur la sérénité, l'écoute et l'entraide. Ensemble, nous cherchons de nouvelles opportunités et faisons face aux défis, partageant nos tâches selon des valeurs communes »*. À l'instar des drôles de dames de la célèbre série télévisée américaine, l'équipe féminine d'HSB Architecture relève tous les défis : permis de construire pour des extensions, bâtiments artisanaux et agricoles, usines de traitement des déchets, maisons neuves, écoles, bureaux, etc. Toutefois, leur expertise distinctive réside dans la réhabilitation. Ce type de proposition exige une grande souplesse dans la collaboration avec toutes les parties prenantes, à savoir les décideurs politiques, les financeurs, les services instructeurs tels que les Bâtiments de France, les bureaux d'études, etc. *« Notre capacité à composer pour trouver des compromis nous permet d'adopter une approche humaine et sensible, idéale dans un contexte aussi composite. Nous tentons de valoriser les constructions existantes tout en les adaptant aux modes de vie contemporains. Apporter notre contribution à ces édifices ne peut que nous rendre fières ! Et encore plus de nos jours, dans un monde où les valeurs, le concret et l'attention aux autres se perdent »*, conclut Hélène, pierre angulaire du cabinet HSB Architecture, ou plutôt de la *« HSB Family »*, selon ses propres mots !

Plan directeur

Déjà, en primaire, avoue Hélène, « *je dessine des plans pour mes amies, en particulier la maison de leurs rêves, et en échange, je me fais payer en billes* », et ce malgré les réprimandes de son père qui préférait qu'elle se concentre sur les mathématiques. Devenir architecte n'est pas une vocation tardive pour Hélène. Pourtant, en classe de 3ème, son professeur principal lui déconseille cette carrière, affirmant que ce métier n'est pas adapté aux filles... Hélène s'interroge alors : pourquoi pas avocate ? Sa grand-mère la met en garde : « *Tu n'arriveras jamais à te pardonner d'avoir défendu un criminel !* ». Elle doute, mais pas longtemps. Hélène est une fonceuse et croit en son destin : elle sera architecte ! « *En 2001, j'entre à l'École nationale supérieure d'architecture de Montpellier, l'ENSAM pour les intimes* », dit-elle en riant. Elle ajoute : « *J'acquiers une formation riche, allant de l'analyse des différents éléments d'un projet d'architecture à la structuration de l'espace par la matière, la lumière et la chaleur, en passant par le contrôle du processus de fabrication, et tout en tenant compte des contextes économiques, sociaux et environnementaux* ». Parallèlement, Hélène réalise ses stages au sein du cabinet d'architecture Bonnet-Teissier & Associés, implanté à Mende depuis 30 ans. « *À chaque période de vacances scolaires – que ce soit l'été, à la Toussaint, à Noël ou à Pâques – je travaille chez eux et j'occupe même un bureau attitré. Ces expériences me plongent dans la réalité du métier, bien au-delà des cours théoriques. Je découvre les défis quotidiens, j'apprends l'importance de la collaboration en équipe et de la communication, et chaque mission me rapproche un peu plus de mon rêve : devenir architecte* », précise-t-elle. C'est donc tout naturellement qu'elle s'associe à ses mentors, Jean-Louis Bonnet et Michel Teissier, une fois son diplôme obtenu. Après plus de 8 années passées à leurs côtés, elle change de cap. Une émancipation qui lui permet d'ouvrir un « *chapitre magique* », assure Hélène.

©HSB ARCHITECTURE

« Notre "HSB Family" a la chance de participer à la concrétisation d'idées qui deviennent des réalités. Nous sommes à la fois penseurs, ingénieurs, décideurs, financiers, constructeurs et décorateurs. Nous livrons des espaces où les gens partagent, échangent, discutent, s'aiment ou (parfois) se détestent. Nous sommes impliquées dans tous ces projets ainsi que dans les vies de ceux qui habitent ces lieux... de vie. C'est là que réside l'excellence de notre métier ».

+x

LAURENT BURI

CHRONIQUE D'UNE OREILLE ARDÉCHOISE AVERTIE

Sonance Audition

10 octobre 2024. Domaine Les Ranchisses à Chassiers en Ardèche. Dix ans après sa création à Aubenas, le réseau d'audioprothésistes Sonance Audition célèbre son anniversaire. Son co-fondateur et co-dirigeant, Laurent Buri, est ravi. Pour lui, ce moment revêt une signification particulière. Depuis le début de cette aventure, Laurent et son épouse, Anne-Sophie, ont pour ambition de rassembler des professionnels indépendants, de créer une véritable famille d'audioprothésistes solidaires, et d'avancer ensemble au service de leurs clients. Aujourd'hui, Sonance Audition regroupe 220 points de vente à travers la France. Tous partagent la même philosophie qui a présidé à sa création. Ce collectif repose sur des valeurs essentielles : indépendance, fierté professionnelle et sensibilisation aux enjeux de santé publique. La signature de la marque illustre parfaitement cette approche : *« Entre nous, il y a l'écoute ».*

©SONANCE AUDITION

Entreprise : Sonance Audition
Dirigeant : Laurent Buri
Création : 2003
Lieu : Aubenas (07)
Activité : Audioprothésiste et tête de réseau d'un groupement d'audioprothésistes indépendants

©VINCENT BOURDON

L'ÉQUIPE SONANCE AUDITION

« Notre domaine d'excellence définit notre franchise premium. Tous les audioprothésistes doivent maîtriser les techniques audiologiques récentes pour garantir les meilleurs résultats. Nous mettons l'accent sur le bien-être des patients, avec des essais prolongés jusqu'à complète satisfaction, contrairement aux 30 jours des autres enseignes ».

Entre musique & son

Avant de se lancer dans l'audioprothèse, Laurent Buri nourrit « *une passion dévorante pour la musique* ». Il confie : « *Elle me fait vibrer, c'est un moyen d'expression essentiel et un vecteur d'émotions. Après mon bac scientifique, je veux en faire mon métier* ». Il s'inscrit au conservatoire, mais déchante rapidement : « *Cette expérience me plonge au cœur de la musique, mais je réalise que cet environnement ne me permettra pas d'exprimer pleinement ma créativité* ». En quête d'un nouveau chemin, il se tourne vers un métier alliant son et soin, deux domaines qui l'intéressent. « *J'ai toujours été attiré par la médecine* », admet-il, « *mais le courage me manque pour faire des études longues* ». Cette réflexion l'amène à explorer l'audioprothèse, où il peut concilier sa passion pour le son avec son désir d'aider les autres. Laurent réussit le concours, intègre l'école où il rencontre sa future femme, Anne-Sophie, et obtient son diplôme en 2000. Ensemble, ils partagent une vision commune et décident de s'installer comme audioprothésistes indépendants en Ardèche. Ils lancent leurs premiers laboratoires à Aubenas sous la marque Audition Santé. Entre 2003 et 2013, le couple développe sept centres d'audition dans le sud de l'Ardèche, notamment à Aubenas, Les Vans, Ruoms, Joyeuse et Rosières, ainsi que dans le sud de la Drôme, à Saint-Paul-Trois-Châteaux et Montélimar. « *Pour nous, c'est plus qu'un travail, c'est une vocation… et un rêve devenu réalité. Nous voulons apporter un service de qualité à nos clients* », souligne Laurent. En 2013, les deux praticiens font face à un tournant : l'enseigne Audition Santé qu'ils ont rejoint est revendue à un grand groupe qui choisit de ne plus développer le modèle de franchise. « *À ce moment-là, nous envisageons de rejoindre d'autres réseaux d'audioprothèse, mais aucune ne nous convient* », explique Laurent. « *Nous souhaitons rester indépendants et n'avons pas l'intention de revendre notre activité ou de travailler sous une marque qui ne nous ressemble pas.* »

L'esprit Sonance

Une idée émerge : créer une nouvelle fois leur propre enseigne. Le couple s'associe avec Hervé Bouberka, ancien responsable du réseau Audition Santé. Ensemble, ils passent plus d'un an à développer un concept moderne de magasins d'audition, axé sur la satisfaction des patients et le rôle essentiel des audioprothésistes. « *Nous voulions privilégier le service plutôt que les appareils auditifs et les fabricants* », précise Laurent. Il ajoute : « *Notre enseigne devait se distinguer par une approche visuelle moderne et une forte orientation vers les résultats et la satisfaction des patients* ». Le modèle commercial de Sonance Audition est désormais défini, mais des ajustements en termes d'image et de ressources humaines restent nécessaires. « *Dès 2014, tous nos centres basculent vers notre nouvelle enseigne et Hervé parcourt le pays pour promouvoir notre concept auprès des audioprothésistes indépendants. Convaincre de changer d'image est un défi ! Grâce à l'ajout de services utiles, Sonance Audition se développe progressivement. Chaque année, des audioprothésistes de qualité nous rejoignent après plusieurs entretiens pour garantir une vision partagée du service* », explique Laurent. « *Nous offrons de plus en plus de solutions digitales pour nos magasins. L'équipe à Aubenas s'agrandit et nous organisons régulièrement des formations pour maintenir la cohésion* ». Chaque année, Sonance Audition accueille entre vingt et trente nouveaux magasins, et « *une croissance similaire est prévue pour 2025* », conclut le dirigeant, qui n'a jamais douté du succès de son aventure entrepreneuriale… tant que la passion pour le métier et la qualité sont présentes.

©SONANCE AUDITION

©SONANCE AUDITION

©VINCENT BOURDON

©SONANCE AUDITION

+x

MAXIME CREUZET–ROMEU

L'ARTISTE JOAILLIER AU TALENT GROS COMME LE RITZ

Maxime Creuzet–Romeu

23 novembre 2023. Chambre des Métiers et de l'Artisanat d'Occitanie. Maxime Creuzet-Romeu reçoit le titre de Maître Artisan d'Art dans la section « Joaillerie », la plus haute distinction de son métier. Ils ne sont que quelques-uns en France à obtenir cette reconnaissance chaque année, et Maxime est, à ce jour, le seul Catalan à avoir été honoré. Son émotion est palpable. Pourtant, depuis ses débuts, il évolue dans la cour des grands, écrivant son histoire aux côtés des plus belles pierres et des métaux précieux de la Maison Boucheron, place Vendôme. C'est là qu'il apprend la rigueur, l'expertise et la justesse du geste, héritage des maîtres joailliers. Installé au cœur de Perpignan depuis 2011, il partage cette expérience unique avec ses clients, célébrant ainsi la haute joaillerie. Avec talent, envie et fantaisie, il manie l'alchimie subtile qui insuffle vie et âme à ses créations.

Entreprise : Maxime Creuzet-Romeu
Création : 2011
Lieu : Perpignan (66)
Activité : Artisan joaillier

« Travailler dans l'atelier de maisons aussi prestigieuses, aux côtés de maîtres en la matière, est une expérience qui vous plonge au cœur de l'humilité. Les artisans d'exception, en faisant preuve d'un talent immense (certaines pièces peuvent nécessiter plus de 1 000 heures de travail), transmettent des leçons de vie et de comportement. Leur approche du métier est marquée par une remise en question constante, car l'excellence est toujours leur objectif ».

Héritage et excellence

Sa vocation, Maxime l'attrape dès son enfance, lorsqu'il entre dans l'atelier de son père, joaillier : « *Je l'observe souder et étirer du fil. À ses côtés, je commence à façonner des volumes avec de la pâte à modeler et à m'intéresser aux pierres précieuses. Au lieu de jouer avec un train électrique, je me laisse fasciner par leurs mystères. Mon père me guide et répond à mes questions sans aucune objection. Je viens à l'atelier selon mes envies, et très vite, naît la passion* ». Il reçoit ainsi l'amour du beau geste en héritage : « *Je dois beaucoup à ma famille. Je suis fier de mon appartenance et de mes origines* ». C'est dans l'atelier de son père, au 9 de la rue Fonfroide, à Perpignan, qu'il développe son sens de l'excellence. Une qualité qui va le conduire à découvrir les clés de la Maison Boucheron. « *Les clés d'un coffre-fort…* », souligne-t-il ! En effet, avant d'intégrer l'un de ces prestigieux établissements de la place Vendôme, un certain nombre de défis l'attendent. Maxime les remporte haut la main. En 1997, il termine major de l'École du Louvre et obtient le diplôme de l'Institut National de Gemmologie. « *Pour le stage de 3ème année, seuls trois élèves sont sélectionnés pour intégrer un haut lieu de la joaillerie française : l'un part chez Cartier, un autre chez Van Cleef & Arpels, et moi, je vais chez Boucheron* », dévoile-t-il. Cette période d'apprentissage se transforme en une expérience professionnelle de plus de 10 ans au sein de la célèbre maison. « *J'apprends alors véritablement mon métier, du geste le plus simple à la création de pièces alliant technique et beauté. C'est un monde magique où je travaille avec des pierres uniques, où l'ordinaire demeure toujours extraordinaire* », s'enthousiasme-t-il. Un de ses secrets d'atelier ? « *J'ai eu l'honneur de créer la bague de fiançailles de Céline Dion ! Un solitaire orné d'un magnifique diamant jonquille. Nos échanges au cours de ce projet sont gravés dans ma mémoire, et sa gentillesse n'est pas qu'une légende. "Très beau travail, Maxime", m'a-t-elle dit* ».

Rêve et réalité

Le rugby a longtemps été l'un de ses terrains d'expression favoris. Pourtant, selon ses propres mots : « *La haute joaillerie va plus loin : il faut sceller, chaque fois que l'on est sur l'ouvrage, un pacte avec l'excellence* ». C'est son quotidien. Et il adore cela : « *Tous les matins, je me lève en me disant que je suis privilégié de faire ce métier. Le moment sacré reste celui où le client ouvre l'écrin et que je découvre ma réalisation à travers ses yeux. L'histoire d'un bijou n'est jamais ordinaire, peu importe le prix, et sa réalisation l'est encore moins. C'est la rencontre de deux confiances, de deux histoires de vie : celle du client et la mienne, le cheminement de l'expertise et du rêve* ». Maxime offre désormais un travail sur mesure et personnalisé, avec des bijoux aux lignes audacieuses et aux formes inventives et contemporaines. Dans son atelier perpignanais, penché sur un haut établi en bois où sont minutieusement disposés de minuscules outils (pinces, triboulets, limes, forets, pointes, fraises, etc.), vêtu d'une blouse blanche, il s'affaire à des tâches d'une extrême minutie pour donner vie aux rêves de ses clients. « *La création d'une pièce d'exception débute par un premier dessin, une esquisse qui fait l'objet de nombreux échanges avec le client. Ensuite, on passe à la réalisation du prototype, suivie du travail de sertissage et de polissage. Il est essentiel de mettre en valeur les pierres précieuses en équilibrant le détail et la finesse du travail* ». Maxime est un artiste : « *Il y a une véritable émotion derrière chaque création. Nous devons capturer l'intimité de la personne pour la retransmettre au bijou. Ainsi, chaque pièce devient unique* ». Faire du beau pour faire du bien, telle est sa maxime… sans jeu de mots ! Et le bijou de ses rêves ? « *C'est celui que je réaliserai pour mes enfants* ». Maxime, artiste et papa-gâteau, s'apprête à ouvrir très bientôt une nouvelle page à son histoire !

+X

XAVIER DANJOU

LA ROUSQUILLE CATALANE EN HÉRITAGE

Confiserie du Tech

7 juin 2024. Brest. Départ du Relais des Océans. Aux côtés de la flamme olympique, la célèbre rousquille catalane prend le large à bord du Maxi Banque Populaire X. Cette traversée de l'Atlantique aspire également à faire rayonner les fiertés et les réussites françaises en mettant à l'honneur des produits d'exception. À quai, Xavier Danjou, président de la Confiserie du Tech, participe aux festivités du largage des amarres. Sa rousquille est le symbole d'une tradition et d'un savoir-faire transmis depuis 1964 au sein de la biscuiterie familiale établie à Cabestany, dans les Pyrénées-Orientales. Aujourd'hui, elle se distingue fièrement comme le porte-drapeau des terroirs du Sud. Xavier embrasse avec joie cette occasion de contribuer au rayonnement de l'excellence. Une histoire à croquer, tout comme ce biscuit aux rondeurs nappées de sucre glace.

Entreprise : Confiserie du Tech
Dirigeant : Xavier Danjou
Création : 1964
Lieu : Cabestany (66)
Activité : Fabrication de confiseries artisanales

« L'une de mes grandes réussites est d'animer une équipe de plus de 100 collaborateurs. Chaque jour, je m'engage à favoriser leur épanouissement et à améliorer leur qualité de vie au travail ».

Ciment familial et savoir-faire

Pour Xavier, la rousquille n'est pas une légende, mais une véritable histoire de famille. Représentant la troisième génération, il lui appartient de pérenniser l'aventure commencée par son grand-père. En 1964, André Labaume fonde un petit atelier de moulage de chocolat dans le pays catalan : la Confiserie du Tech. Passionné, André transmet son amour de l'entrepreneuriat à ses descendants. Ce sentiment perdure : *« Lorsqu'en 2003, après une dizaine d'années passées à l'étranger dans le secteur automobile, je rejoins mes oncles et tantes dans l'affaire, c'est pour préserver la continuité familiale »*, explique Xavier. Il poursuit : *« Nous sommes tous profondément attachés à cette entreprise et à ce territoire »*. Y compris Nathalie, son épouse, qui est la Directrice administrative et financière de la confiserie, et dont le bureau est adjacent au sien. Après avoir pris la barre du navire amiral, il tire des bords et se fixe un cap : faire évoluer l'entreprise. Il ambitionne *« d'insuffler la modernité nécessaire pour se réinventer et créer de nouvelles perspectives »*. Les projets sont nombreux et les résultats attendus se concrétisent. Vingt ans plus tard, une nouvelle usine est érigée pour moderniser la production, optimiser les conditions de travail, réduire l'impact environnemental, et accueillir des touristes ainsi que des groupes scolaires. *« Cela illustre notre engagement envers l'innovation, l'écologie et la transmission des savoir-faire locaux »*, résume-t-il.

Qualité et proximité

En trois générations, la Confiserie du Tech s'est affirmée comme une entreprise emblématique des Pyrénées-Orientales. Plus que jamais en phase avec son époque, elle renforce sa production de produits à forte identité occitane. *« En 2013, nous avons racheté notre principal concurrent, LOR. Depuis, nous produisons l'essentiel des spécialités catalanes (rousquilles, croquants, tourons, etc.), ainsi que des chocolats. Nos produits sont disponibles en grande distribution et directement dans nos deux boutiques »*, précise Xavier, qui accorde une attention particulière à la qualité et à l'origine des ingrédients. *« Notre engagement envers des composants issus de sources locales et régionales confère à nos produits une authenticité et un goût uniques. Cette rigueur dans la sélection des matières premières est un atout majeur qui nous distingue sur le marché »*, ajoute-t-il. Le digne héritier de cette tradition bouillonne d'idées et ne reste pas inactif : *« Nous prévoyons de poursuivre les actions de modernisation de nos processus et de lancer, en 2025, de nouvelles gammes de biscuits fourrés salés. Cela va nous permettre d'élargir la diffusion de nos productions en France et à l'international »*.

©CONFISERIE DU TECH

©CONFISERIE DU TECH

©CONFISERIE DU TECH

À la lumière de la flamme

À bord du Maxi Banque Populaire X, la rousquille, mise en lumière par la flamme olympique de Paris 2024, représente une belle reconnaissance pour ce chef d'entreprise passionné de voile. Une fierté qu'il exprime ainsi : *« Je suis un industriel engagé pour valoriser notre métier en transmettant des savoir-faire de génération en génération et en mettant en valeur notre territoire et son attractivité économique »*. Il était donc tout naturel que cette douceur régionale soit choisie comme ambassadrice des terroirs du Sud. Sans aucun doute a-t-elle dû régaler l'équipage mené par les talentueux marins Armel Le Cléac'h et Sébastien Josse ! Une team composée de personnalités inspirantes reconnues pour leur engagement et leur expertise : l'athlète Marie-José Pérec, la médecin Marine Lorphelin, l'acteur et dramaturge Alexis Michalik, et le chef cuisinier Hugo Roellinger... *« Les vagues et les défis ne font que renforcer notre engagement envers l'excellence »*, conclut le capitaine Danjou.

©CONFISERIE DU TECH

« Parmi les moments les plus joyeux, il y a sans doute l'ouverture d'un paquet de biscuits, où la satisfaction que nos créations suscitent se reflète dans les yeux des gourmands. L'inauguration de notre nouvelle usine en mars 2023 a également marqué un tournant important dans notre histoire commune ».

+X

ÉLODIE ENGLER-PUJOL

CHEF D'ORCHESTRE DE LA BRASSERIE CAP D'ONA

Cap D'Ona

Août 2024. World Beer Awards. Pour la 4ème année consécutive, la brasserie-distillerie catalane Cap d'Ona est désignée n°1 des brasseries mondiales lors des #WorldBeerChallenge2024, l'un des concours les plus prestigieux au monde. Surpassant des concurrents venus de plus de 80 pays, elle cumule le plus grand nombre de points et de notes maximales, avec 14 médailles obtenues pour 15 bières présentées, un véritable exploit ! Deux d'entre elles, la Wood Aged IPA et la Wood Aged Brune, se distinguent particulièrement en recevant la note exceptionnelle de 100/100. Ces créations *« haute couture »*, comme les qualifie la maison, sont championnes des concours. À la tête de cette réussite, le couple Élodie Engler-Pujol et Gregor Engler savoure le moment. Leur brasserie, désormais installée à Céret, est au sommet de l'excellence. Un couple qui ne lâche rien, y compris son engagement écoresponsable pour la planète. Leur credo ? « Cap d'Ona, meilleure bière au monde, oui, mais surtout meilleure pour le monde ! »

Dirigeant : Élodie Engler-Pujol
Entreprise : Brasserie Cap d'Ona
Création : 1999
Lieu : Céret (66)
Activité : Brasserie-distillerie

ÉLODIE ENGLER-PUJOL ET GRÉGOR ENGLER

« Dans nos anciens locaux à Argelès, le recyclage de l'eau était limité. Désormais, à Céret, les eaux grises sont retraitées et réinjectées dans notre process de production. L'eau de récupération servira ainsi à arroser notre arboretum derrière la friche, avec toujours l'idée de ne rien perdre. Les bouteilles Cap d'Ona sont parmi les moins énergivores au monde et sont consignées ».

Amour et terroir racontés

Comment tout a commencé ? Après des études de finance à Paris Dauphine et de graphisme aux Beaux-Arts, Élodie Engler – née Pujol – se destine à une carrière dans la communication. Dans les années 2000, elle réalise un reportage sur des entreprises représentatives du terroir occitan. Elle choisit de présenter Gregor Engler, créateur de Cap d'Ona à Argelès-sur-Mer, le seul maître brasseur du grand sud et pionnier des brasseries artisanales françaises. Petit-fils d'un brasseur lorrain, Gregor, ingénieur formé à l'Institut français de la brasserie et de la malterie, se distingue par ses élaborations rares ultra-créatives à base de vin et de fruits frais bio locaux. Lorsqu'Élodie, issue d'une famille d'agriculteurs en Vallespir, découvre Gregor dans son environnement, « *c'est le coup de foudre !* », confie-t-elle. Elle ajoute : « *L'aventure Cap d'Ona, c'est d'abord une histoire d'amour entre deux êtres et du territoire occitan* ». Élodie souligne leur héritage commun : « *Nous venons de familles qui respectent la terre, les saisons, l'Homme et le travail bien fait. Nous avons hérité de valeurs qui nous poussent à comprendre les cycles de la nature et à travailler avec elle plutôt que contre elle* ». Cette connexion renforce leurs rêves et leurs aspirations. Leur leitmotiv est de concevoir leurs bières à la française en économie circulaire, en valorisant les trésors de leur territoire tout en défendant des valeurs écologiques et d'excellence. « *Gregor et moi dirigeons ensemble Cap d'Ona, à 360°* », dit-elle. Plus particulièrement, Élodie se charge de la communication, de la commercialisation, de la structuration administrative, du contrôle qualité et de la mise en place des procédures. Elle se décrit comme « *le chef d'orchestre* » qui dirige juste la partition composée par son mari, « *créateur de génie* », révèle-t-elle. Une success story ! Il y a 25 ans, la production était de 300 hectolitres, avec seulement trois gammes de bières. Aujourd'hui, ce sont 5 000 hectolitres avec 30 différentes variations. Et l'entreprise se démarque dans les concours internationaux.

Philosophie et engagement responsable

Blanche à la pêche du Roussillon, rousse de Noël aux marrons, ou blonde au Banyuls Rimage, « *nous produisons nos bières avec le meilleur de nos terroirs – occitan et français. Il y a 1 kilogramme de fruits bio de saison dans 1 litre de bière brassée. Cela nous distingue des productions industrielles, et de la production en général. Nous travaillons tels des colibris et espérons inspirer le monde de la brasserie et de l'agroalimentaire avec nos valeurs* », insiste Élodie. Leurs plus de 30 déclinaisons oscillent entre 0,5° et 13° degrés d'alcool. « *Certaines sont dégustées dans des coupes à champagne, d'autres dans des verres à vin. Elles s'invitent au menu de grands restaurants, comme celui des trois frères Roca à Gérone (3 étoiles au Michelin), ou à la Table de Saint-Crescent à Narbonne (2 étoiles) – et d'autres lieux étoilés – ou encore de restaurants qui défendent la gastronomie française à travers le monde* », nous confie-t-elle. Des bières avec une philosophie « *haute couture* », telle la célébrissime Grand Cru Brune Cap d'Ona, élue la meilleure au monde dans l'éminente catégorie Dark World's Best lors des World Beer Awards 2022. « *Elle est brassée avec du seigle de Cerdagne. Nous la faisons vieillir pendant 36 mois dans des fûts de vins prestigieux du cru Nuits-Saint-Georges. C'est une bière de dégustation qui bouscule les codes des brunes. On la façonne comme un grand vin. Il faut du temps, de la patience, de l'expérience, de l'exigence* », explique Élodie. « *Le travail du brasseur peut se comparer à celui d'un chef en cuisine. On élabore les assemblages, on soigne les créations. L'objectif est de donner de la noblesse à cet incomparable élixir* », conclut-elle. Depuis mai, une nouvelle page s'est ouverte pour cette brasserie 100 % bio et artisanale qui produit la fine fleur de la mousse française. Installée à Céret, dans les anciennes friches Sainte-Marguerite, l'aventure semble boucler la boucle… Le grand-père d'Élodie Engler-Pujol n'était-il pas agriculteur dans la capitale de la cerise ? Le chemin vers sa bière blanche à la cerise était donc tout tracé : une véritable histoire d'amour et de filiation.

+X

STÉPHANE FRESNEL

LE VÉTÉRINAIRE BLEU BLANC ROUGE DE L'ÉQUIPE DE FRANCE D'ÉQUITATION

VET EQUICASSIEU

Rio de Janeiro, août 2016. Jeux Olympiques. L'équipe de France touche le graal avec le concours complet et le saut d'obstacles, qui offrent 2 médailles d'or par équipe à la France. Au cœur de ces performances exceptionnelles, on trouve Stéphane Fresnel, vétérinaire de l'équipe de France d'équitation. Sous le soleil radieux des tribunes du centre équestre de Deodoro, il savoure un moment qu'il considère comme le plus magique de sa carrière. Bonheur complet ! Spécialiste de la santé équine, Stéphane allie passion et expertise pour garantir le bien-être des chevaux, véritables athlètes de ce sport exigeant. Au-delà des médailles, son engagement profond dans ce domaine le rend indispensable au sein de l'équipe. À chaque compétition, il accompagne les cavaliers et leurs montures, paré pour gérer la pression et viser de nouveaux succès. Paris 2024 : L'esprit bleu demeure toujours présent lorsque les Français décrochent la médaille d'argent en concours complet, le bronze en saut d'obstacles, et se classent à la 6e place en dressage. Et déjà, la question se pose : prêt pour Los Angeles ?

©FFE / PSV

Entreprise : VET EQUICASSIEU
Dirigeant : Stéphane Fresnel
Création : 1988
Lieu : Castelnaudary (11)
Activité : Vétérinaire équin

©FFE / JESSICA RODRIGUES

©FFE / PSV / MORGAN FROMENT

Murmurer à l'oreille des chevaux

Stéphane sait le faire depuis sa tendre enfance ! La bande-annonce de son histoire commence ainsi : *« À 10 ans, je me rends au centre équestre de Castres avec un ami. Pour moi, une porte s'ouvre sur un monde fascinant. L'odeur de la paille, le bruit des sabots sur le sol, le hennissement des chevaux… Tout cela m'envoûte. En rentrant, je déclare à mes parents : "Je veux monter à cheval !" »*. Il ressent une connexion particulière avec les chevaux, un rapport magique. Ce moment, gravé dans sa mémoire, marque le début d'une passion qui va habiter sa vie. Stéphane raconte comment, après avoir été inscrit à des cours d'équitation, il y entraîne sa famille : *« Peu à peu, ma mère, mon père, mon frère, ma sœur, et même ma grand-mère se mettent à monter à cheval »*. Finalement, c'est tout le clan Fresnel qui s'embarque dans cette aventure, chacun à des niveaux variés. Stéphane évoque ses bons résultats en compétition, tant à l'échelle départementale que régionale, ce qui lui permet de participer aux championnats de France Juniors. Il se remémore son rêve en tant que jeune cavalier : *« Quand tu commences à faire de la compétition, ton souhait le plus cher est de participer aux Jeux olympiques »*. Pour lui, cette ambition est symbolisée par un poster accroché dans sa chambre, celui de Pierre Jonquères d'Oriola, le cavalier français le plus médaillé. La question se pose alors : comment concilier sa passion pour les chevaux et la compétition tout en gagnant sa vie ? *« Je serai vétérinaire »*, déclare-t-il à son père. Après avoir obtenu son diplôme et effectué son service militaire dans le prestigieux Cadre noir de Saumur, Stéphane s'installe à Castelnaudary en 1988 pour créer une clinique vétérinaire.

©STÉPHANE FRESNEL

« Le duo formé par le cavalier et sa monture est indissociable, comme le montre l'histoire de Pauline Basquin et de son cheval, Sertorius de Rima. Ce dernier, après un parcours de santé difficile, est un véritable miraculé. Alors qu'on doutait de ses chances de rétablissement, Pauline place sa confiance en lui. Ensemble, ils se sont qualifiés pour les Jeux Olympiques de Paris 2024, atteignant la finale individuelle ».

Au cœur du staff des Bleus

En 2000, Stéphane rencontre Gilles Bertrand, cavalier renommé, qui lui confie le soin de ses chevaux de compétition, lui ouvrant ainsi de nouvelles portes vers le monde équestre. *« Quelques années plus tard, Gilles devient sélectionneur de l'équipe de France et me met le pied à l'étrier en tant que vétérinaire responsable de l'équipe de dressage »*, raconte Stéphane. C'est alors que se dessine son destin au sein des Bleus. Être vétérinaire fédéral implique d'assurer le suivi physique des chevaux dans les trois disciplines olympiques : le dressage, le saut d'obstacles et le concours complet. *« J'ai eu le privilège d'être vétérinaire pour l'équipe de dressage lors de trois olympiades : Rio 2016, Tokyo 2021, et Paris 2024. Notre mission est de protéger la santé et le bien-être des chevaux tout au long de la saison, grâce à des contrôles réguliers et des soins adaptés. En collaboration avec les entraîneurs et les propriétaires, nous évaluons les performances et prévenons les blessures. Ce rôle est crucial lors des compétitions, notamment aux JO, où il est essentiel de garantir que les chevaux sont en pleine forme. Lorsque j'évalue l'état d'un cheval, son cavalier met toujours en premier lieu le bien-être de sa monture. Cette relation de confiance avec les membres de l'équipe guide nos décisions visant à sélectionner un couple harmonieux. La plus belle récompense pour un vétérinaire fédéral, c'est de voir un cheval briller sur le podium d'un championnat, et encore mieux aux JO, la cerise sur le gâteau »*. À propos des JO de Paris 2024, Stéphane partage un ressenti : *« À 6 heures du matin, alors que le soleil se lève et révèle la majesté des jardins de Versailles, les chevaux qui s'entraînent sur la grande piste créent une atmosphère unique. C'est un moment tout aussi enchanteur que celui où les cavaliers français s'élancent dans le manège olympique, déclenchant une véritable explosion de joie »*. Concernant les JO de Los Angeles en 2028, il confie : *« Si je dois y accompagner l'équipe de France, je relèverai bien entendu le défi et m'y consacrerai à 100 % »*. Stéphane n'a pas fini de murmurer à l'oreille des chevaux.

PLUS VITE, PLUS HAUT, PLUS FORT...

Pour le Groupe Banque Populaire du Sud, l'excellence n'a pas d'égal. Pas même le succès ! En cette année olympique, il est tout naturel de faire écho à cette conviction dans l'ouvrage Entreprendre Dans le Sud qui, dans sa nouvelle édition, s'approprie avec fierté la célèbre maxime : «*Plus vite, plus haut, plus fort, ensemble* ». Cette détermination à exceller se reflète dans chaque action, chaque partenariat et chaque projet, témoignant ainsi de l'engagement indéfectible du Groupe Banque Populaire du Sud à repousser sans cesse les limites pour créer un impact vertueux au sein de la communauté qu'il sert.

+VITE

AVEC ARMEL, ADDICT À LA VICTOIRE !

Jeudi 19 janvier 2017. Armel Le Cléac'h franchit la ligne d'arrivée après 74 jours et 3 heures de lutte acharnée contre l'océan. Il remporte le Vendée Globe et établit un nouveau temps de référence pour le tour du monde en monocoque, en solitaire, sans escale et sans assistance. Cet exploit est colossal, mais devant la digue des Sables d'Olonne, ce champion, habituellement maître de ses émotions, laisse couler quelques larmes : « *Je la voulais tellement, cette victoire!* ». Ce lâcher-prise, face aux caméras, humanise notre héros, qui pendant toute la traversée a dormi avec Percy, le pingouin porte-bonheur de ses enfants. Dans cette conquête hors norme, Armel et le bateau Banque Populaire VIII, forment une véritable équipe. *« Avec lui, j'ai joué la gagne »*, confie-t-il. Ensemble, ils se donnent les moyens de réussir. Même lorsque, au sommet du mât, il réalise que les crochets tenant les voiles sont sous-dimensionnés et peuvent se rompre à tout instant, il garde foi en son partenaire... et en *« les anges qui l'accompagnent »*. Il a raison, car Banque Populaire VIII n'a jamais flanché, même lors des pires tempêtes du cap Horn.

Bouger la ligne d'horizon

Le dépassement de soi est une compétition où l'adversaire le plus redoutable est soi-même. La victoire n'engendre pas de véritable perdant et ne se fait donc pas forcément au détriment d'autrui, ce qui témoigne de la noblesse de cette posture mentale. Armel Le Cléac'h, ayant terminé deux fois à la seconde place du Vendée Globe, aspire à conquérir le graal des marins. Peu importe le combat qu'il doit mener, il sait, dès la ligne de départ, qu'il va tout donner pour transcender ses limites. Il affronte la mer et la défie. Il ne lâche rien et ne se relâche jamais. Son enthousiasme, sa ténacité et sa soif de victoire créent, avec Banque Populaire, une ode à la réussite, mobilisant tous les acteurs de cette aventure : les éléments naturels, les navigateurs de sa trempe, et surtout lui-même, avec l'enjeu de réussir et de gagner le Vendée Globe, envers et contre tout !

©VOILE BANQUE POPULAIRE

©VOILE BANQUE POPULAIRE

©VOILE BANQUE POPULAIRE

©VOILE BANQUE POPULAIRE

Un adversaire à la hauteur de l'exploit

C'est au cœur de la confrontation avec des rivaux redoutables que les limites se repoussent et que les performances s'élèvent. Un grand vainqueur a besoin d'un adversaire à sa mesure. C'est le cas du navigateur britannique Alex Thomson, principal concurrent d'Armel dans cette course épique. Maîtrisant la vitesse et n'hésitant pas à prendre des risques, il le tient en haleine jusqu'à quelques heures de l'arrivée. *« La lutte est âpre, la descente de l'Atlantique est fulgurante. Alex démontre son incroyable potentiel de vitesse, faisant la différence avec brio »*, explique Armel qui s'accroche face à ce rythme effréné qu'Alex impose. *« Nous avons disputé un beau match France-Galles »*, conclut-il.

Le relais de l'excellence sur les Océans

Armel Le Cléac'h incarne sans aucun doute l'addiction à la victoire ! En plus du Vendée Globe, son palmarès comprend également des épreuves prestigieuses comme la Route du Rhum, la Transat Jacques Vabre et la course en solitaire du Figaro, où il est couronné à plusieurs reprises. Le 7 juin dernier, dans le cadre du relais des Océans, c'est lui qui relaye la flamme olympique de Paris 2024 à bord du Maxi Banque Populaire XI, le géant des mers. Cette aventure mémorable se déroule entre Brest et les Antilles. En effet, aux côtés de la flamme sont également embarqués des produits d'exception, véritables fiertés des entreprises, PME et artisans de toute la France. Banque Populaire, 1ère banque des entreprises en France, célèbre ainsi non seulement la réussite en mer, mais aussi sur terre, en mettant en avant les savoir-faire de ses clients à travers des réalisations emblématiques, telle que la rousquille catalane.

+HAUT

AVEC LAURY, PAULINE & ANTHONY SUR LES PODIUMS !

Paris. 8 septembre 2024. La vasque olympique s'éteint, marquant la fin des Jeux Paralympiques et concluant les Jeux de Paris 2024. Cette 33e édition de la plus grande compétition sportive mondiale est unique et innovante. Los Angeles n'a qu'à bien se tenir ! Paris 2024, tout le monde en rêve encore : notamment Margaux, Valentin, Enzo, Marion, Déborah, Arthur, Téo, Mariane, Poema, Noah... les athlètes de la TEAM Banque Populaire du Sud « Je Rêve de Paris 2024 ». Depuis 2021, la Banque Populaire du Sud accompagne ces jeunes sportifs de haut niveau dans leurs disciplines. Retour d'expérience pour ceux qui ont tutoyé les Dieux du stade.

©GUILHEM CANAL

©PARIS 2024 / AGENCE KMSP

30 juillet 2024. Paris. Place de la Concorde.

Laury Perez composte son billet pour la finale des JO dans la compétition de BMX freestyle.

Sous une chaleur accablante, l'Héraultaise Laury Perez se qualifie pour la finale olympique de BMX freestyle, Après une chute dans le premier run, la jeune tricolore ne parvient pas à créer la surprise lors de son deuxième passage et termine neuvième.

« Participer aux Jeux Olympiques à Paris pour la première fois est une expérience inoubliable. L'ambiance dans les tribunes, entourée du public et de ma famille, est tout simplement incroyable. Bien que cela soit très stressant, lors des demi-finales, je parviens à puiser dans cette énergie pour me qualifier. Lorsque je chute en finale, ma déception est réelle ! Cependant, je réalise que d'être à ce niveau à mon âge, lors de mes premiers JO, est l'aboutissement d'un rêve. Même si je n'atteins pas la place escomptée, je considère ce moment comme exceptionnel, mémorable et inégalable. Maintenant, je me projette avec détermination vers 2028, pour les JO de Los Angeles. Je sais qu'il faut que je m'entraîne plus que jamais, mais j'y suis prête ! Je reste concentrée sur mon objectif, gravé sur le cadre de mon BMX : les anneaux olympiques. Pour eux, je ne lâche rien et je ne vais rien lâcher, JAMAIS, jusqu'à les décrocher un jour ».

©PARIS 2024 / KEMPINAIRE STÉPHANE

1er août 2024. Paris. La Défense Arena.

Après les exploits de Léon Marchand, Pauline Mahieu plonge dans la piscine et s'élance avec détermination et atteint les demi-finales du 200 m dos.

Cependant, la licenciée du club de Canet 66 ne parvient pas à se qualifier pour la finale, réalisant malgré tout le onzième temps mondial sur cette distance avec un chrono de 2'09''56.

« C'est une expérience incroyable, un rêve que je nourris depuis mon enfance. Une fois arrivée à Paris, j'oublie les défis que j'ai surmontés. Tout est grandiose : le village olympique et le partage avec les autres athlètes. Avoir cet événement en France est une véritable chance ; l'ambiance et l'énergie du bassin sont tout simplement incroyables. Voir les podiums me donne envie d'y être, et je réalise que c'est possible. Bien que je ressente une déception par rapport à mes résultats, cela ne reste pas en mémoire. L'expérience humaine et les leçons que j'en tire pour ma carrière sont inestimables. Cela me motive encore plus à m'entraîner pour atteindre les plus hauts niveaux. Je reprends un rythme plus tranquille cette année, mais la dynamique se relance rapidement. Même si les prochains Jeux Olympiques sont dans quatre ans, chaque jour compte dans leur préparation. J'ai hâte de découvrir ce que l'avenir me réserve ».

©PARIS 2024 / AGENCE KMSP

31 juillet 2024. Paris. Place de la Concorde.

Anthony Jeanjean roule pour une médaille en BMX Freestyle... et décroche le bronze.

Le soleil est de plomb. Le public retient son souffle, scandant : allez Antho ! Concentré, il enchaine les figures. Il exécute ce qu'il y a de mieux dans la discipline et tente l'impossible... l'alley-oop double flair, une figure encore jamais réalisée sur le circuit des compétitions. Il la réussit et décroche le bronze.

« Ma première réaction est un mélange d'amertume et de frustration, car je m'en veux d'avoir chuté lors de mon premier passage. Cependant, avec du recul, je ressens une grande joie. J'ai rapidement compris que décrocher une médaille, peu importe sa couleur, est un accomplissement considérable, et je suis fier d'arborer le bronze autour du cou. Le niveau de compétition est extrêmement élevé et le jury ne laisse passer aucune faute. Bien que ma chute m'ait coûté l'or et que quelques erreurs techniques m'aient fait perdre l'argent, J'accepte cela avec fair-play, car c'est ainsi que fonctionne le sport ! Cette médaille de bronze récompense non seulement ma créativité, mais aussi le fait d'avoir réalisé une première à ce niveau. Je suis ravi d'avoir accompli cela lors des Jeux à Paris, dans une ambiance incroyable. C'était fou ! Le public a parfaitement saisi les règles, ce qui m'a réellement propulsé vers la réussite ».

+FORT

EN ÉMOTION AVEC LES RELAYEURS BPS DE LA FLAMME OLYMPIQUE DE PARIS 2024

13 mai 2024 : Hérault, 15 mai : Pyrénées-Orientales 16 mai : Aude, 25 août : Montpellier. Quatre dates et 4 lieux mémorables pour les relayeurs choisis par la Banque Populaire du Sud, parrain officiel du parcours de la flamme olympique et paralympique de Paris 2024. Sélectionnés parmi les sociétaires, les clients, les collaborateurs et le grand public, ces porteurs illustrent la volonté de la Banque de soutenir ceux qui, animés par l'esprit d'entreprendre, s'engagent avec détermination, audace et passion. Pas moins de 52 personnes de notre territoire ont l'honneur de relayer LA flamme. Ensemble, ils passent de l'ombre à la lumière, avancent d'étape en étape, et transmettent l'esprit des Jeux à travers villes et campagnes, veillant à ce que le feu de l'olympisme ne s'éteigne pas. Ensemble, ils font progresser l'esprit sacré des Jeux qui brûle depuis 2 500 ans. Bien plus que des relayeurs, ce sont des éclaireurs.

©GUILHEM CANAL

©PARIS 2024 / MAXIME LE PIHIF

15 mai 2024. Point d'orgue à Perpignan : le relais collectif de la Banque Populaire du Sud.

« Le relais de la flamme olympique est un moment magique, riche en émotions. Cette expérience est rendue possible grâce à l'engagement et à l'humanité de chaque relayeur, à la bienveillance de l'encadrement, et à la communion avec le public venu en très grand nombre participer à cet événement unique. Ensemble, nous partageons les valeurs du sport et de l'olympisme. Porter la flamme me remplit d'une fierté indescriptible et me connecte à l'histoire et aux valeurs olympiques. Chaque sourire et chaque encouragement du public résonnent en moi, me rappelant l'importance de l'unité et de la solidarité dans le sport ».

François-Emmanuel Vigneau, porteur de la flamme dans l'Aude. Créateur de la société Sport Espaces Innovation SAS, qui œuvre au développement de la pratique sportive mixte et intergénérationnelle.

Quatre cents mètres parcourus mettent en avant un étendard : la transmission du savoir et le lien intergénérationnel. Onze écoles et structures de formation partenaires de la Banque sont représentées par un duo enseignant-élève.

« Toute l'équipe de la Banque Populaire du Sud et de Paris 2024 prend vraiment soin de nous. L'atmosphère est empreinte de bienveillance et de joie. Après un entraînement pour la chorégraphie du relais collectif, le moment est enfin venu de prendre place dans la rue. Pour de vrai ! Bien qu'une pluie torrentielle s'abatte sur nous, elle ajoute une touche d'authenticité à cet instant. Nous sommes tous là, ensemble sous la pluie, mais avec des sourires qui ne quittent pas nos visages. Je suis si fière de participer à cet événement aux côtés de mon ami et camarade de classe. C'est vraiment une expérience inoubliable. Je suis heureuse de pouvoir dire que je suis la 1 175e parmi les 10 000 porteurs de France participant au relais de la flamme olympique de Paris 2024 ».

©PARIS 2024 / MAXIME LE PIHIF

Cloé Wisselmann, porteuse de la flamme du relais collectif. Étudiante à l'École du Management Sportif AMOS.

Émotions 100 % avec une flamme qui illumine les yeux et les cœurs !

©PARIS 2024 / MAXIME LE PIHIF

« Je fais face à des difficultés pour porter la flamme et parcourir les 200 mètres sous l'humidité. Mais je persévère, car je souhaite incarner cet espoir, fruit de ma traversée du désert. Mon corps refuse de coopérer, mais la joie et l'enthousiasme de toutes ces personnes venues sous la pluie me donnent la force de me surpasser et me portent par leurs sourires encourageants. Je n'oublie pas le visage de cette femme magnifique qui me tend sa carte de personne handicapée. À tous, je ne peux que souffler des baisers et envoyer tout mon soutien. Encore aujourd'hui, ce moment de partage de paix et cet échange d'espoir me marquent profondément. Dans l'adversité, des moments tels que celui-là demeurent le seul moyen d'endurer les pires souffrances ».

Sylvie Neveux, porteuse de la flamme dans les Pyrénées-Orientales. Elle devient handicapée après un accident. À 48 ans, elle reprend des études en sophrologie et hypnothérapie afin d'aider les personnes en détresse.

+X

DIANE JARDIN

SA PETITE CUISINE MET LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

La Petite Cuisine

2 Juin 2023. Base aérienne de Nîmes-Garons. Diane Jardin vit un rêve éveillé. Installée à Bellegarde, La Petite Cuisine traiteur, dont elle est aux commandes, est choisie pour préparer et servir le déjeuner lors de la visite du président de la République, Emmanuel Macron, auprès de la sécurité civile. Sa brigade entière est sur le pont. En effet, contactée par l'Élysée seulement deux jours avant, Diane mobilise ses troupes pour répondre en moins de 48 heures à une demande de buffet pour 400 personnes. Pour cette opportunité, elle fonce et joue la carte de l'excellence, comme à son habitude : Président ou pas, l'exigence reste la même. C'est un moment mémorable pour cette cheffe hors normes, qui, très vite, enchaîne sur un mariage le lendemain. Cela en dit long sur la réussite de sa Petite Cuisine qui n'a de petite que le nom !

©LA PETITE CUISINE

Entreprise : La Petite Cuisine
Dirigeants : Diane Jardin
Création : 2017
Lieu : Bellegarde (30)
Activité : Traiteur évènementiel

©LA PETITE CUISINE

©LA PETITE CUISINE

Petite cuisine

« Sur les bancs de l'école, je ne suis pas très disciplinée. Plutôt du genre à papoter au fond de la classe. La vérité, c'est que je m'ennuie », avoue Diane avec franchise. Cela ne fait aucun doute, tant son énergie et sa vitalité pétillent. Plus tard, en tant que mère célibataire, elle tente sa chance dans le commerce, puis dans l'immobilier « *pour des raisons alimentaires* », résume-t-elle. Parallèlement, elle se régale à concocter des gâteaux pour Ynès, sa fille, tout autant que lorsqu'elle fait tester ses omelettes inventives à ses frères et sœurs. À 30 ans, cette situation ne lui suffit plus. Prenant en main son destin entrepreneurial, Diane prend une décision : *« Après plus de 10 ans dans des petits boulots, je souhaite me recentrer sur ce qui me motive vraiment »*. Elle entame alors sa reconversion professionnelle… dans le domaine qui lui est cher. *« J'intègre un CAP de cuisine… qui devient vite monotone »*, révèle la bouillonnante Diane. C'est sans compter sur un coup du sort : *« Dans les mêmes locaux, le chef étoilé Sébastien Rath propose des cours de pâtisserie. Autant dire que pour moi, il n'y a pas photo : je fugue de mes cours de cuisine pour aller écouter, sur le pas de la porte, les siens »*. Pour Diane, l'envie d'excellence prend forme. Elle ne se contente pas d'à-peu-près et aspire à côtoyer les étoiles. Après deux ans chez un traiteur nîmois, elle intègre l'équipe du chef étoilé Jérôme Nutile, *« un patron exigeant qui m'apprend tout : la rigueur, le dépassement de soi, la finesse culinaire. Une rencontre capitale ! Je vis une expérience inoubliable »*, confie-t-elle. Chez lui, elle a carte blanche pour les desserts. Diane est capable de soulever des montagnes. Rien ne peut l'arrêter, certainement pas une nouvelle prise de risque. En 2017, enceinte de son troisième enfant, elle déclare : *« Je ne veux plus rendre de comptes à personne »*. Diane a l'âme d'une chef d'entreprise : elle ouvre sa Petite Cuisine !

Grandes prestations

En 2020, une crise sanitaire sans précédent frappe la France. Alors que les restaurateurs sont à l'arrêt, Diane refuse d'abandonner : « *Je ne veux pas laisser couler mon entreprise* », déclare-t-elle à son expert-comptable, qui envisage déjà la liquidation judiciaire. C'est mal la connaître. Diane se bat avec acharnement ! « *Je retrousse mes manches et je persuade tous mes clients de maintenir leur mariage pour l'année suivante, dont j'assurerai la prestation. Les acomptes sont conservés, les fournisseurs réglés, et la Petite Cuisine est sauvée* ». Petite Cuisine ? Pas si petite que ça ! « *Ma cuisine est sur mesure. J'essaie de me démarquer par la qualité de mes plats et la sélection des produits* », explique-t-elle. Sa philosophie est claire : faire des choix, quitte à refuser des propositions si cela dépasse ses capacités. Élargir son réseau est important, mais pas question de compromettre son excellence : « *C'est facile d'arriver en haut, mais c'est plus difficile d'y rester* ». 30 % de sa clientèle sont des particuliers (gâteaux d'anniversaire, mariages et autres événements privés) et 70 % sont des professionnels (séminaires, inaugurations, etc.). Grâce à son travail acharné, Diane passe de 3 à 19 mariages en une saison estivale. *« Mon rythme de croisière »*, dit-elle, *« c'est 25 mariages d'avril à octobre »*. Cependant, elle reste prudente : « *Je veux rester le petit traiteur familial, toujours avec l'objectif de mettre en valeur les producteurs locaux* ». Ainsi est Diane Jardin. La Gardoise continue de progresser, de surprendre, de se renouveler et de relever des défis, réalisant souvent l'impossible pour ses clients. Cerise sur le gâteau, en 2023 elle devient la première cheffe à rejoindre la prestigieuse association Gard aux Chefs aux côtés de Jérôme Nutile, son parrain fier de voir son ancienne élève entrer dans la cour des grands. Une belle histoire accomplie avec brio !

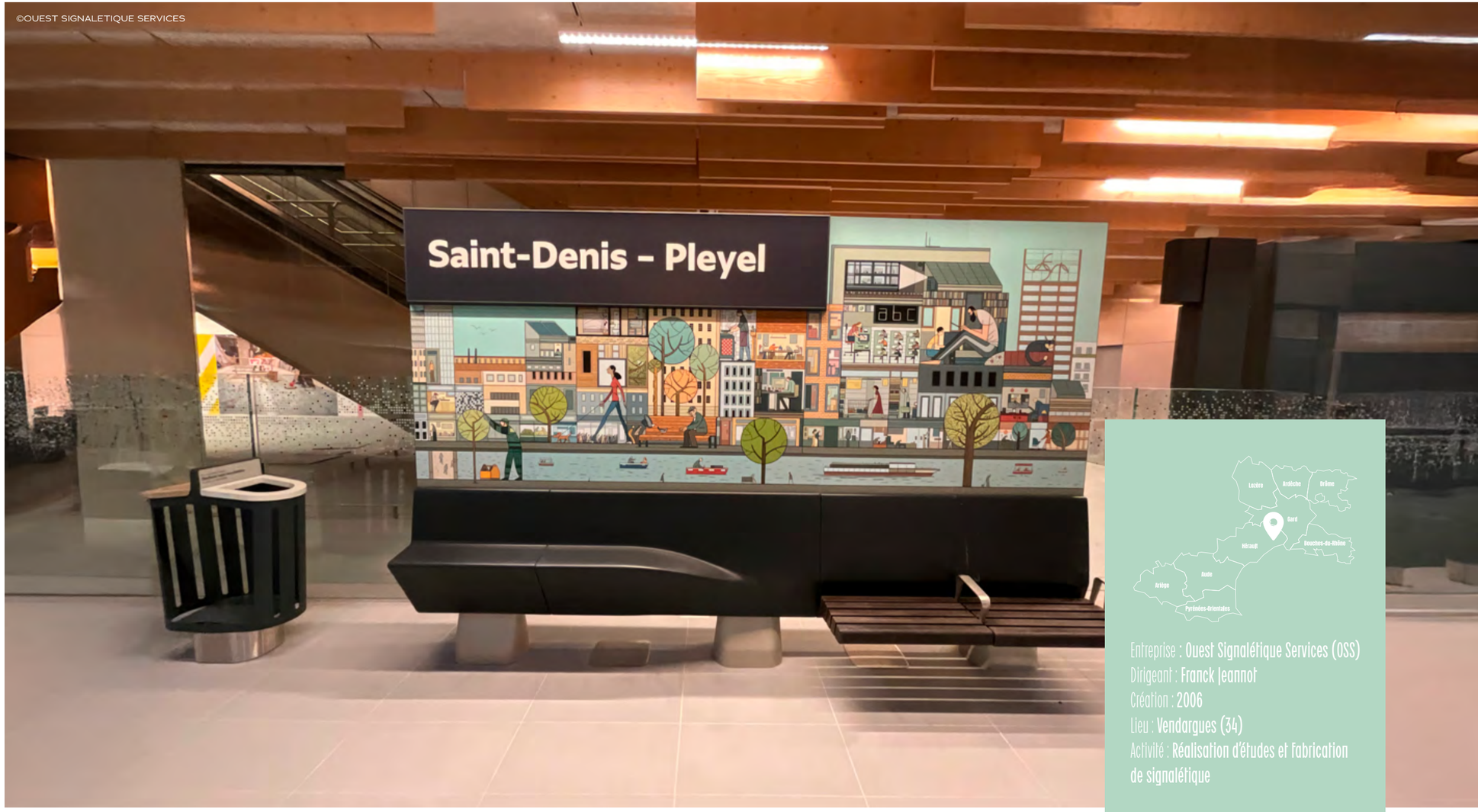
« La réception organisée pour la venue du Président Macron confirme la qualité de notre travail auprès du grand public. Au menu, un assortiment de 4 400 pièces de cocktail salées-sucrées, ainsi que de la charcuterie et du fromage du Gard et de la Lozère. Sans oublier les fruits de saison provenant d'Arcé Fruits à Beaucaire, le tout joliment présenté ».

©LA PETITE CUISINE

+X

FRANCK JEANNOT

L'ART DE RÉUSSIR EN ÉQUIPE



©OUEST SIGNALETIQUE SERVICES

Ouest Signalétique Services

Juin 2024. Paris. Inauguration de la gare de Saint-Denis-Pleyel. « C'est avec un immense honneur que je déclare ouverte la nouvelle gare de Saint-Denis-Pleyel au nom de tous », annonce le président de la République française Emmanuel Macron. Un tonnerre d'applaudissements retentit. Parmi le public, Franck Jeannot est ému. Sa société, Ouest Signalétique Services (OSS), basée à Vendargues, a conçu l'ensemble de la signalétique de ce projet phare du Grand Paris Express. Date mémorable pour Franck et son équipe, après des mois de collaboration avec le cabinet de design Patrick Jouin pour faire briller l'expertise de l'entreprise sur la scène nationale. Pour cet homme discret, cet instant est une reconnaissance personnelle et professionnelle qui valide son engagement et sa passion pour son métier depuis plus de 14 ans.

Entreprise : Ouest Signalétique Services (OSS)
Dirigeant : Franck Jeannot
Création : 2006
Lieu : Vendargues (34)
Activité : Réalisation d'études et Fabrication de signalétique

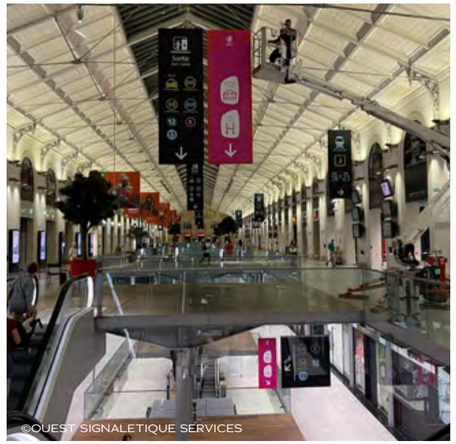
Tel Iron Man

Franck Jeannot évoque Ouest Signalétique Services en présentant la société comme une véritable incarnation de l'innovation et du design avant-gardiste, à l'image d'Iron Man, qu'il considère *« comme la mascotte d'OSS »*. Il précise : *« Comme lui, nous symbolisons l'innovation et sommes engagés à transformer des idées en réalités tangibles ayant un impact dans le monde réel »*, soulignant ainsi son ambition de participer à des projets d'envergure tels que le Grand Paris. Tout comme le héros de Marvel, Franck ne cache pas sa détermination à défendre ce qui peut l'être. En 2020, il reprend les rênes d'OSS, alors en difficulté. En tant que directeur, il supervise les chantiers de signalétique pour la SNCF, mais s'inquiète des choix stratégiques. « *Je reste circonspect quand je vois qu'on peut fermer une entreprise comme cela, du jour au lendemain* », confie-t-il. Franck trouve risquée la politique du précédent propriétaire de l'entreprise : *« La décision était prise de mettre tous les œufs dans le même panier en se concentrant uniquement sur la SNCF, sans chercher à développer d'autres marchés, ni à répondre à d'autres appels d'offres. C'était une stratégie mono-client pleine de dangers »*. En 2019, lorsque la société perd l'appel d'offres de la SNCF, le verdict tombe : OSS va fermer. Pour Franck, cela représente bien plus qu'un simple arrêt : *« Je ne peux me résigner à voir cette entreprise mettre la clé sous la porte. C'est la fin d'une centaine d'emplois, l'anéantissement de vingt ans d'ancienneté et l'abandon d'une réelle expertise dans une activité de niche »*. Alors, tel un Iron Man moderne, il se bat avec détermination pour sauver Ouest Signalétique Services, conscient de l'importance de préserver son héritage et son savoir-faire.

FRANCK JEANNOT
©OUEST SIGNALETIQUE SERVICES

©OUEST SIGNALETIQUE SERVICES

« L'une de nos fiertés est d'avoir reçu un courriel du directeur national des gares SNCF, qui nous remercie et nous félicite pour notre engagement dans le déploiement de la signalétique JOP 2024. Ce message est le fruit des efforts acharnés de tous ceux qui travaillent sans relâche pour OSS et pour son bien, effectuant des heures supplémentaires et sacrifiant même parfois leurs samedis ».


©OUEST SIGNALETIQUE SERVICES

Et tel Charlie Chaplin

La carte maîtresse de Franck Jeannot ? Miser sur le fameux chantier du Grand Paris Express, le plus grand d'Europe. Bingo ! Quelques mois plus tard, OSS remporte non seulement les appels d'offres de la SNCF, mais aussi le contrat de signalétique et d'information Voyageurs pour ce vaste projet. De plus, référencée aux JOP 2024, OSS équipe une quarantaine de gares SNCF aux couleurs de Paris 2024. « *Le film qui représente le mieux notre parcours est sans conteste Les Temps Modernes, de Charlie Chaplin. Il illustre une période de chômage et d'émeutes aux États-Unis dans les années 1930, favorisée par la déshumanisation au nom de la modernité et de la bureaucratie mercantile. Tout comme les personnages de ce chef-d'œuvre, il nous faut avancer en nous adaptant aux nouvelles technologies et aux exigences croissantes de notre secteur* », souligne Franck. Ce changement de cap marque la fin de la dépendance à un client unique. En diversifiant ses activités et en intégrant la fabrication en interne, OSS parvient à restaurer sa rentabilité et à développer son chiffre d'affaires. L'entreprise est désormais sur le tremplin du succès, prête à saisir de nouvelles opportunités, à l'image de Charlot, le héros des Temps Modernes, qui avance avec détermination pour sa survie malgré les obstacles. *« Cet avenir, nous le cultivons avec soin en proposant des solutions écoresponsables. Nous croyons fermement que la réussite passe par le respect de notre environnement »*, ajoute Franck. OSS se distingue également grâce à son label LUCIE 26000*. *« Nous restons attentifs aux nouvelles technologies et aux avancées écologiques. Nous avons été les premiers à proposer des panneaux signalétiques en aluminium recyclé et 100 % recyclable, et nous imprimons sans solvant »*, conclut-il. Aujourd'hui, Ouest Signalétique Services dispose d'une usine, d'ateliers d'assemblage et d'une plateforme de stockage. Quarante collaborateurs s'investissent quotidiennement. Actuellement, ils travaillent de concert avec Pizzarotti, la multinationale italienne du BTP, pour la construction du nouveau CHU de Pointe-à-Pitre, en Guadeloupe, installant la signalétique de plus de 90 000 m² et environ 10 000 objets. De quoi rendre jaloux Iron Man et Charlie Chaplin réunis !

©OUEST SIGNALETIQUE SERVICES

©OUEST SIGNALETIQUE SERVICES

* LUCIE 26000 est une norme française de responsabilité sociétale des entreprises (RSE) qui guide les organisations dans l'intégration de pratiques durables et éthiques.

+X

BERNARD JOUGLA

LE MAÎTRE CONFITURIER AUX 51 MÉDAILLES

Maison Jougla

Mars 2024. Paris. Salon de l'agriculture. La Maison Jougla, située à Lorp-Sentaraille en Ariège, s'illustre à nouveau. Son fondateur, Bernard Jougla, confirme son statut de Maître confiturier le plus décoré de France en remportant trois nouvelles médailles au Concours Général Agricole, dont deux en or et une en argent. Pour sa 12ème participation, il démontre que l'excellence et le respect des fruits demeurent toujours au cœur de sa démarche. Avec un total de 51 médailles, la Maison Jougla s'impose comme LA référence nationale, d'autant plus qu'en 2019, elle remporte déjà le 1er Prix du Championnat du Monde de Confitures. Une réussite au sommet que Bernard partage avec sa femme, Pascale. Il était une fois une histoire pure fruit au cœur de l'excellence.

©MAISON JOUGLA

Entreprise : Maison Jougla
Dirigeants : Pascale et Bernard Jougla
Création : 2012
Lieu : Lorp-Sentaraille (09)
Activité : Industrie de conserverie - transformation de fruits

Diplômés en gourmandise

« *Saviez-vous qu'il n'existe ni école ni formation spécifique pour devenir confiturier ? Cette réalité étonne souvent, mais elle offre la liberté de développer son propre style et d'expérimenter des saveurs uniques* ». C'est ainsi que Bernard évoque avec enthousiasme ses débuts lorsqu'on lui pose des questions sur son parcours. Créateur passionné, il ne cesse d'innover, une philosophie qui contribue certainement à son succès. Dans les années 2010, il travaille dans une usine de confiture en Ariège. Pendant ce temps, son épouse Pascale évolue dans le secteur médical. En 2012, ensemble ils décident de donner vie à leur rêve familial : créer une entreprise artisanale dédiée à la confiture. Leur passion commune ? Retrouver le goût authentique du fruit. « *La Maison Jougla, c'est l'histoire de deux gourmands en quête de produits authentiques* », résume Bernard. De marmite en marmite, leur petite entreprise prend rapidement de l'ampleur. En 2013, seulement un an après sa création, le couple est récompensé au Concours Général Agricole du salon de l'agriculture. Les produits de la Maison Jougla séduisent les jurys. Médaille d'or, d'argent : Pascale et Bernard raflent tout. En 2016, leur gamme complète est honorée par le prix de l'excellence. Chaque année, les records s'accumulent, y compris en 2024, lorsque le Boss maintient son titre de Maître confiturier le plus décoré de France en décrochant trois nouvelles médailles. Bardées de distinctions, les confitures de la Maison Jougla se vendent comme des petits pains. Elles s'imposent dans le paysage de la gastronomie sucrée française. Mais quels sont les secrets de préparation, le choix des ingrédients et les techniques artisanales qui font la différence dans chaque pot de la célèbre institution ? Immersion dans les coulisses pour découvrir les étapes où la magie opère, transformant des ingrédients de qualité en véritables délices gustatifs.

Les composants du succès

Que sont-ils ? « *La qualité, toujours la qualité et encore la qualité* », martèle Bernard. Les confitures de la Maison Jougla, cuites lentement en chaudron selon des méthodes traditionnelles, sont élaborées à partir de fruits rigoureusement sélectionnés. « *Pour dénicher la bonne marchandise, je n'hésite pas à parcourir plusieurs centaines de kilomètres. Je les goûte et privilégie les filières courtes. La France regorge de produits d'exception, comme la mirabelle de Lorraine, la figue de Solliès ou encore l'abricot rouge du Roussillon* », explique-t-il. Bernard insiste sur l'importance de travailler les fruits à leur maturité optimale. « *Je suis exigeant sur les saveurs, les textures et les variétés. Quand on déguste une confiture de la Maison Jougla, je veux que l'on retrouve le goût authentique du fruit, comme si on le croquait directement* ».

Pas de tricherie ici : sans colorants ni conservateurs, ses confitures sont produites de manière artisanale. Bernard refuse catégoriquement les procédés industriels. Seul le conditionnement évolue, utilisant des machines de plus en plus performantes. Avec une équipe de 20 personnes, ils assurent la production de 2 000 000 de pots chaque année. Aujourd'hui, La Maison Jougla, ce sont plus de 300 recettes de confitures, gelées et marmelades, ainsi que de nouvelles idées au gré des suggestions des clients ou des demandes de partenaires gastronomiques. On y trouve des classiques comme l'abricot, la myrtille, le coing ou la framboise, mais aussi des spécialités de la maison telles que la fraise Mara des bois, la poire-vanille bourbon ou le melon de Cavaillon, sans oublier des curiosités comme la cerise noire au piment d'Espelette, l'églantine ou l'orange-Cointreau. Et demain ? En 2023, son fils Thomas a rejoint l'entreprise familiale. Quant à sa fille Emma, actuellement en cinquième année d'ingénierie agroalimentaire, envisagera-t-elle de faire partie de l'équipe familiale ? Affaire à suivre !

« Nous proposons les marques Les Délices de Pascale, disponibles en épicerie fine comme à la Maison Plisson à Paris et dans notre boutique de Saint-Lizier, ainsi que *Confitures et Traditions* pour la grande distribution. En plus de nos confitures, nous offrons une sélection de produits biologiques et de biscuits, incluant tartelettes, tartes, meringues et navettes à la fleur d'oranger, qui incarnent nos valeurs d'artisanat et de qualité ».

+X

JEAN-FRANÇOIS LEROY

L'ÉVIDENCE DE L'IMAGE VAUT MILLE MOTS

Images Evidence

31 août 2024. Perpignan, Campo Santo. Jean-François Leroy déclare ouvert le festival Visa pour l'image. Le fondateur et directeur du plus grand rendez-vous mondial consacré au photojournalisme est heureux. Il savoure cette 36ème édition, orchestrée par sa société Images Evidence, établie à Paris. Lorsque l'aventure commence en septembre 1989, il n'imagine pas que, 35 ans plus tard, le festival existera encore. Les chiffres parlent d'eux-mêmes : la première année, 123 professionnels sont accrédités et deux pays sont représentés, la France et l'Italie. Aujourd'hui, ce sont 3 000 professionnels, 52 nations, 220 000 visiteurs et plus de 800 clichés exposés. Une formidable réussite que Jean-François Leroy porte à bout de bras, de la recherche de sponsors à l'encadrement des œuvres, en passant par leur installation au millimètre près sur les murs des lieux d'exposition. Chaque soir, il anime les séances de projection tout au long du festival, incarnant l'engagement d'un véritable chevalier du photojournalisme !

©SÉBASTIEN RIOTTO

Entreprise : Images Evidence
Dirigeant : Jean-François Leroy
Création : 1997
Lieu : Paris (75)
Activité : Réalisation du Festival Visa pour l'image - Perpignan

©STEFAN VANFLETEREN

« Les honneurs ? Oui, je suis chevalier des Arts et des Lettres, chevalier de l'Ordre national du Mérite et chevalier de la Légion d'honneur. Mais je n'ai jamais sollicité de décorations. Je ne les arbore pas, et elles ne figurent pas sur ma carte de visite ».

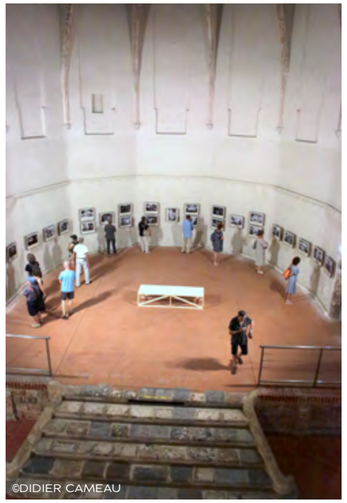
JEAN-FRAÇOIS LEROY

L'image. Un destin qui lui colle à la peau

L'histoire raconte qu'il passe très tôt ses jeudis à s'initier aux techniques de laboratoire photo. Jeune, il se passionne pour les images de Larry Burrows et de David Douglas Duncan. Il se remémore : « *J'ai 12 ans lorsque ma première photo est publiée dans La Vie. Peut-être un peu pistonné, car ma tante est rédactrice en chef du journal. Je suis alors fou de joie et fier comme Artaban. Pourtant, à cette époque, mon rêve est de devenir cardiologue* ». Rapidement, il réalise que les matières scientifiques ne sont pas faites pour lui. « *Je suis un littéraire* », justifie Jean-François, qui se tourne vers des études de journalisme. « *Comme la vie est faite de rencontres* », le fondateur de l'agence Sipa Press, Gökşin Sipahioğlu, lui ouvre les portes de la profession. « *Je deviens photographe chez lui. Honnêtement, je ne suis pas un bon photographe… mais je ressens déjà ce désir profond de mettre en valeur le travail des autres* », explique-t-il. Une autre rencontre marquante est celle de Dominique Issermann : « *Tout le monde connaît le travail de cette photographe de mode, brillante réalisatrice de reportages et de clips, qui devient ensuite photographe admirée de personnalités célèbres du cinéma, de la littérature et du show business… Je reste son agent pendant un an, ce qui me permet de créer Visa sans être rémunéré pendant trois ans* ». En 1988, la ville de Perpignan et la Chambre de commerce et d'industrie des Pyrénées-Orientales souhaitent créer un événement prolongeant la saison touristique. « *J'arrive avec mon projet de photojournalisme… et on me dit non !* », s'indigne-t-il toujours. Il faut l'intervention de son mentor, Roger Thérond, le grand patron de Paris Match, pour faire basculer la décision. « *La première année, je loue une voiture avec un mégaphone. Chaque soir, on peut m'entendre claironner : CE SOIR… GRANDE SOIRÉE PHOTO !!!* », se plaît-il à raconter. L'aventure prend de l'ampleur avec sa société Images Evidence, jusqu'à devenir aujourd'hui incontournable pour les photojournalistes.

Un visa sur le monde

« *Ici, on parle de la vraie actualité du monde* », enchaîne Jean-François, à la fois journaliste et militant. C'est véritablement la réalité des clichés du monde dans tous ses états qu'il met en lumière. Le crédo des débuts de Visa reste d'actualité : conflits armés, pauvreté, crises climatiques, etc… L'édition 2024 confronte encore le public à ces thèmes, hélas récurrents. À ceux qui affirment que Visa propose toujours la même formule depuis plus de 35 ans, Jean-François rétorque : « *Ils ne se posent pas la question quand ils regardent des images de la Coupe du monde de football ! Ce sont pourtant toujours des hommes en short qui courent après une balle…* ». Son ton est vif, et ses saillies, parfois teintées de colère, justifient la ligne éditoriale de l'événement. « *Je suis aux côtés des photographes professionnels qui informent et témoignent. C'est le choix qu'ils ont fait pour alerter les populations sur ce qui se passe dans le monde. Certes, c'est un poncif, mais une image vaut réellement mille mots. Une photo de la maternité de Marioupol prise par Evgeniy Maloletka est plus forte, plus parlante et plus marquante qu'un article décrivant les bombardements de cet endroit* ». Jean-François Leroy demeure entier et inflexible dans sa défense du photojournalisme, s'identifiant pleinement à cette profession parfois mise à mal par la génération selfie. Il ne la conteste pas, mais il confère à son engagement un air de sacerdoce face à « *une information qui préfère les princesses à la Tchétchénie. Je suis accro à l'info, aux nouvelles, à l'actualité du monde. C'est une drogue dure. Je choisis les photos selon mes goûts. Si vous vous attendez à voir des images de petits chats sur des coussins en velours… alors Visa pour l'image n'est pas fait pour vous* », argumente-t-il. Sans aucun doute, cette quête de clarté et de fidélité à ses engagements permet à Visa pour l'image de continuer d'exister. Faire corps envers et contre tout avec la profession de photographe, comme en témoigne cette emblématique bague à tête de mort offerte par son ami, le regretté journaliste de guerre Stanley Greene, qu'il porte comme un talisman…


©DIDIER CAMEAU

©SÉBASTIEN RIOTTO

©SÉBASTIEN RIOTTO

+x

FRÉDÉRIC MATAN

GRAVE SON CHEMIN DANS LA PIERRE

Atelier Frédéric Matan

21 juin 2004. Palais de l'Élysée, Paris. Sous les auspices de la République, Frédéric Matan, animateur des rencontres européennes de la pierre à Junas (30), remet le premier trophée du concours des apprentis au président Jacques Chirac. Ce moment demeure gravé dans la mémoire du tailleur de pierre dont l'atelier se trouve au Pouget, près de Montpellier. D'autres instants magiques lui reviennent à l'esprit, notamment la remise de la médaille de Meilleur Ouvrier de France, mais celui-ci reste inégalé. Sa passion pour la pierre est présente depuis ses débuts. Elle lui permet de dialoguer avec la matière et d'en révéler la beauté. Pour lui, chaque bloc de roche représente à la fois un défi et une opportunité de laisser une empreinte durable. À l'entrée principale de la source Perrier à Vergèze dans le Gard, l'arc de triomphe en est un exemple éloquent, un défi de taille pour une œuvre monumentale qui marque son parcours d'une pierre blanche.

Entreprise : **Atelier Frédéric Matan**
Dirigeant : **Frédéric Matan**
Création : **2007**
Lieu : **Le Pouget (34)**
Activité : **Tailleur de pierre**

FRÉDÉRIC MATAN

Une histoire martelée

Tout commence en 1988. Frédéric a 17 ans et souhaite exercer un métier manuel. « *Après une première expérience en menuiserie, je réalise rapidement que ce n'est pas ma voie. C'est alors que je découvre la taille de la pierre. Dès le premier contact, j'accroche avec la matière* », précise-t-il. Il effectue alors un apprentissage de deux ans chez les compagnons du devoir et du tour de France, où il s'initie aux subtilités de cet art ancien notamment au sein de l'entreprise MPR, reconnue pour son expertise dans la restauration des monuments historiques. Parmi ses souvenirs les plus marquants, il se remémore son intervention sur l'aile Richelieu et le socle de la statue de Louis XIV lors des travaux de remise en état du Louvre. Ces figures emblématiques éveillent en lui l'ambition de voir grand. Cela se reflète également dans sa participation à des chantiers prestigieux commandés par des personnalités de renom telles que Liliane Bettencourt ou bien encore Silvio Berlusconi. Chaque projet devient une nouvelle occasion d'apprentissage, un moyen d'enrichir sa créativité. En quinze années d'expériences intenses, il se forge une solide réputation. En 2004, il est couronné Meilleur Ouvrier de France. Pour lui, « *c'est la reconnaissance qui inaugure une nouvelle orientation* ». Il s'établit à son propre compte le 1er février 2007.

© FREDERIC MATAN

« L'un de mes rêves les plus chers est de créer une œuvre en pierre, non seulement commandée par les États-Unis, mais aussi érigée sur leur sol, symbolisant ainsi l'essence même du rêve américain. Qui sait, peut-être demain ?».

© FREDERIC MATAN

© FREDERIC MATAN

Un métier d'art et d'endurance

Après des débuts particulièrement éprouvants, il décroche le chantier de restauration des façades de l'enseigne Monoprix, située place de la Comédie à Montpellier. « *En haut de la chaîne d'angle, sous le balcon, je grave mes initiales, Mf, dans la pierre* », sourit Frédéric. L'aventure est enfin lancée. *Vingt fois sur le métier remettez votre ouvrage* pourrait servir de devise au fronton de son atelier. « *Je travaille d'arrache-pied et je ne lâche rien !* », assure-t-il avec détermination. Sa pugnacité va porter ses fruits : « *En 2020, Nestlé Waters Sud, filiale du groupe Nestlé, leader de l'agroalimentaire mondial, me fait parvenir un bon de commande pour réaliser la création de l'entrée principale de la source Perrier, à Vergèze* ». Une demande hors norme pour un chantier pharaonique. Il est l'homme de la situation. « *Tout tailleur de pierre rêve de participer à un tel chantier* », atteste-t-il. Avec ses 55 tonnes, 18,50 mètres de long et 10 mètres de haut, ce projet présente des dimensions exceptionnelles et constitue un défi technique pour lequel l'artisan a eu carte blanche. « *Avec toute l'équipe, nous avons travaillé pendant cinq mois, à temps complet* », révèle Frédéric.

Honneur et transmission

Frédéric Matan est un homme en perpétuel mouvement qui multiplie les récompenses. En 2009, il se voit attribuer le titre de Maître Artisan, une reconnaissance de son savoir-faire et de son engagement. En 2015, il remporte le concours ArtinovArt's de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat (CMA) de l'Hérault dans la catégorie *Tradition et Passion*, et reçoit le Certificat d'Identité Professionnelle (CIP Patrimoine) de la Confédération de l'Artisanat et des Petites Entreprises du Bâtiment (CAPEB) de l'Hérault attestant de ses compétences dans le domaine du patrimoine. L'année suivante, son entreprise est labellisée EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant) par le Ministère de l'Économie et des Finances, une distinction qui valorise l'excellence artisanale. En 2019, il est primé au Concours Lépine par le prix du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation pour une assiette connectée, taillée dans la pierre et dotée d'une puce permettant, par exemple, de lire le menu d'un restaurant sur smartphone. Enfin, en 2024, il obtient le label Handibat qui souligne son engagement pour l'accessibilité des personnes à mobilité réduite. « *Mon métier est exigeant, rigoureux, mais surtout passionnant. Il doit être valorisé et se transmettre de génération en génération* », conclut Frédéric. Une belle plaidoirie pour une activité aussi ancienne que l'humanité !

+X

CLÉMENT MOLINELLI

UN DESTIN FORGÉ DANS L'ART DE LA MÉTALLERIE

Molinelli, métallerie d'art

Préfecture de Toulouse. 5 avril 2024. Remise des prix Entreprise du patrimoine vivant. Pierre-André Durant, préfet de la région Occitanie, souligne l'importance de ce label qui valorise l'engagement des entreprises dans la préservation de l'excellence française. Parmi les entreprises labellisées, la métallerie d'art Molinelli située à Combas, dans le Gard, se distingue par son savoir-faire unique. C'est la troisième fois consécutive depuis 2011 que la maison Molinelli reçoit cette distinction. Elle ne se contente pas de répondre aux attentes… elle les dépasse. Ses réalisations comprennent la rénovation du monumental portail du parc de la Tête d'Or à Lyon, une œuvre majestueuse s'élevant à 12,30 mètres, symbole d'un savoir-faire d'exception et d'une maîtrise technique inégalée. Chacune de ses créations, chacun de ses projets témoigne à la perfection d'un engagement sans faille envers la qualité et la maîtrise du geste. Clément Molinelli, qui dirige cette maison éponyme, en est l'âme véritable. Rencontre avec un artiste artisan.

PARC DE LA TÊTE D'OR, LYON

©MOLINELLI

Entreprise : Molinelli Métallerie d'Art
Dirigeant : Clément Molinelli
Création : 1998
Lieu : Combas (30)
Activité : Métallerie - Forge - Design - Art

Un mental d'acier

C'est une histoire peu banale que celle de Clément Molinelli, un jeune plein d'espoir promis à une carrière de handballeur professionnel. Né à Bastia, il découvre ce sport à l'âge de 10 ans. Quatre ans plus tard, les portes du Pôle Espoirs de Marseille s'ouvrent devant lui. C'est alors qu'un coup du sort survient : *« À 14 ans, alors que je me destine à une carrière de sportif, un accident change le cours de ma vie »*, raconte-t-il. Le verdict tombe : Clément ne peut plus pratiquer de sport à haut niveau. Son rêve s'effondre, mais il se forge un mental d'acier. Pour se relever, il s'appuie sur le conseil d'un ami : *« Crois en toi et rien ne te sera impossible ».* Une remise en question, un cousin soudeur qui lui transmet sa passion du métal… et Clément change de direction de vie. Ambitieux, il aspire à exceller. Il trouve sa place auprès des Compagnons du Devoir et du Tour de France en tant que serrurier-métallier. Cinq années plus tard et un tour de France accompli, il retourne aux sources : la serrurerie Romano à Combas. C'est là qu'il a commencé sa formation et c'est ici que tout prend vie !

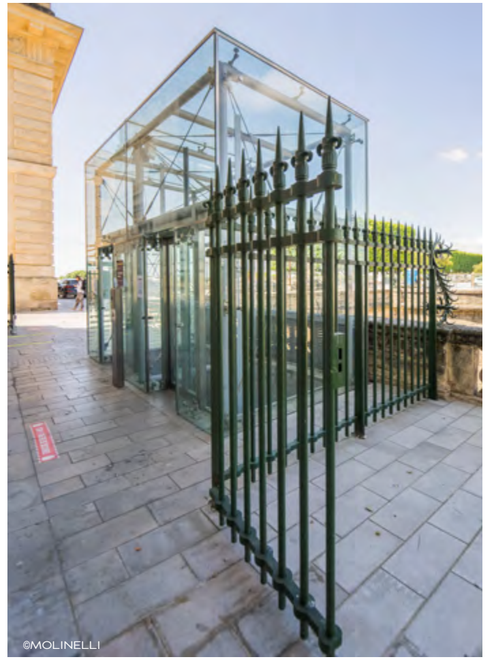
Innovation et tradition pour ADN

En 2019, Clément Molinelli prend les rênes de Romano, qui devient Molinelli Métallerie d'Art, avec sa vision audacieuse de *« fusionner innovation et tradition »*. L'entreprise reflète cette ambition, portée par une quête constante de nouveaux défis et de créations extraordinaires. Avec son équipe, il travaille les métaux de manière artisanale en réalisant des pièces uniques et sur mesure, qu'il s'agisse d'éléments décoratifs, de structures architecturales ou d'œuvres artistiques. L'excellence du savoir-faire se manifeste à travers les commandes prestigieuses qui s'accumulent. Clément précise : *« Actuellement, nous intervenons sur plusieurs chantiers : à Paris, sur celui de la cathédrale Notre-Dame et au Balzac, le restaurant de Pierre Cagnaire ; à l'hôtel Le Negresco à Nice, ainsi qu'au théâtre antique d'Orange et à la Citadelle de Villefranche-sur-Mer »*. Et il ajoute : *« Ce qui nous distingue de la concurrence, c'est notre capacité à relever des défis sans limites »*. Même lorsque les projets semblent inaccessibles, Molinelli Métallerie d'Art s'engage à trouver la solution. Rien que cela !

L'exigence de l'exceptionnel

« Notre objectif est de transformer la vision de nos clients en réalité, que ce soit dans la restauration ou la création. Chaque demande est une occasion de repousser les frontières du possible. Nous sommes constamment animés par la passion et par le désir d'offrir le meilleur à nos clients », affirme Clément. Il n'est pas surprenant que Molinelli Métallerie d'Art enchaîne les distinctions : *« Nous sommes fiers d'être reconnus comme entreprise du patrimoine vivant, ce qui souligne notre engagement envers l'excellence artisanale. Nous avons reçu la médaille d'or de l'Excellence artisanale de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat (CMA) et plusieurs certifications Qualibat. En tant que membres du Groupement des entreprises de restauration de monuments historiques, nous valorisons notre savoir-faire. En 2023, la distinction de Meilleur Ouvrier de France attribuée à Adrien, notre responsable du pôle forge, enrichit l'héritage de la maison Molinelli. Notre créativité se manifeste à travers des œuvres emblématiques – comme la verrière monumentale de l'Hôtel Relais & Châteaux Richer de Belleval, à Montpellier »*, conclut-il. D'innovation, il en est aussi question lorsque Clément l'artisan d'art laisse une place à KLLEMO l'artiste et que la matière se plie à ses inspirations artistiques. C'est ainsi que naît l'éléphant, sa première œuvre, un mastodonte d'aluminium et de lumière de plus de 2,50 mètres de haut. Comme le disait Aristote : *« L'excellence n'est pas un acte, mais une habitude »*.

« De l'apprentissage à la direction et à la transmission ! J'ai commencé dans une petite entreprise de quatre employés. Aujourd'hui, nous sommes dix-neuf collaborateurs, spécialisés dans des ouvrages prestigieux. Ma passion ? Transmettre mes compétences aux jeunes, en particulier aux compagnons effectuant leur tour de France ».



+X

BERTIN NAHUM

PIONNIER DE LA ROBOTIQUE MÉDICALE AU SERVICE DE LA VIE

Quantum Surgical

Octobre 2022. New York. Remise du Prix Galien. Bertin Nahum est aux anges. Sa start-up, Quantum Surgical, établie à Montpellier, est honorée par cette distinction prestigieuse qui, depuis cinquante ans, met en lumière des innovations exceptionnelles dans le domaine de la santé. Considéré à l'échelle mondiale comme l'équivalent du Prix Nobel en recherche biopharmaceutique, le Prix Galien récompense des solutions uniques ainsi que des personnalités inspirantes ayant profondément transformé le paysage de la santé. L'ingénieur français présente son automate, *Epione* : un bras articulé révolutionnaire dédié à l'ablation des tumeurs cancéreuses. Ce dispositif illustre la puissance de l'innovation au service de la vie. Bertin Nahum, dont le parcours va de l'orphelinat aux sommets des distinctions internationales, incarne la passion et la détermination : une véritable ode à la vie, pour la vie !

©QUANTUM SURGICAL

Entreprise : **Quantum Surgical**
Dirigeant : **Bertin Nahum**
Création : **2017**
Lieu : **Montpellier (34)**
Activité : **Robotique médicale**

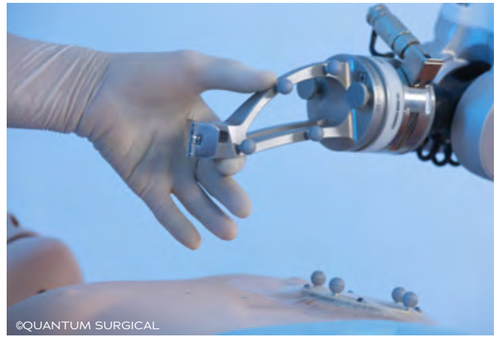
La résilience pour innover

L'histoire de Bertin Nahum inspire par sa capacité à transformer des défis en opportunités tout en contribuant au bien-être d'autrui. Rien ne destinait cet orphelin d'origine béninoise à devenir l'un des grands spécialistes mondiaux de la robotique chirurgicale. Diplômé de l'Institut National des Sciences Appliquées de Lyon, il acquiert une expérience précieuse dans de grandes entreprises de santé. *« C'est lors de mon projet de fin d'études, en partenariat avec l'hôpital neuro-chirurgique de Lyon, que je découvre ma vocation. Je conçois un logiciel d'intelligence artificielle pour diagnostiquer des lésions crâniennes. Pour la première fois, mon travail prend une signification profonde : mon expertise aide directement les chirurgiens et les patients »*, explique-t-il. En 2002, il fonde Medtech, une société pour développer la chirurgie peu invasive, réduisant douleur et temps de récupération. Deux robots, *Brigit* et *Rosa*, voient le jour : le premier assiste dans l'installation de prothèses de genou, le second traite des affections comme la maladie de Parkinson. Son succès est indéniable, avec des milliers de patients bénéficiaires à travers le monde. En 2013, il introduit sa société en bourse, et en 2016, un groupe américain acquiert Medtech SA pour 164M €. Mais Bertin, l'ingénieur-entrepreneur, ne s'arrête pas là.

« Je suis profondément fier du chemin que j'ai parcouru aux côtés d'équipes et de collaborateurs dont certains sont devenus de précieux amis. Grâce à Epione, nous avons la possibilité de transformer le cancer en une maladie chronique et non fatale, offrant ainsi à un maximum de personnes atteintes de tumeurs l'opportunité de vivre plus longtemps et dans des conditions bien meilleures. C'est un combat qui en vaut la peine, et je suis déterminé à faire la différence ».

L'IA pour soigner

Bertin Nahum figure parmi les esprits les plus novateurs de sa génération et se projette dans l'avenir de la médecine en tant que pionnier des robots chirurgicaux français. *« Nos robots sont des outils intelligents. Ils utilisent des images pour planifier un acte chirurgical, aident à la décision du praticien et assistent la réalisation du geste »*, affirme-t-il. En 2017, il co-fonde Quantum Surgical avec trois de ses anciens associés, poursuivant l'exploration des possibilités offertes par la robotique chirurgicale mini-invasive. Selon le Centre international de recherche sur le cancer, près de 4,3 millions de nouveaux cas de cancers abdominaux et pulmonaires sont diagnostiqués chaque année dans le monde. Quantum Surgical propose un traitement précoce et ciblé avec son robot unique, *Epione*, équipé d'algorithmes d'intelligence artificielle. *« C'est un système robotisé d'assistance à l'ablation percutanée utilisant un bras robot et une caméra »*, détaille Bertin. Cette procédure constitue une alternative à la chirurgie, traitant des tumeurs difficiles d'accès, notamment dans le cas des cancers des poumons, du foie, du pancréas et des reins. Le nom « Epione », déesse de la l'apaisement de la douleur dans la mythologie grecque, est parfaitement choisi. L'entreprise, qui possède une filiale à Miami avec un robot installé au *Baptist Health South Florida*, vient d'obtenir en 2024 un prêt de 30 millions d'euros de la Banque européenne d'investissement pour soutenir ses ambitions internationales.



Se remettre en question pour avancer

En septembre 2012, le magazine canadien Discovery Series classe Bertin Nahum 4ème parmi les 10 entrepreneurs high-tech les plus révolutionnaires, derrière des icônes comme Steve Jobs et Mark Zuckerberg. Un an plus tard, Fleur Pellerin, alors ministre de l'Innovation, lui décerne le titre de chevalier de la Légion d'honneur. En novembre 2014, l'université britannique de Coventry lui attribue un doctorat honoris causa en technologie, saluant ses contributions à la médecine via la robotique. En 2023, sa société rejoint le programme French Tech 2030 et reçoit le Prix JFR Innovation de la Société française de radiologie, renforçant ainsi son statut de leader. Malgré ces distinctions, Bertin Nahum termine avec un message empreint d'humilité : *« Pour avancer, il faut se remettre en question et ne pas craindre le doute. Le pire est de s'enfermer dans la certitude. Cette approche permet de s'ouvrir aux autres et d'écouter ce qui se dit autour de soi ».*

+x

JEANNE SIGNOLES

LA MAIN DANS LE SAC POUR FAÇONNER UNE EMPREINTE DURABLE

L/UNIFORM

Mars 2023. Au cœur de Saint-Germain-des-Prés. 1 quai Voltaire, Paris. Inauguration de la nouvelle boutique de la maison carcassonnaise de maroquinerie L/UNIFORM. Ce nouvel espace de 100 m² met à l'honneur des matériaux simples et naturels, remplaçant le point de vente de 20 m² ouvert en 2014 quai Malaquais, lors du lancement de l'entreprise. C'est une belle avancée pour la griffe cofondée par Jeanne Signoles et son époux Alex, dont les modèles sont conçus à Carcassonne et fabriqués dans leur manufacture au Portugal. L/Uniform a acquis une solide réputation en France et au Japon et fait la une des magazines. L'Officiel, Vogue et le très trendy Harper's Bazaar se mettent sur leur 31 pour présenter dans leurs pages les célèbres sacs en toile. Follement chics, telle est leur signature. Tout comme Jeanne, leur éminence grise.

©LUDOVIC BALAY

Entreprise : L/UNIFORM
Dirigeant : Jeanne Signoles
Création : 2013
Lieu : Carcassonne (11)
Activité : Manufacture / commerce de maroquinerie & d'articles de voyages

©LUDOVIC BALAY

JEANNE SIGOLES

« Avoir un sac rutilant réservé au samedi soir, celui qu'on sort comme un bijou de son écrin pour quelques heures, ça ne m'intéresse pas. Je veux de la qualité, du haut de gamme, de la belle facture pour tous les jours, là où réside la vraie vie. C'est ma définition de l'excellence ».

Par amour & pour les voyages tous confort

Jeanne confie qu'elle lit beaucoup et que son chevet déborde d'ouvrages. Certains ne sont pas encore terminés, tandis que d'autres sont dévorés – comme le célèbre roman de Flaubert, *Madame Bovary*. Rien d'étonnant ! À l'instar d'Emma, Jeanne est prête à tout par amour. Diplômée en économétrie, elle débute sa carrière chez Airbus, où elle travaille sur la modélisation des risques, avant de rejoindre BNP Paribas Arbitrage dans la gestion d'actifs. Puis, elle jette l'éponge… pour les beaux yeux de son mari Alex, fabricant pour le plus ancien malletier français. *« Je me suis lancée par amour. Sans lui, cette expérience incroyable n'aurait pas été possible »*, confirme Jeanne. *« J'ai eu envie de créer quelque chose qui me ressemble, une marque qui puisse s'adresser à toute la famille – car je suis mère de trois enfants – et propose des produits à la fois utiles et esthétiques »*. La deuxième passion de Jeanne est le voyage… *« Pour moi, le voyage est une source d'inspiration »*, explique-t-elle. Un jour, devant un tas de bagages au pied d'un coffre de voiture, prête à partir en vacances, Jeanne tente de les ranger méthodiquement. C'est un pari presque impossible, compte tenu de leurs formes disparates. Son imagination s'éveille alors pour trouver les bagages de ses rêves. Elle a une idée : elle va créer des sacs utiles, simples, beaux et authentiques.

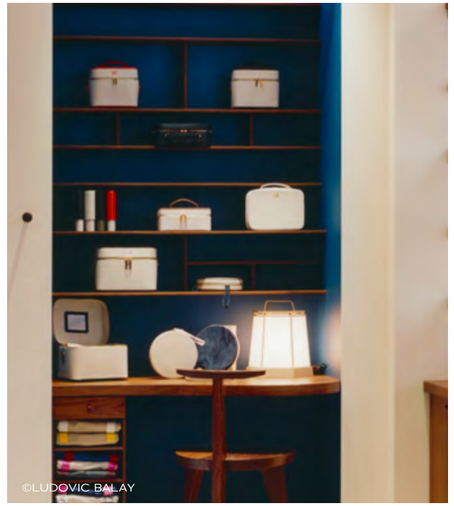
©LUDOVIC BALAY

Sa signature sera claire : *« Tout doit commencer et finir par la qualité »*. À l'instar d'un uniforme, peut-être ? Jeanne répond : *« J'adore les uniformes ! C'est l'un des premiers cadeaux que m'a offerts mon mari. Leur coupe précise et la qualité des matières leur confèrent une élégance intemporelle. Un uniforme qui vieillit reste beau. Cela correspond à ce que je veux faire : des sacs durables qui, avec le temps, se patinent et acquièrent un charme inégalable »*. C'est ainsi qu'en 2013, par amour pour Alex, pour les voyages et pour les uniformes, Jeanne Signoles crée L/UNIFORM, une ligne de produits fonctionnels en toile de très belle qualité : cartables, cabas, chariots de courses et sacs de voyage.

Réviser vos classiques. Trouver des pépites de style

En véritable it-girl de la mode, Jeanne maîtrise les codes et les réseaux de la planète *fashion*. Deux mois après la création de L/UNIFORM, le concept store Colette présente ses sacs, dont un sac à outils inspiré de ses visites au BHV. Ce modèle devient rapidement l'it-bag de la marque, suscitant l'engouement des fashionistas et marquant un lancement réussi. Son attachement à la qualité façonne sa vision de l'entrepreneuriat et prédispose certainement sa marque à une incursion dans le monde du luxe. *« Mettre du beau dans l'utile est ma ligne de conduite dans toutes mes créations »*, explique Jeanne. L/UNIFORM décline ses sacs en fonction de leurs usages. Chacun est pensé selon sa fonctionnalité. *« Un cartable pour l'école ou le travail, un sac à dos pour crapahuter élégamment, un grand sac de voyage pour une odyssée, mais aussi un écrin à bijoux, un sac de sport, un étui à lunettes, une enveloppe à pain, une valise cabine et même une trousse de toilette »*, énumère-t-elle, ajoutant : *« Faire simple et beau, solide et utile ! »*. L/UNIFORM fabrique ses collections dans son atelier au Portugal. Du dessin au montage, en passant par la finition et l'emballage, chaque étape de la chaîne de production est réalisée par des artisans hautement qualifiés. Tous les modèles sont confectionnés à partir de toiles de haute qualité, spécialement tissées en France ou en Italie pour Jeanne et Alex, et sont entièrement personnalisables. Ultime délicatesse de Jeanne : pour en faire une pièce unique, chaque client peut y faire apposer ses initiales. *« Avec L/UNIFORM, chacun est libre de créer et d'inventer son propre uniforme »*, conclut Jeanne. Aujourd'hui, la marque est présente à Paris, Taïwan, Tokyo et Hong Kong, et envisage de se lancer aux États-Unis… Jeanne, ou une reconversion créative des plus réussies !

©LUDOVIC BALAY


©LUDOVIC BALAY

+X

OCÉANE TOUCHET

L'ART DE TOUCHER LE CŒUR DU SPECTATEUR

©99 PRODUCTION

99 Production

15 juin 2023. Tribunal de Commerce de Perpignan. Océane Touchet dépose les statuts de 99 Production. C'est le clap de début pour sa société de production de films et de publicités établie à Ortaffa, près de Perpignan, dans les Pyrénées-Orientales. À tout juste 25 ans, elle voit son rêve se réaliser ! À l'instar d'Estelle Mossely, première Française championne olympique de boxe dont elle adapte l'histoire à l'écran dans son court métrage *Poing d'acier, Rêve d'or*, Océane ne lâche rien pour en arriver là. Elle partage la conviction qu'il « *faut toujours faire ce que l'on veut, sans forcément écouter ce que l'on attend de vous* ». Cette posture lui donne raison. Son destin se dessine en cinémascope. *Poing d'acier, Rêve d'or,* lauréat au concours de l'association *Femmes et Cinéma*, est diffusé sur France 3 pendant les Jeux Olympiques de Paris 2024. Bien plus qu'un simple essai, c'est une reconnaissance pour Océane, qui a l'art de toucher le cœur du spectateur. Moteur !

Entreprise : 99 Production
Dirigeant : Océane Touchet
Création : 2023
Lieu : Ortaffa (66)
Activité : Production audiovisuelle

©99 PRODUCTION

série télé *Haute Saison*. « *J'éprouve un immense plaisir à transformer ces images en histoires, à leur donner un sens, une musique et un son. Ce qui me passionne c'est la possibilité de raconter et de donner vie à des visions créatives. Ce bonheur est palpable pour ceux qui visionnent mes premiers essais* », révèle-t-elle avec des étoiles dans les yeux. Son scénario, intitulé *Silence*, est sélectionné par ses professeurs. Il aborde la dépression chez les sportifs de haut niveau. « *Ce court-métrage m'a donné le goût de la réalisation* ». En 2023, Océane termine son parcours académique avec une certification professionnelle de niveau 5 en script, prête à poursuivre sa passion pour le cinéma. Comme à son habitude, elle ne perd pas de temps… Diplôme en poche, elle crée *99 Production*.

©99 PRODUCTION

Travelling arrière

Rapidement, Océane se rend compte qu'elle aime laisser des traces durables, des messages et des témoignages inspirants. « *Je suis fascinée par l'impact des images et des films. Adolescente, je capture avec ma caméra mes voyages à Marrakech, Hawaii ou Punta Cana, convaincue que ces vidéos seront un précieux héritage à transmettre* », explique-t-elle. En 2021, elle intègre l'École supérieure de cinéma et de télévision de Montpellier : « *On y apprend le scénario, la réalisation, la production, le montage et le maquillage. Des grands noms du cinéma français parrainent les formations chaque année* », précise-t-elle avec enthousiasme. Une institution au cœur de séries comme *Demain nous appartient*, *Un si grand soleil* et *Ici tout commence* ! Pour Océane, c'est ici que tout prend forme. Elle s'épanouit dans cet univers du 7ème art. Elle a déjà effectué plusieurs missions en tant qu'assistante de réalisation et de production sur l'émission *Top Chef*, ainsi qu'auprès de la costumière sur le plateau de la nouvelle

©99 PRODUCTION

Silence ! On tourne

Productrice, réalisatrice, scripte et télépilote de drone, Océane met son expertise de l'image au service de projets audiovisuels, principalement pour les entreprises, comme des vidéos promotionnelles et événementielles. Une autre corde à son arc est la création de contenu pour sites internet, réseaux sociaux et campagnes de publicité, incluant la diffusion en salles de cinéma. « *Mon ambition est de concevoir des productions qui captivent et engagent les spectateurs tout en valorisant les marques et leurs messages. En parallèle, je travaille sur des projets de fiction, en mettant l'accent sur des histoires basées sur des faits réels* », spécifie-t-elle. Sa polyvalence lui permet d'adopter une approche intégrée de la fabrication et de la réalisation audiovisuelle. Cependant, ce qui la passionne avant tout, c'est l'exploration de récits authentiques qu'elle retranscrit à l'écran avec une profondeur et une maturité remarquables, bien qu'elle n'ait que 25 ans ! Le jeu de sa caméra donne de l'épaisseur aux émotions humaines. Chaque projet qu'elle réalise prend la dimension d'un manifeste. « *Je vise à raconter de nouvelles histoires, à mettre en lumière des récits poignants méconnus ou oubliés, à révéler des vérités cachées et à créer des récits marquants* », confie-t-elle. C'est bien le 7ème art qui l'aspire et l'inspire. « *Cinq mois après le lancement de ma société, je produis et réalise Poing d'acier, rêve d'or, un film qui met en avant les femmes dans le sport, avec pour objectif d'offrir une image plus juste et moins stéréotypée de leur place dans ce domaine* ». Par ailleurs, 99 Production a récemment réalisé un autre court-métrage intitulé *Il est temps que tu me libères,* un drame explorant la question de l'amour maternel face au suicide de l'enfant, qui est actuellement inscrit à plusieurs festivals. Aujourd'hui, *Silence et Poing d'acier, rêve d'or* sont en route pour être réalisés en moyen-métrage de 50 minutes. « *Ce n'est que le début d'une longue histoire, je l'espère… Et j'y crois* », conclut-elle. Plus vite, plus haut, plus fort : telle est la raison d'être du cinéma. Océane se l'approprie !

©99 PRODUCTION

« Mon rêve ultime est de produire un film qui laisse une empreinte durable dans le monde de l'audiovisuel – non pas par son succès commercial, mais par son impact et son message – d'y aborder des sujets importants qui suscitent la réflexion, de sorte que les spectateurs en parlent longtemps après l'avoir vu, comme si le film leur avait donné une claque. Ce type de réaction est au cœur de mes aspirations. Et pourquoi pas, un jour, monter les marches du Festival de Cannes ? ».

BANQUE POPULAIRE DU SUD

CRÉDIT MARITIME MÉDITERRANÉE

BANQUE DUPUY, DE PARSEVAL
Fondée en 1845

BANQUE MARZE
BM
fondée en 1886

Nous remercions nos clients pour leur participation,
ainsi que l'ensemble des contributeurs du Groupe Banque Populaire du Sud
dont l'expertise a mis en lumière l'excellence des entrepreneurs sur notre territoire.

DirCom

Élisabeth Bonnafoux-Soubra : Textes / Frédéric Mercier, Mireille Pichot (Linkup Consulting), Samantha Métais : réviseurs
Damien Laude : Graphisme / Sébastien Mellado : Direction artistique

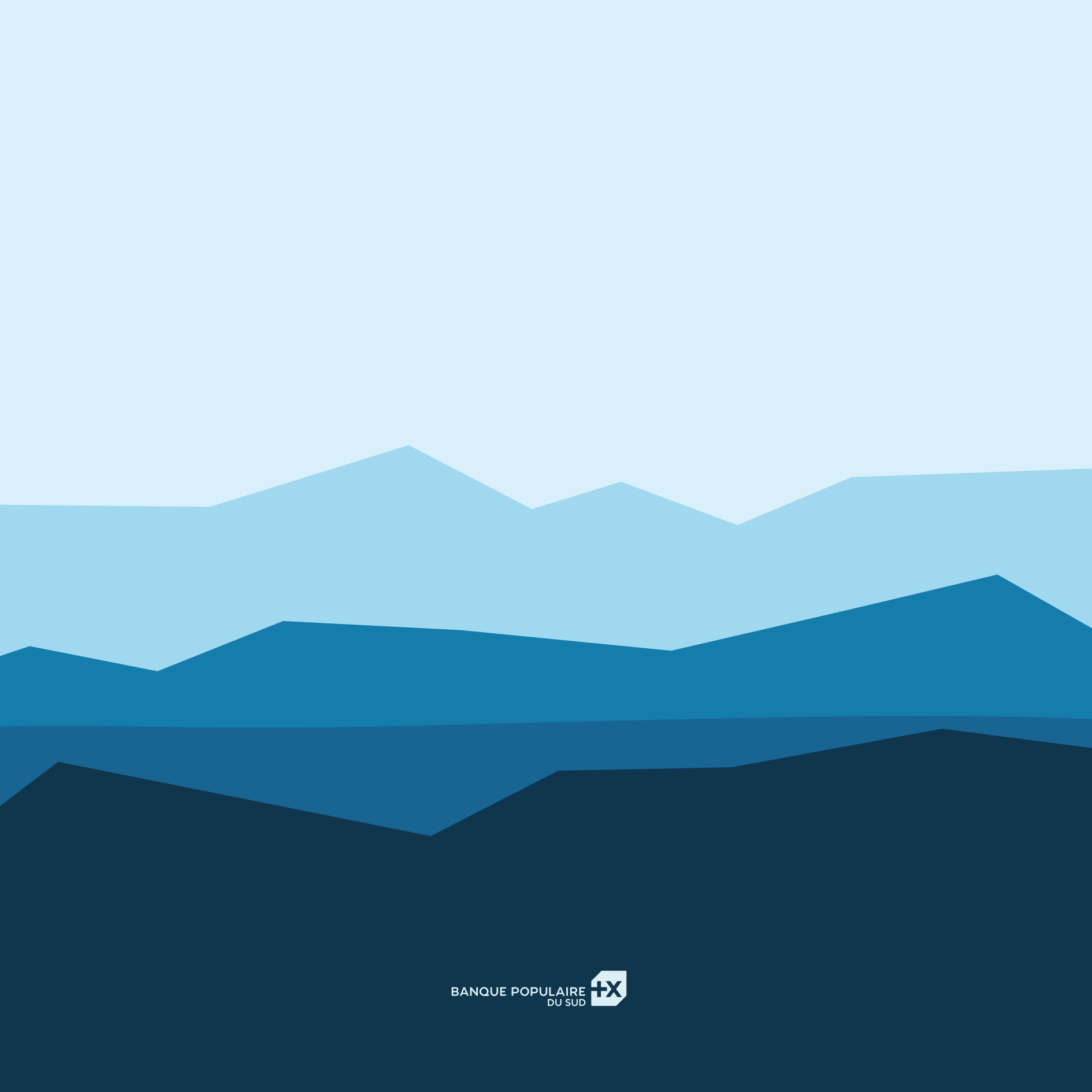
ISBN : 978-2-9562905-9-9
Dépôt légal : décembre 2024
Imprimerie JF IMPRESSION – Montpellier

BANQUE POPULAIRE DU SUD exploitant également les marques BANQUE DUPUY, DE PARSEVAL, BANQUE MARZE et CRÉDIT MARITIME - 38 bd Georges Clémenceau - 66966 Perpignan Cedex 09 - Téléphone : 04 68 38 22 00 - Fax : 04 68 38 48 03 - www.sud.banquepopulaire.fr - 554200808 RCS Perpignan Intermédiaire d'assurance inscrit à l'ORIAS sous le n° 07 023 534 - TVA n° FR 29 554200808. Société anonyme coopérative de Banque Populaire à capital variable, régie par les articles L512-2 et suivants du code monétaire et financier et l'ensemble des textes relatifs aux Banques Populaires et aux établissements de crédits. Crédits photo : Adobe Stock / Serge Rebuffat

EDS+X
ENTREPRENDRE DANS LE SUD

RETROUVEZ DANS LA MÊME COLLECTION :

ENTREPRENDRE DANS LE SUD
ENTREPRENDRE DANS LE SUD AU FÉMININ
ENTREPRENDRE DANS LE SUD EN INNOVANT
ENTREPRENDRE DANS LE SUD POUR UNE ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE
ENTREPRENDRE DANS LE SUD EN MODE ÉCORESPONSABLE
ENTREPRENDRE DANS LE SUD SPORTIVEMENT
ENTREPRENDRE DANS LE SUD L'AUDACE DE NOS TERROIRS
ENTREPRENDRE & REBONDIR DANS LE SUD


BANQUE POPULAIRE
DU SUD