

Rencontre du 28 novembre 2019
AG2R LA MONDIALE Auditorium - 26 rue Montholon Paris 9^e

QUAND LES FEMMES PRENNENT LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE EN MAIN ... RÉCITS D'UNE RÉVOLUTION DE VELOURS LES INTERVENANTES



Marie-Odile FONDEUR

Directrice générale de la division Food Service de GL Events

On connaît Marie-Odile Fondeur au travers du SIRHA et d'EUROPAIN dont elle a pris les rennes en 2007 pour le premier, et en 2010, pour le second. Résumer le parcours de cette femme originaire du Nord, et non de la région lyonnaise comme on pourrait le croire, car elle y a fait pratiquement toute sa carrière, et tout particulièrement dans la capitale mondiale de la gastronomie, est impossible en quelques lignes. Rappelons que Marie-Odile Fondeur dont le sigle semble la prédisposer à son activité, a développé au fil des années un salon qui s'appelait à l'origine le salon des métiers de bouche pour le transformer en un SIRHA international, avec des antennes à Sanghaï, Genève, Mexico... Elle a mené parallèlement une carrière politique active, en se mettant au service de la ville de Lyon, en occupant durant plusieurs années des mandats d'adjointe, déléguée à l'économie, aux ressources humaines, au Commerce, à l'artisanat... Officier dans l'ordre national du mérite, Chevalier dans l'ordre du Mérite agricole, Marie-Odile Fondeur a décroché plusieurs distinctions dont le prix de la performance commerciale aux Trophées des femmes de l'économie Rhône-Alpes, en 2011.

Elle est aussi mère de 4 enfants.



Karine FOREST

PDG de la Minoterie Forest

Passage de témoin réussi pour la 4^e génération ! Depuis 6 ans, Karine Forest dirige l'entreprise familiale, quelle a rejoint en 2001. Après des études en commerce international, elle souhaitait développer la division Export de la Minoterie, mais la priorité du moment se révèle vite être le marché intérieur : elle met donc ses talents de commercial au service artisanal, s'occupe des transactions de fonds de commerce, des ventes avant de prendre la direction commerciale de la minoterie.

« Je suis convaincu de la complémentarité des genres et de l'apport de la vision féminine dans notre univers meunier et boulanger », fait-elle savoir. Karine Forest, qui est PDG de l'entreprise depuis 2 ans, s'appuie un comité directeur de direction composé à parité hommes/femmes. Mère de 2 enfants, Karine se réalise pleinement dans la gestion et l'animation d'une entreprise qui doit créer de nouveaux produits et de nouveaux services pour survivre.



Nelly JULIEN

Directrice de la boulangerie Douceur et Traditions

Nelly Julien n'est pas tombée « dedans » quand elle était petite, comme dit le proverbe. Elle est arrivée dans la boulangerie par son mari – qui était boulanger – tandis qu'elle exerçait son activité d'assistante dentaire. Suite à un divorce, il y a une vingtaine d'années, elle hérite en quelque sorte d'une boulangerie alors située dans le 8^e arrondissement de Paris, en reprenant les parts de son ex-mari. Nelly Julien va ainsi apprendre – très vite – à diriger une PME réputée dont il faut garantir et préserver la qualité des produits, et s'affirmer devant un personnel aguerrri mais qui ne reconnaît pas forcément l'autorité d'une dirigeante femme et non boulangère... L'enseigne Douceur et Traditions s'installe il y a 8 ans rue saint Dominique dans le 7^e arrondissement de Paris et Nelly Julien, avec toujours autant de passion, pilote avec doigté, placée au cœur du fournil, son équipe composée d'une vingtaine de salariés, boulangers, pâtisseries et vendeuses, « d'âge, de nationalités et de religions différentes » comme elle le souligne. Elle nous montre- ra comment elle a appris à maîtriser toutes les ficelles du métier de « manageuse », ainsi que son art de déléguer.

Rencontre du 28 novembre 2019
AG2R LA MONDIALE Auditorium - 26 rue Montholon Paris 9^e

QUAND LES FEMMES PRENNENT LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE EN MAIN ... RÉCITS D'UNE RÉVOLUTION DE VELOURS LES INTERVENANTES



Alexandra LAVERGNE

Directrice générale de Hugo & Victor

Rien ne prédisposait Alexandra Lavergne à se passionner pour la pâtisserie et à en gérer une marque prestigieuse, aujourd'hui présente à Paris, Dubaï, Tokyo, et Séoul. Diplômée d'Oxford Brookes University et de l'Institut d'Administration des Entreprises d'Aix en Provence, Alexandra a tout d'abord débuté son parcours en Chine où elle a pu participer à la structuration financière d'entreprises chinoises, avant de rejoindre le cabinet Mazars en 2005. Pendant 12 ans, Alexandra a assuré des missions de commissariat aux comptes et d'accompagnement pour le compte de sociétés du CAC 40 et de nombreuses ETI. En 2017, elle est sollicitée par la maison Hugo & Victor pour prendre la Direction Générale du Groupe afin d'assurer la transition et le développement en France et à l'international. Depuis 2 ans, Alexandra est fière de promouvoir en France et à l'étranger, le savoir-faire et l'excellence français ainsi que l'éthique de la maison à travers ses magasins et ses créations.

Rappelons qu'Hugues Pouget, MOF pâtissier, a remporté le championnat du monde des desserts en 2003. Il est passé par Ladurée, le Carlton, le Bristol, Guy Savoy.



Géraldine PORCHER

Fondatrice de Mets Conseils

Elle le dit volontiers : elle a hérité de son père le goût du commerce, et de sa mère le goût de la cuisine. Cela suffit-il pour expliquer la volonté, l'écoute et la gentillesse de la fondatrice de Mets Conseils ? Le tempérament de Géraldine Porcher, trempé aux mondes de l'emploi, de l'immobilier, de la presse et de la gastronomie explique le passage à l'acte en 2019 : créer son entreprise, afin d'apporter son expertise et ses connaissances aux professionnels de Métiers de Bouche, en matière de ventes, de qualité, de management, communication, etc.

Femme d'entreprise avisée, Géraldine Pocher n'en est pas moins femme : elle est membre active de l'association *Elles sont Food !*, créée en 2017, en afin de « *nourrir la réflexion sur la place des femmes dans l'univers food, et se nourrir grâce à la communauté et à ses actions, sans oublier de s'inscrire, d'apprendre et de déguster es bons produits* ».



Odile RIGAUT

Directeur de l'Ecole de Boulangerie de Paris

Odile Rigaut dirige l'EBP depuis bientôt 2 ans (mars 2018). Elle a effectué l'essentiel de sa carrière au sein du groupe Grands Moulins de Paris qu'elle a rejoint en 1986 comme responsable marketing. Elle a participé – entre autres – au lancement de l'enseigne *Ronde des Pains*, puis de la marque *Campaillette*. Elle a occupé différentes fonctions dans les services et filiales du groupe : directeur commercial Boulangerie artisanale Région Nord, directeur régional Normandie Bretagne Pays de Loire, avant de participer au développement de l'EBP, puis d'en prendre la direction. Odile Rigaut est appréciée pour ses talents « d'organisatrice, d'animatrice, de développeuse, de stratège et de leadership ».

Rencontre du 28 novembre 2019
AG2R LA MONDIALE Auditorium - 26 rue Montholon Paris 9^e

QUAND LES FEMMES PRENNENT LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE EN MAIN ... RÉCITS D'UNE RÉVOLUTION DE VELOURS LES INTERVENANTES



Camille ROSSO

Co-gérante de la Boulangerie BASSO

Camille Rosso se souvient encore du banquier qui lui a suggéré d'ouvrir une boutique Séphora, plutôt qu'une boulangerie, en sollicitant un prêt pour ouvrir avec sa complice Florentine Bachelet, leur boulangerie il y a 8 ans, en 2011, dans Paris.

Les deux femmes se sont rencontrées en école d'ingénieurs, à AgroParisTech, spécialisée en Agroalimentaire. Florentine s'est spécialisée dans le marketing et la gestion, avec déjà l'envie de créer sa propre boîte, Camille en Recherche & Développement. Après un essai comme technico-commerciale pour une société d'ingrédients naturels à New York, le projet d'ouvrir une boulangerie est né. Le manque de bon pain français, et l'envie de travailler dans une entreprise à taille humaine, avec des produits de qualité, sains et gourmands, ont été déterminants! Les deux femmes passent leur CAP boulangerie à l'EBP, et effectuent une année de stages à tous les postes (autant boulangerie que pâtisserie, vente et traiteur!) « *Il y a 8 ans nous n'avions qu'un jeune pâtissier, un apprenti boulanger et une étudiante en vente. A présent nous sommes 14, avec 3 boulangers, 1 tourier, 1 pâtissier, 2 apprentis, 1 cuisinier, 4 vendeurs et 3 étudiantes les week-ends!* », précise Camille Rosso. « *Nous réalisons tous nos produits maison de A à Z, utilisons des farines Label Rouge, essayons de respecter la saisonnalité des produits frais (pas de tarte aux fraises en hiver!)* ». Leur spécificité est aussi de célébrer toutes les fêtes, pas seulement celles de la boulangerie comme l'Épiphanie et la Fête des Mères, mais aussi le Beaujolais Nouveau ou la St Patrick!

Le programme

▶▶ 9h 30 : Accueil des participants

▶▶ 10h 00 : Mot de bienvenue de M. Philippe Legendre, Président du CEBP

▶▶ 10h 05 : Présentation de l'association **Elles sont Food**, par Géraldine Porcher, fondatrice de Mets Conseils

▶▶ 10h 20 : Présentation des intervenantes : Marie-Odile FONDEUR, Karine FOREST, Nellly JULIEN, Alexandra LAVERGNE, Odile RIGAUT, Camille ROSSO

▶▶ 11h 10 : Débat et échanges avec les intervenantes :

- Incidence sur le management
- Approche produits, innovation et relation au consommateur
- Vision de la boulangerie de demain

▶▶ 12h 25 : Mot de conclusion du Président Philippe Legendre

▶▶ 12h 30 : Buffet sur place.