

ils font bouger marseille provence

« La gourmandise est une envie de vivre »

Yvan Cadiou,
« spécialiste en production originale de concepts culinaires »

« Conjuguer business
et solidarité »
Jacky Gaffari, créatrice des
Entrepreneurielles



Photo T. Vailet



Photo X. DR

Parce qu'elle avait envie de partager son expérience de chef d'entreprise et ses préoccupations avec d'autres femmes dans le même cas ou porteuses de projets, elle initie en 2004 à Marseille le réseau Entrepreneurielles. « Au départ, nous étions une petite poignée à vouloir être utiles dans le dynamisme, la bienveillance et l'entraide », explique Jacky Gaffari. Mission réussie, puisque quatre ans plus tard, elles sont déjà 120 dans le département (sans compter deux adhérentes... parisiennes) et l'on parle désormais des « Entrepreneurielles Aix-Marseille », une antenne venant d'ouvrir dans la cité du Roi René. Le mot d'ordre reste le partage, et les six commissions de travail, déjeuners bi-

mensuels, dîners-débats avec invité du monde de l'économie, « apéros » (club affaires) se déroulent en alternance d'une ville à l'autre. « Nous avons accompagné plus de 70 projets de création (dont 25 à 30 se sont concrétisés : NDLR) et plus de 47 chefs d'entreprise », précise Jacky. Le lancement du nouveau site internet des Entrepreneurielles devrait d'ailleurs encore plus faciliter la mise en réseau et l'interactivité. Par ailleurs, Jacky Gaffari et son équipe se sont engagées auprès de l'UPE 13 en tant qu'animatrices du groupe de travail « petite enfance », une problématique qui leur tient particulièrement à cœur. Créatrice en 2007 d'Opteamisons, sa propre structure de co-management opérationnel, Jacky se veut « non pas consultante, ni coach », mais plutôt copilote aux côtés des dirigeants qui font appel à ses compétences. M-O.H

L'œil est bleu horizon, le verbe haut, le sourire franc. De son petit cabanon-atelier ouvert sur l'anse de Malmousque, Yvan le breton toqué de cuisine a fait un authentique repaire marseillais, où s'affiche sa passion des ustensiles : couteaux, robots, tasses et récipients, rassemblés en bouquets, en collections, en suspensions, composent un décor joyeusement domestique, une ode hétéroclite à la gourmandise. Mais qu'on ne s'y trompe pas : Yvan le généreux est un nomade dans l'âme, qui a roulé sa bosse et ses casseroles dans quatorze pays, de l'Asie aux Caraïbes, des fourneaux du Ritz à ceux de grand paquebots, et continue à officier en Suède, en Chine, en Argentine, en Afrique du Sud... C'est aussi un communicant émérite : onze livres publiés, 60 000 exemplaires vendus, plus de 200 émissions de télé enregistrées en France et en Grande Bretagne, 4 000 pages web consultables sur Internet, 200 shows culinaires organisés dans le monde... Lorsqu'il s'agit de défendre la cuisine populaire française et les bons

produits, Yvan fait feu de tout bois. Sa dernière trouvaille ? Des ateliers de « coaching culinaire », « pour le bonheur de partager », dans le petit cabanon, face à la mer. A ces groupes de six personnes (de préférence se connaissant), Yvan promet de révéler tous les secrets de son fameux poulet-frites, mais aussi du poisson en croûte, de la charlotte de crevettes ou de la tarte au citron... le tout au rythme des musiques choisies dans sa vaste collection de vinyles. Le stage se termine bien sûr par une dégustation accompagnée de bons vins. Aux chefs d'entreprises qui veulent épater des clients parisiens, Yvan propose aussi d'organiser des repas d'affaires dans le cadre poétique et chaleureux de son cabanon sur l'eau : régalez-vous, dépaysement et bonne humeur garantis !

www.yvancadiou.com
06 75 31 28 57

M-H.B