

#11

# IÉS!

LE MAGAZINE IÉSEG NETWORK



Laureen Esmangart, chef de projets culinaires chez Sublimeurs.

UN NUMÉRO  
100% GOURMANDISE

## PAROLES D'ENTREPRENEUR

Sophie Motte  
relance une brasserie  
historique en famille !

## INTERNATIONAL

Alexis de Calonne  
aime Montréal,  
sans modération

## 24H AVEC

Alix de la Bastide  
a un message  
croquant pour vous

## FONDATION : DOUBLEZ VOTRE DON !

Depuis sa création, la Fondation IÉSEG agit avec une ambition : rendre accessible notre École au plus grand nombre, quel que soit le milieu social et culturel des candidats. Vous aussi, apportez votre pierre à l'édifice en effectuant un don. À l'occasion de son cinquantenaire, IÉSEG Network accompagne votre action en doublant la somme que vous verserez à la Fondation ! N'oubliez pas : si vous êtes résidents français, vous bénéficiez d'une réduction d'impôts de 66% de votre don dans la limite de 20% du revenu imposable. N'attendez plus, l'opération est valable jusqu'au 31 décembre et chaque geste compte pour former les « Changemakers » de demain.

@ Plus d'infos : [i.buriertz@ieseg.fr](mailto:i.buriertz@ieseg.fr)

## BIEN PLUS QU'UN CHANGEMENT DE NOM

À la tête du club IÉSEG au Féminin, Sarah Gillot et Noémie Varlez (toutes deux Grande École 2017) ont souhaité lui donner une nouvelle impulsion en faisant évoluer son nom.

Un changement qui témoigne non seulement de leur dynamisme, mais aussi de leur ambition internationale. Nous souhaitons la bienvenue au « Club IÉSEG Lead.her », ouvert à tous, et dont la vocation est de libérer le monde professionnel en réduisant les inégalités et les discriminations tout en créant un réseau solidaire et engagé. Conférences, ateliers, échanges et soirées de networking seront organisés tout au long de l'année. Rejoignez le club !

@ Plus d'infos : [sarah.gillot@ieseg.fr](mailto:sarah.gillot@ieseg.fr)

## ON SE TIENT AU COURANT ?

Vous venez d'évoluer vers un nouveau poste ? Vous avez déménagé ou changé d'entreprise ? Pensez à nous tenir au courant en mettant à jour votre profil sur [www.ieseg-network.com](http://www.ieseg-network.com) ! Profitez-en pour actualiser vos préférences en matière de communication, de centres d'intérêt ou la visibilité de vos coordonnées dans l'annuaire. Cela nous permettra de vous offrir une expérience adaptée à vos besoins et à vos envies. Rendez-vous sur votre profil, on s'occupe du reste !

@ Plus d'infos : [www.ieseg-network.com](http://www.ieseg-network.com)

## UNE OPPORTUNITÉ À NE PAS MANQUER

Vous souhaitez accompagner la transformation numérique de votre entreprise, participer au développement de start-ups technologiques ou compléter vos compétences web ? Bonne nouvelle : IÉSEG Network vous invite chaque mois à participer à trois modules online, avec le Wagon. Des sessions de 25 à 30h, en anglais, avec des logiciels gratuits, à suivre à votre rythme en fonction de votre emploi du temps. Trois thématiques sont proposées : « Développer votre site web responsive » - « Passer du Powerpoint au Prototype avec UX/UI Design » - « L'Analyse de Données : de Excel à Python ». Laquelle choisirez-vous ?

@ Infos et inscriptions : [www.ieseg-network.com/events](http://www.ieseg-network.com/events)

ALEXIS DE CALONNE EST « TOMBÉ EN AMOUR » AVEC MONTRÉAL ET SA RÉGION. CE SERA PEUT-ÊTRE BIENTÔT À VOTRE TOUR...

Plus d'infos p.08



Crédit : Alexis de Calonne



Crédit : Grégory Chris Misandeau

## 04

## QUOI DE NEUF ?

Toute l'actualité de l'École et les événements à venir.

## 06

## PAROLES D'ENTREPRENEURS

Avec 14 membres de sa famille Sophie Motte a fait un pari un peu fou : relancer une Brasserie fondée il y a plus de trois siècles...

## 07

## FLASH-BACK

Le Msc in International Business de l'IESEG a apporté à Ashiaki Wilson-Tei bien plus qu'elle ne l'avait imaginé. Il l'a aidée à changer le monde...

## 08

## INTERNATIONAL

Comment réussir son expatriation au Canada ? Les conseils sans langue de bois d'Alexis de Calonne, amoureux de Montréal, sans modération !

## 10

## 24H AVEC

Alix de la Bastide. Oui, on peut être chef d'entreprise et maman de deux enfants ! Le maître-mot de ses journées ? L'organisation.

## DES ACTIONS ET DU SENS

Pas un jour ne passe sans que l'on en entende parler dans les médias, au détour d'une conversation ou dans notre entourage : la fameuse « quête de sens » ne date bien entendu pas d'hier mais la crise sanitaire liée à la COVID en a fait une véritable tendance de fond. Les confinements successifs ont permis à beaucoup de faire le point sur leurs véritables aspirations. Nous avons ainsi vu de nombreux diplômés de tous âges changer de voie professionnelle, incarnant à merveille les « changemakers for a better society ».

Parmi eux, certains ont fait le choix de quitter leur bureau pour tenter la belle aventure de l'artisanat et des métiers manuels. Il n'est désormais plus rare de croiser des IÉSEG qui ont passé leur CAP cuisine ou qui ont intégré le secteur de « la food » au sens large. Vous en découvrirez quelques exemples inspirants dans les pages qui suivent, mais aussi dans notre catalogue de Noël joint à ce numéro. Pensez à soutenir nos entrepreneurs audacieux et à offrir des cadeaux « Made by IÉSEG » !

La fin d'année approche, l'occasion de faire le point sur les derniers mois et de se réjouir des classements de notre École (voir p.4), mais aussi de préparer l'avenir. Votre Réseau dessine sa feuille de route pour 2025 en mode collaboratif : n'hésitez pas à faire part de vos suggestions pour renforcer nos actions et nos services.

Belle fin d'année et bonne lecture !

Vincent Cuvillier - Président IÉSEG Network  
(Grande École 2007)

## 11

## FOCUS CARRIÈRE

Avec le restaurant La Belle Étincelle, François-Loïc Rousselon fait briller toutes les différences !

## 12

## DÉCRYPTAGE

Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur le monde de la restauration... Les coulisses avec Laureen Esmangart.

## 14

## CÔTÉ NETWORK

Toute l'actualité du Réseau : nominations, carnet de famille, actualités, ...

-----  
IÉS ! Le magazine IÉSEG Network

Éditeur : IÉSEG Network

Directeur de la publication :

Vincent Cuvillier

Rédacteur en chef :

Laëtitia Dugrain Noël

Comité de rédaction :

Alexandra Briot, Irène Burietz, Manon Duhem, Annalisa La Monaca, Victoire Salmon et Elizabeth Toucas

Conception : LUNA CREATIONS

Toute reproduction des articles publiés dans IÉS ! sans l'accord écrit de la société éditrice est interdite.

Couverture : Laureen Esmangart

(Grande École 2013)

Crédit photo : Claire Masson - Sublimeurs

Dépôt légal : octobre 2021

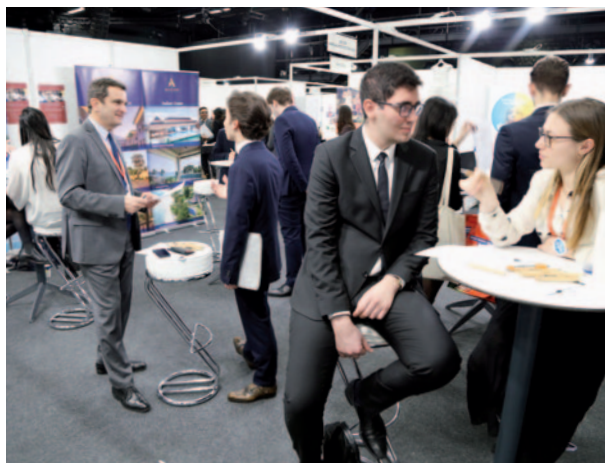
Nombre d'exemplaires : 7 750



Haut en couleurs, ce onzième numéro de IÉS ! va vous mettre l'eau à la bouche !

Crédit : Sublimeurs

## NOS DIPLÔMÉS RÉSISTENT À LA CRISE



Crédit : IÉSEG

Bonne nouvelle : malgré la crise sanitaire, l'insertion professionnelle des jeunes diplômés de l'IÉSEG se maintient à un niveau élevé. On vous en dit plus...

Réalisée chaque année, l'enquête d'insertion professionnelle de la Conférences des Grandes Écoles s'intéresse à la valorisation sur le marché du travail des formations dispensées par les Grandes Écoles Françaises de Management. Les résultats pour 2021 étaient particulièrement attendus puisqu'ils concernaient celle qu'on appelle désormais « la Génération COVID ». Ceux de notre École sont particulièrement encourageants et récompensent un travail collectif et quotidien : 93,2% des diplômés étaient en poste en moins de 4 mois (85,7% en CDI) avec une rémunération brute annuelle moyenne de 39 751 euros. Des statistiques qui rappellent que l'excellence des diplômés de l'IÉSEG, les liens étroits tissés avec le monde de l'entreprise et la puissance de son Réseau de plus de 12 000 diplômés sont autant d'atouts pour résister à la crise. Une période durant laquelle les compétences et les soft-skills enseignées à l'IÉSEG (pragmatisme, adaptabilité, capacité à travailler en équipe) sont particulièrement recherchés...

@ Plus d'infos : [d.contrerasdelgado@ieseg.fr](mailto:d.contrerasdelgado@ieseg.fr)

## UNE ÉCOLE CONNUE ET RECONNUE

Depuis 5 ans, l'enquête annuelle réalisée par l'Étudiant / L'Express auprès des diplômés de 37 écoles de commerce récompense l'IÉSEG pour la qualité de sa pédagogie et l'accompagnement de ses étudiants ! Ainsi, sur la période 2016-2020, l'École se classe en 2<sup>e</sup> position sur la satisfaction générale, et même en 1<sup>ère</sup> place pour la satisfaction vis-à-vis des cours, des professeurs et de l'encadrement. L'IÉSEG se positionne également dans le top 5 pour l'ouverture internationale, la préparation à la vie professionnelle ou encore la qualité des services offerts aux étudiants, et à la 13<sup>e</sup> place pour son réseau des anciens... Une position qui devrait évoluer aussi rapidement que son nombre de diplômés (+ 1 200 par an) et de ses projets pour se rencontrer, networker et s'entraider. Bravo et merci à celles et ceux qui ont contribué à ces excellents résultats qui donnent beaucoup de confiance en l'avenir...

@ Plus d'infos : [d.contrerasdelgado@ieseg.fr](mailto:d.contrerasdelgado@ieseg.fr)

## UNE RENTRÉE PAS COMME LES AUTRES



Crédit : IÉSEG

Le 14 septembre, les étudiants du MBA in Leadership and Coding ont vécu une rentrée pas comme les autres...

Il s'agissait en effet de la toute première de ce nouveau MBA qui permet d'enrichir ses compétences en management mais aussi en développement web et coding. D'une moyenne d'âge de 33 ans, ces véritables pionniers ont déjà vécu une expérience professionnelle moyenne de huit années et alterneront les cours de management à l'IÉSEG et de développement web à l'école Le Wagon. Une double compétence qui leur sera particulièrement utile dans un monde professionnel toujours plus transversal. Venus de Chine, de Bolivie, d'Algérie et des USA, les nouveaux étudiants se sont rapidement acclimatés à leur nouvelle région et leur formation. Nous leur souhaitons un plein épanouissement !

@ Plus d'infos : [v.salmon@ieseg.fr](mailto:v.salmon@ieseg.fr)

## LISEZ UTILE, LISEZ IÉSEG

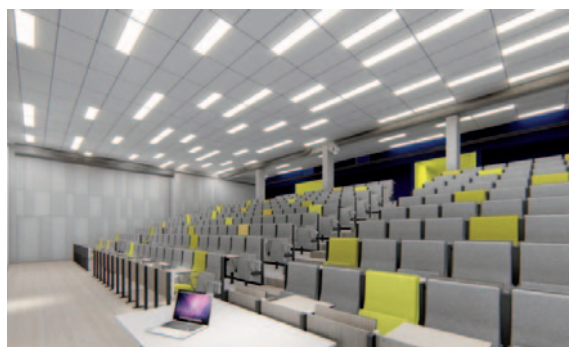


Crédit : IÉSEG

Mais où s'arrêteront nos professeurs ? Depuis avril dernier, trois d'entre eux ont publié des ouvrages de référence sur des thématiques aussi variées qu'indispensables...

Que vous soyez intéressés par la finance, le management ou la transition en entreprise, nul doute que ces ouvrages vous inspireront et développeront vos connaissances. Tout d'abord, « Transformer votre entreprise en alliant stratégie et humanisme – Osez la méthode Yellow Brick Road », de Nicolas Hennon et Catherine Archambault, professeure-chercheuse en stratégie. Ensuite, « Les 12 travaux de l'analyste financier », de Julien Onillon, analyste financier, et Anne Jeny, professeure en comptabilité et analyse financière. Enfin « La petite boîte à outils du management à distance », de Sonia Levillain (Grande École 2003), professeure en management durable et éthique. Disponibles dans toutes les bonnes librairies !

@ Plus d'infos : [c.archambault@ieseg.fr](mailto:c.archambault@ieseg.fr) - [s.levillain@ieseg.fr](mailto:s.levillain@ieseg.fr) - [a.jeny@ieseg.fr](mailto:a.jeny@ieseg.fr)



## UN DÉVELOPPEMENT AU SERVICE DE TOUS

L'IESEG poursuit le développement de son campus lillois avec un objectif : l'amélioration continue de l'expérience étudiante. Nouvelle illustration avec l'acquisition récente d'un immeuble proche des bâtiments actuels.

### Faire rayonner la ville et sa métropole

Situé au cœur du quartier Vauban, ce bâtiment de 12 000m<sup>2</sup> conforte une fois de plus l'ancrage historique de notre École sur la métropole lilloise. Les travaux, qui ont débuté en janvier dernier, devraient s'achever en avril 2023, avec en ligne de mire la rentrée des étudiants en septembre. « Ce projet s'inscrit dans la continuité du projet Village IESEG (voir précédents numéros de IÉS !) et développe la qualité de nos infrastructures tout en contribuant au rayonnement de la ville et de la région » se réjouit Jean-Philippe Ammeux, Directeur Général.

### Une démarche durable en faveur de la biodiversité

Véritable lieu de vie et d'échanges, le bâtiment abritera notamment cinq niveaux dédiés aux salles de cours, deux amphithéâtres, une cafétéria, un incubateur de start-ups, des salles dédiées à la formation continue, mais aussi des espaces modulables en fonction des besoins. L'aspect écologique n'est pas en reste puisque le projet s'inscrit dans une démarche durable destinée à encourager le développement de la biodiversité urbaine : les 973m<sup>2</sup> de terrasses du bâtiment seront végétalisées et accueilleront des nids d'abeilles sauvages et des nichoirs à oiseaux. L'immeuble sera quant à lui relié au réseau de chaleur urbain. Vivement l'inauguration en 2023 !

@ Plus d'infos : [p.buisine@ieseg.fr](mailto:p.buisine@ieseg.fr)

Crédit : IESEG

## LES ROIS DE L'ÉLOQUENCE



Organisée au Collège des Bernardins le 25 juin à Paris, la finale du championnat de France de débat parlementaire a été remportée par...

... la Tribune Paris, l'association de l'IESEG ! Huit mois de compétition, 32 associations de la Fédération Française de Débat et d'Eloquence (FFDE) et un jury d'experts (députés, avocats, etc.). Chaque rencontre consistait en un débat parlementaire par équipe de quatre où les participants étaient réunis au sein d'un gouvernement et d'une opposition fictifs pour traiter d'un sujet d'actualité. Composée de Cécile Desprez, Justine Saint-George, Nicolas Prévost et Léo Chung, et finaliste pour la seconde année consécutive, l'équipe IESEG est la première association d'école de commerce à avoir remporté ce championnat. Félicitations à elle !

@ Plus d'infos : [leo.chung@ieseg.fr](mailto:leo.chung@ieseg.fr)

## LES CHIFFRES IESEG 2021/2022



Parfois, quelques chiffres valent mieux qu'un long discours. Découvrez-les également en vidéo sur la chaîne Youtube de l'IESEG.

**7 000**

étudiants français et internationaux.

**175**

professeurs permanents.

**81%**

de professeurs permanents internationaux venant de **48** pays.

**100%**

du corps académique permanent titulaire d'un PhD/Doctorat.

**323**

universités partenaires dans **76** pays à travers le monde.

**2 500**

entreprises partenaires.

**12 000**

diplômés, regroupés au sein d'IESEG Network.

**2<sup>E</sup>**

École de Management française en matière de satisfaction générale des diplômés (classement l'Etudiant-L'Express, 2021).

*D'autres classements à découvrir ci-contre, dans l'encadré bleu (page 4).*



Trois générations d'une même famille pour relancer une brasserie tri-centenaire.

Crédit : Maxime Dufour - Photographies

## SOPHIE MOTTE UNE HISTOIRE DE FAMILLE

En 1650, la ville d'Armentières voyait naître **la Brasserie Motte Cordonnier**. Dix générations plus tard, les descendants de son fondateur relèvent un pari un peu fou : relancer l'activité de ce véritable morceau d'histoire familiale. Une aventure qui réunit quinze membres d'une même tribu parmi lesquels **Sophie Motte** (Grande École 2019) et qui illustre une célèbre citation de Mark Twain : « ils ne savaient pas que c'était impossible, alors ils l'ont fait ! ».

### VOUS AVEZ VÉCU EN PARALLÈLE VOTRE ENTRÉE DANS LA VIE ACTIVE ET UN PROJET ENTREPRENEURIAL EN FAMILLE. POUVEZ-VOUS NOUS EN DIRE PLUS ?

L'idée de relancer la brasserie nous trottait dans la tête depuis plusieurs années, mais le véritable déclic s'est produit lors du décès de notre grand-père, Bertrand Motte, son dernier dirigeant. Pas question de dire adieu à une histoire familiale de 370 ans. À l'époque, j'étais en stage marketing à Bruxelles puis à Lyon. Il m'était donc difficile de m'impliquer à 100% dans l'aventure, mais je faisais en sorte de rentrer pour participer aux événements importants et aux prises de décision. À l'issue de mon stage chez Blédina, j'ai poursuivi dans l'agroalimentaire en rejoignant Traditional World Foods en tant que chef de secteur. La particularité de cette aventure est que soit nous avons une activité professionnelle, soit nous suivons des études. Seul Henry, l'aîné des cousins est désormais à 100% sur le projet.

### QUAND ET COMMENT AVEZ-VOUS RELANCÉ LA BRASSERIE ?

La création en 2019 de la société des Brasseries Motte-Cordonnier a marqué le point de départ de cette renaissance. Nous sommes quinze membres

**« L'IESEG M'A NOTAMMENT APPRIS À AVANCER EN ÉQUIPE, C'EST PARTICULIÈREMENT UTILE LORSQUE L'ON TRAVAILLE EN FAMILLE ! »**

de la même famille, tous unis par ce beau projet. La bienveillance d'anciens salariés, de distributeurs, de fournisseurs, et de passionnés d'histoire locale nous a beaucoup aidés à rassembler les informations, à réaliser les bons choix et les bonnes recettes.

### QUEL EST VOTRE RÔLE DANS CETTE ENTREPRISE FAMILIALE ?

Passionnée de relation clients, j'assiste à l'ensemble des manifestations dès que je le peux (marchés, animations en points de vente, événements comme « Bières à Lille »). J'assiste également mes cousines sur la partie réseaux sociaux, j'aime beaucoup prendre des photos. Chacun d'entre nous apporte sa pierre au projet en fonction de ses études et de ses compétences. Il n'y a ni obligation, ni hiérarchie, juste l'envie de prendre du plaisir et d'avancer.

### JUSTEMENT, COMMENT VOYEZ-VOUS L'AVENIR DE LA BRASSERIE ?

Les locaux historiques sont indisponibles pour le moment. En attendant, nos outils de production se trouvent dans la ruche d'entreprises à Armentières qui nous permet de nous développer et de structurer notre société. Nous souhaitons réinvestir le bâtiment historique d'ici 2023, il incarne à lui seul l'histoire de notre projet. Pour le moment, je m'y consacre en parallèle de mon activité professionnelle mais qui sait ce que l'avenir nous réserve ?

### VOTRE FORMATION IÉSEG VOUS EST-ELLE UTILE DANS CETTE AVENTURE ?

Travailler en famille ressemble à un grand projet de groupe à l'École ! Il faut savoir s'écouter, respecter les avis divergents et compter sur la complémentarité des profils. L'IESEG m'a notamment appris à avancer en équipe, à me sentir à l'aise dans le relationnel, à développer des compétences en marketing ou en négociation. Elle a également contribué à me faire découvrir et aimer la bière... avec modération, bien entendu !

@ Plus d'infos : [sophie.motte59@gmail.com](mailto:sophie.motte59@gmail.com)  
<https://bieresmottecordonnier.fr>



Avec Talmond, Ashiaki souhaite transformer le monde... et vos pauses douceur !

Crédit : Talmond

## ASHIAKI WILSON-TEI DES AMANDES POUR CHANGER LE MONDE

Au cours des dix dernières années, **Ashiaki Wilson-Tei** (MSc in International Business 2014) a beaucoup voyagé : des États-Unis au Ghana en passant par Lille, elle a patiemment construit un parcours aussi riche que cohérent. Francophile et passionnée par le commerce international, elle a trouvé à l'IESEG bien plus qu'une formation : des amitiés qui perdurent aujourd'hui et toutes les cartes en main pour lancer **Talmond**, sa marque de lait d'amande tropicale. C'est l'heure du bilan...

### QUEL A ÉTÉ VOTRE PARCOURS AVANT ET APRÈS AVOIR INTÉGRÉ L'IESEG ?

J'ai étudié au Davidson College en Caroline du Nord (États-Unis) où je me suis spécialisée en français, avec une dominante en relations internationales. J'ai ensuite enseigné pendant un an avant de déménager à Lille pour intégrer le MSc in International Business de l'IESEG ! Une fois diplômée, j'ai rejoint le département « Ethics and Compliance » d'Airbus à Toulouse avant de retourner au Ghana, le pays qui m'a vu naître...

### QUELLE ÉTAIT VOTRE AMBITION EN REJOIGNANT LE MSC IN INTERNATIONAL BUSINESS DE L'IESEG ?

Je souhaitais intégrer un programme qui me donnerait une meilleure compréhension du commerce à l'échelle mondiale. En tant qu'étudiante en français, le choix du pays tombait sous le sens ! Un professeur du Davidson College venait de Lille et m'a recommandé l'IESEG et ses programmes. Je me suis renseignée et j'ai particulièrement apprécié le fait que l'on pouvait intégrer ce programme MIB sans avoir nécessairement de background dans le domaine du commerce.

### TALMOND : UNE BOISSON DÉLICIEUSE ET VERTUEUSE

Talmond est la première entreprise productrice de lait d'amande tropicale. Une véritable alternative aux produits laitiers riches en protéines, conçue à partir d'une noix souvent délaissée.

Talmond est également exemplaire en matière de développement durable puisque les amandes tropicales ne nécessitent quasiment pas d'eau pour pousser et sont cultivées localement, sans aucun pesticide. Le projet d'Ashiaki crée des emplois pérennes et transforme durablement les communautés du Ghana. Et bientôt du monde ?

@ [www.talmondfoods.com](http://www.talmondfoods.com)

### QUE RETENEZ-VOUS DE CETTE PÉRIODE ?

J'ai eu la chance d'être dans la meilleure promotion dont on puisse rêver. Nous formions un groupe très varié, un vrai melting pot ! Chacun apportait sa culture, son expérience, son regard. Nous avons passé des moments inoubliables, que ce soit à l'École ou à l'extérieur, et formions une petite famille. Nous discutions de tout, nous sortions et nous étudions ensemble : cela crée des liens d'amitié indéfectibles. Sans oublier nos professeurs, tous passionnés et qui ne se prenaient jamais au sérieux !

### LE MIB VOUS A-T-IL AIDÉ À VOUS LANCER DANS L'ENTREPRENEURIAT ?

Assurément ! Il m'a permis d'acquérir une vision transversale du commerce, mais aussi la confiance en moi nécessaire pour tenter l'aventure Talmond, notamment au Ghana où il est rare de sous-traiter : il faut être sur tous les fronts, de la recherche de matières premières, à la production, en passant par les aspects financiers ou la satisfaction client. Cette compréhension globale ne vous empêche pas de commettre des erreurs mais constitue un excellent point de départ et vous fait gagner beaucoup de temps...

@ Plus d'infos : [ashiaki@talmondfoods.com](mailto:ashiaki@talmondfoods.com)



En attendant leur retour en France dans quelques années, Alexis, son épouse (Grande École 2014) et leurs quatre enfants profitent des nombreux atouts de Montréal.

Crédit : Alexis de Calonne

## ALEXIS DE CALONNE MONTREAL, SANS MODERATION !

Saviez-vous que la communauté française au Canada avait plus que doublé au cours des quinze dernières années ? Pas un hasard si l'on en croit **Alexis de Calonne** (Grande École 2002), Managing Director de Moët Hennessy (branche vins et spiritueux du Groupe LVMH) au Canada. Découvrez son parcours et ses conseils pour une expatriation 100% gagnante.



### Parcours

Alexis a passé toute sa carrière chez Moët Hennessy : vendeur en Écosse dans le cadre d'un V.I.E., chef des ventes d'une équipe en charge du secteur Cafés, Hôtels, Restaurants à Londres, Compte Clé sur trois enseignes de grande distribution en France, Directeur Commercial au Royaume-Uni et Directeur Général au Canada depuis 2017. Bientôt dix-huit ans de partage et de passion au service des marques, porté par des valeurs communes : élégance, épicurisme, intégrité et esprit de conquête.

### VOUS ÊTES UNE ESPÈCE EN VOIE DE DISPARITION PUISQUE VOUS AVEZ PASSÉ L'ENSEMBLE DE VOTRE CARRIÈRE AU SEIN DU MÊME GROUPE. COMMENT EXPLIQUEZ-VOUS CETTE LONGÉVITÉ ?

Cela fait bientôt dix-huit ans que j'évolue au sein de Moët Hennessy au fil des opportunités et des challenges que l'on me propose. On m'a donné les moyens d'atteindre mes objectifs, je suis passionné par l'industrie du luxe et par l'univers des vins et spiritueux, je rencontre quotidiennement des interlocuteurs de qualité et j'ai pu voyager à travers le monde. Il faudrait être difficile pour se lasser ! Depuis 2017, je suis Managing Director et m'occupe du développement du portefeuille de marques de Moët Hennessy au Canada (champagne Veuve Clicquot, cognac Hennessy, whisky écossais Glenmorangie, etc.). Je m'occupe notamment de la mise en œuvre du plan d'affaires annuel de notre distributeur (objectifs financiers, planification marketing, tarification, etc.), de la gestion de nos différents services (finance, logistique, marketing et relations publiques, soit une vingtaine de salariés) et je suis le principal ambassadeur de nos marques.

### POURQUOI AVEZ-VOUS FAIT LE CHOIX DU CANADA ?

En 2017, le Groupe m'a proposé une opportunité à Montréal et je l'ai acceptée. J'avais une bonne image de la ville et j'avais l'habitude de la culture anglo-saxonne à travers mes précédentes expériences au sein du Groupe. Nous sommes arrivés en famille en plein mois de janvier, la température était de -25°C et nous

sommes rapidement tombés amoureux de ce pays au climat pourtant extrême. Comme pour toutes les expatriations, il a fallu s'acclimater mais nous avons rapidement trouvé nos marques. Au cours des premiers mois sur place, ce qui m'a le plus impressionné est la variété des paysages : des Rocheuses de l'Ouest canadien à Vancouver en passant par Banff, Jasper et Whistler, aucun voyage ne ressemble au précédent.

### QUELLES SONT LES SPÉCIFICITÉS DU MONDE DU TRAVAIL ET DU MANAGEMENT CANADIEN ?

Globalement, la mentalité canadienne se rapproche à bien des égards de la Nord-Américaine : pragmatique et fonceuse. Même si l'on parle français à Montréal, il ne faut jamais oublier que le Québec n'est pas la France ! Il faut veiller à ne pas aller trop vite ni oublier le facteur humain, sous peine d'être perçu comme un « Français arrogant qui sait tout ». Pour ma part, venant d'Angleterre avec mon précédent poste, l'adaptation a été rapide et n'a pas posé de problème particulier. Pour résumer la différence entre nos deux cultures, en France, on va préférer longuement réfléchir avant de se lancer et faire beaucoup de réunions. Au Canada, on va choisir l'action : si on se rend compte que l'on a commis une erreur, on change d'approche et on continue à avancer. Au final, le résultat est souvent identique mais la méthode diffère. Je pense que vous n'aurez aucun mal à deviner laquelle je préfère...

## « L'UNE DES CLÉS POUR UNE EXPATRIATION RÉUSSIE À MONTRÉAL EST L'HUMILITÉ ET LA PATIENCE. VIVEZ CETTE AVENTURE TELLE QU'ELLE S'OFFRE À VOUS... ».

### QU'EST-CE QUI FAIT DE MONTRÉAL UNE VILLE PAS COMME LES AUTRES ?

Montréal a beau être la capitale d'une province canadienne, avec 1,78 millions d'habitants, on s'y sent comme dans un village ! Tout y est à taille humaine, l'ambiance est détendue et l'accueil des locaux vraiment incomparable. Ce n'est pas un hasard si tant d'expatriés tombent sous le charme. Vous êtes à 30 minutes des lacs et des montagnes, Montréal apporte son lot d'activités et de surprises en hiver comme en été : chaque saison change littéralement votre rapport à la ville. Les hivers sont rudes (jusqu'à -30°C) mais il suffit de bien s'équiper, et les étés sont chauds avec quatre mois de soleil. Le mois que je préfère est octobre avec ses couleurs à couper le souffle.

### QUELS SONT VOS ENDROITS PRÉFÉRÉS À MONTRÉAL ET QU'AIIMEZ-VOUS Y FAIRE DURANT VOTRE TEMPS LIBRE ?

J'apprécie particulièrement le Centre Bell, le stade mythique de l'équipe de hockey qui accueille également des concerts et des événements variés. Je conseille également l'auberge St Gabriel, plus ancienne auberge d'Amérique du Nord, avec une excellente carte. Quand la météo le permet, vous pouvez prévoir une session de ski de fond sur le Mont Royal, une véritable colline au milieu de la ville. Pour ma part, durant mon temps libre, j'aime passer du temps dans des chalets que nous louons avec des amis, pratiquer du sport (tennis, golf, ski, vélo) et profiter des multiples activités offertes par la ville. Il est impossible de s'ennuyer ici !

### DE NOMBREUX FRANÇAIS SONT TENTÉS PAR UNE EXPATRIATION À MONTRÉAL. QUE LEUR CONSEILLEZ-VOUS ?

Je recommande fortement Montréal, mais peu importe la destination, une expatriation se prépare avec soin. Les services d'immigration sont particulièrement stricts ici et une bonne option est de postuler à un visa jeune travailleur, même avant d'avoir trouvé un travail. Attention également à ne pas idéaliser le Canada. C'est véritablement un petit paradis, à condition de prendre en compte que le Québec n'est pas la France et que les Québécois ne sont pas des Français. Ne cherchez pas à comparer le système avec celui que vous connaissez, qu'il s'agisse de la santé, de l'éducation ou de la politique. Intégrez vous en douceur et avec humilité, et acceptez de vivre cette nouvelle aventure telle qu'elle s'offre à vous. Vous éviterez bien des déboires. Si vous souhaitez rester, vous pouvez faire une demande de résidence permanente au Canada. Je vous conseille de débiter les démarches dès votre deuxième année sur place : le processus est long et lourd administrativement.

### ENVISAGEZ-VOUS DE RENTRER EN FRANCE ?

Oui ! Mon épouse, également IÉSEG, est française, nous avons quatre enfants dont l'aînée a 13 ans et nous envisageons de rentrer lorsqu'elle sera au lycée. Je ferai en sorte de trouver un emploi qui me permettra de continuer à voyager à travers le monde. Nous avons conscience que ce retour ne sera pas facile puisque nous avons toujours vécu à l'étranger et nos enfants ont une vision biaisée de la France (synonyme de vacances, pour eux). Nous nous efforçons de garder un lien très fort avec le pays (famille, amis) pour faciliter cette prochaine étape de notre vie. Nous verrons quelles opportunités s'offriront à nous d'ici-là...

@ Plus d'infos :

[alexis.decalonne@moethennessy.com](mailto:alexis.decalonne@moethennessy.com)

## LUCIE PASSEL PASSION ET EXIGENCE



Crédit : Lucie Passel

En effectuant son stage de fin d'études dans un restaurant deux étoiles à Monaco, Lucie Passel (Grande École 2012) s'est découverte une passion pour un secteur réputé pour son exigence. Une passion qui l'a menée jusqu'à la tête d'un restaurant Relais & Châteaux à Montréal...

### COMMENT A DÉBUTÉ VOTRE VIE PROFESSIONNELLE ?

J'ai été immédiatement embauchée au sein du restaurant monégasque. J'y ai découvert la variété des métiers nécessaires pour faire tourner un établissement. J'ai ensuite eu envie de travailler à l'étranger pour découvrir une nouvelle culture et un autre type de management. Je suis parvenue à obtenir mon PVT (Working Holiday Visa) et j'ai rejoint un restaurant gastronomique à Montréal.

### QUEL A ÉTÉ VOTRE PARCOURS AU COURS DES QUATRE ANNÉES PASSÉES DANS CE RELAIS & CHÂTEAUX ?

J'ai intégré le restaurant en tant que Chef de Rang. Un an plus tard, on m'a proposé le poste de Responsable de Salle, l'occasion de faire mes débuts en tant que manager d'une équipe de vingt personnes en salle. Quelques mois plus tard, nous avons déménagé pour ouvrir une nouvelle adresse gastronomique. J'ai été nommée directrice de l'établissement, à la tête d'une équipe de 80 collaborateurs, avec des missions aussi bien opérationnelles qu'administratives et stratégiques.

### QUE RETENEZ-VOUS DE CETTE EXPÉRIENCE ?

Il n'est pas simple de s'imposer dans ce secteur, surtout en tant que femme qui n'a pas fait d'école hôtelière. Il faut faire preuve de détermination et s'investir sans compter pour être acceptée. Cette expérience a été très formatrice (management, gestion, etc.) et j'ai pu compter sur ma formation IÉSEG pour atteindre mes objectifs. L'École nous apprend à travailler en équipe, mais aussi à nous adapter, à garder l'esprit ouvert et à avoir le goût du travail bien fait. J'ai particulièrement apprécié le management à l'anglo-saxonne : on n'essaie pas de vous faire rentrer dans des cases et on se soucie plus de vos envies et compétences que de vos diplômes. Cela permet de rencontrer des personnes d'univers différents qui apportent un esprit neuf et vous font évoluer.

### VOUS ÊTES RENTRÉE EN FRANCE EN JUILLET DERNIER. QUELS SONT VOS PROJETS ?

Après quatre ans à Montréal, j'ai ressenti le besoin de retrouver mes racines et de relever de nouveaux challenges. Je vis cette nouvelle étape comme une nouvelle expatriation ! Je souhaite continuer à apprendre dans ce secteur à des postes stratégiques avec pour projet, à terme, de me lancer dans l'entrepreneuriat...

@ Plus d'infos : [lucie.passel@gmail.com](mailto:lucie.passel@gmail.com)



Depuis dix-huit ans, Alexis mène une carrière riche en rencontres et en partage chez Moët Hennessy.

Crédit : Moët Hennessy

# ALIX DE LA BASTIDE VOUS AVEZ UN MESSAGE...

Et si vous faisiez passer un message grâce à un délicieux biscuit personnalisé ? C'est la bonne idée développée par **Alix de la Bastide** (Grande École 2008) et son amie d'enfance Coline avec **Le French Biscuit**. Une reconversion réussie pour la maman de deux enfants désormais à la tête d'une véritable PME gourmande et croquante. Nous l'avons suivie durant 24h où chaque minute compte... un article dont vous ne ferez qu'une seule bouchée !

Crédit : Alix de la Bastide et Le French Biscuit



## RECONVERSION GOURMANDE

Diplômée en 2008, Alix débute sa carrière dans l'événementiel d'abord en conciergerie privée puis en banque privée, avant de rejoindre le département marketing en charge des sociétés cotées chez Euronext.

2016 est synonyme de nouveau départ, vers l'entrepreneuriat. Après quelques mois de recherches et de réflexion, elle se lance dans l'aventure **Le French Biscuit**, avec Coline, une amie d'enfance. Un projet gourmand axé sur un produit phare : le biscuit aux messages personnalisés confectionné à partir d'ingrédients premium.

Cinq ans après son lancement, l'entreprise emploie cinq salariés. Quel chemin parcouru depuis la création des premières recettes dans un labo partagé ! Leur concept a déjà séduit des milliers de gourmands chez les particuliers, les entreprises et les épiceries fines. Des produits à découvrir en ligne ou directement sur le point de vente rattaché au laboratoire. N'hésitez pas à faire appel à Alix et Coline pour vos événements et cadeaux de fin d'année !

[www.lefrenchbiscuit.fr](http://www.lefrenchbiscuit.fr)



## 6H45

Si cela ne tenait qu'à moi, mes journées commenceraient à 7h, mais mes filles de deux et cinq ans en décident souvent autrement. Nous prenons le petit déjeuner en famille, c'est notre moment de calme avant la tempête. Je dépose ensuite mon aînée à l'école et j'enfourche mon vélo, direction le laboratoire de production du **French Biscuit**. Vingt minutes de trajet durant lesquelles je fais le vide avant d'arriver au bureau et d'être submergée d'informations et de décisions à prendre.

## 8H45

Le matin, je m'occupe principalement de la partie logistique et production. Je m'assure de la qualité de ce qui a été confectionné au laboratoire, je fais le point sur les commandes reçues depuis la veille et je briefe les équipes sur la production du jour. Tout est fait maison, la qualité et la fraîcheur sont donc au cœur de notre activité. Enfin, je m'occupe des expéditions de nos produits vers les particuliers et les entreprises puisque nous avons fait le choix de tout internaliser.

## 10H30

Je prends le temps de répondre à toutes les demandes de devis de particuliers (mariages, baptêmes, etc.), mais



aussi d'entreprises qui font notamment appel à nous pour leurs cadeaux de fêtes de fin d'année. Si la demande est claire, j'y réponds rapidement par mail. Si j'ai besoin de plus de précisions, je n'hésite jamais à appeler pour échanger avec le client. Mieux on comprend un besoin, mieux on y répond, et il me paraît aujourd'hui essentiel d'entretenir un lien direct avec nos prospects.

## 12H00

Je n'ai pas vraiment d'heure pour déjeuner. Cela peut être à 12h, comme à 13h voire 16h si j'ai 50 commandes à préparer avant le passage du transporteur. Dans tous les cas, c'est presque toujours un sandwich sur le pouce devant l'ordinateur car j'ai un impératif : je dois être rentrée à 18h15 pour récupérer mes filles. Les journées sont donc condensées et cela m'oblige à rester efficace et concentrée.

## 14H00

L'après-midi est consacrée à la communication et au développement commercial : nous nous réunissons avec l'équipe et nous discutons par exemple des actions à mener pour



Noël, de nos campagnes, des partenariats sur les réseaux sociaux. Ce sont des sujets importants pour une structure comme la nôtre. Nous faisons également un bilan commercial sur les prospections en cours et nos réseaux de distribution.

## 16H00

Je retourne au laboratoire pour vérifier la fabrication du jour et je m'occupe des réassorts de matières premières. Nous travaillons en circuit-court et en local dès que c'est possible. Nos farines et notre beurre viennent du coin. Cela nous permet notamment d'être livrés du jour au lendemain. C'est un plus indéniable.

## 18H15

De retour à la maison avec mes filles, ma seconde journée débute. Je passe deux heures avec elles jusqu'au coucher. Ensuite, si mon mari travaille, j'ouvre mon ordinateur pour avancer encore un peu : c'est cela la vie d'entrepreneur ! Enfin, soit je lis un livre, soit je regarde la télévision : j'ai un faible pour « Faites Entrer l'accusé » ou des émissions de voyage. À 23h, il est l'heure d'aller dormir, la journée à venir s'annonce chargée...

**@ Plus d'infos :**  
[alix@lefrenchbiscuit.fr](mailto:alix@lefrenchbiscuit.fr)



Crédit : Édouard Eloy

Rendez-vous au 59 Boulevard Pasteur à Paris pour découvrir La Belle Étincelle.

# FRANÇOIS-LOÏC ROUSSELON UN NOUVEAU REGARD SUR LE HANDICAP

Alors que 12 millions de Français sont atteints d'un handicap, la question de leur intégration dans le monde professionnel est rarement abordée, voire mise de côté. Une situation que François-Loïc Rousselon (Grande École 2006) a souhaité faire évoluer en créant La Belle Étincelle, un restaurant d'un nouveau genre et un exemple à suivre.



## Parcours

Investi depuis toujours dans le milieu associatif, François-Loïc passe la première partie de sa carrière dans le conseil en finance, un secteur dont il finit par se lasser. Un bilan de compétences fait ressortir de nombreux points parmi lesquels la recherche de sens, l'envie d'entreprendre, de travailler en équipe en lien avec la bonne chère et l'univers du handicap. Petit à petit, l'idée de la Belle Étincelle commence à germer jusqu'à son ouverture officielle en septembre 2020.

## LA BELLE ÉTINCELLE EMPLOIE UNE MAJORITÉ DE SALARIÉS PORTEURS DE HANDICAP. QUELS OBSTACLES AVEZ-VOUS FRANCHIS ?

Le chemin a été long et fastidieux : il a fallu trouver des financements, un local adapté à notre spécificité (plain pied, grande cuisine), recruter et former. La COVID et le premier confinement ont décalé l'ouverture, tandis que le second nous a contraints à fermer nos portes au bout de deux mois. Nous avons lancé le projet avec une volonté : proposer à des personnes en situation de handicap un emploi en milieu ordinaire (en opposition au milieu protégé), un vrai CDI dans une véritable entreprise, en contact direct avec les clients. Avec ce concept, nous espérons faire changer le regard de 20 000 clients par an sur le sujet.

## COMMENT COMPTEZ-VOUS VOUS Y PRENDRE ?

En montrant l'exemple car je suis persuadé que c'est ainsi que nous ferons évoluer les choses, plutôt que par la contrainte. La loi impose déjà un quota de 6% de travailleurs handicapés par entreprise, mais de nombreuses structures préfèrent payer une contribution. Il faut faire preuve de patience et de pédagogie puisque longtemps le travail des personnes en situation de handicap a été invisible, c'est-à-dire en périphérie et presque jamais en contact du public. Nous sommes fiers d'employer aujourd'hui 12 salariés en CDI : 4 professionnels de la restauration pour l'encadrement et 8 équipiers porteurs de handicaps cognitifs et mentaux. Ils sont les meilleurs ambassadeurs de notre combat et de notre démarche.

## COMMENT EXPLIQUEZ-VOUS LA RÉTICENCE D'UNE PARTIE DU MONDE PROFESSIONNEL SUR LE SUJET ?

Le principal obstacle, comme souvent, est un mélange de méconnaissance, d'a-priori et d'appréhension. On ne sait pas forcément par où commencer ou comment s'y prendre, mais il existe des aides et des structures d'accompagnement. Cela demande du temps et de l'énergie, notamment pour adapter les postes de travail, mais les entreprises qui s'impliquent ne le regrettent pas. Si La Belle Étincelle peut montrer au grand public que c'est possible, nous aurons rempli notre mission ! Se lancer dans une telle démarche est un vrai atout pour les entreprises...

## DANS QUELLE MESURE ?

Nos salariés sont motivés, se sentent considérés, sont sans doute plus minutieux que la moyenne et sont certainement les plus sympas de Paris. En interne, cela crée un cercle vertueux : l'ambiance est plus détendue, on fait attention aux autres, l'encadrement se sent responsabilisé et fier d'apporter sa pierre à l'édifice. On est à mille lieues de l'ambiance des cuisines des restaurants traditionnels. En définitive, les quelques efforts nécessaires sont largement compensés : ils apportent un nouveau souffle, fourmillent d'idée et de bonne volonté. Vous avez tout à y gagner, nous serions ravis de vous accueillir à table pour vous en convaincre !

@ Plus d'infos : [bonjour@labelleetincelle.fr](mailto:bonjour@labelleetincelle.fr)  
<https://labelleetincelle.fr>

# LAUREEN ESMANGART SUBLIME LE BON GOÛT DES HAUTS-DE-FRANCE

Depuis quelques années, de plus en plus de diplômés d'études supérieures quittent un emploi aux revenus confortables pour se lancer dans la restauration. **Laureen Esmangart** (Grande École 2013) a fait ce choix et a découvert un monde aussi passionnant qu'exigeant. Désormais chef de projets culinaires chez **Sublimeurs**, elle nous livre sa vision d'un secteur qui a vécu une crise et des bouleversements sans précédent au cours des derniers mois. Pour le pire et pour le meilleur ?

## À QUAND REMONTE VOTRE PREMIER SOUVENIR LIÉ AU PLAISIR DE BIEN MANGER ?

Bretonne d'origine, j'ai eu la chance de grandir entourée de bons produits, notamment de la mer. Mes parents sont de véritables épicuriens et ont toujours préparé tous leurs repas de A à Z. Je passais beaucoup de temps aux fourneaux avec ma grand-mère, sans oublier les déjeuners dominicaux en famille, moments privilégiés de partage et de gourmandise. Je suis ensuite restée sensible au bien manger mais sans intention d'y faire carrière.

## QU'EST-CE QUI VOUS A FAIT CHANGER D'AVIS QUELQUES ANNÉES APRÈS AVOIR ÉTÉ DIPLÔMÉE DE L'IESEG ?

Après cinq années dans le secteur aérien, j'ai ressenti un besoin de concret, mais aussi l'envie d'avoir un impact, un échange direct avec les clients. J'ai passé quelques mois à me demander « que va penser mon entourage si je change de cap ? ». Heureusement, j'ai pu compter sur le soutien total de mes proches et j'ai foncé. J'ai intégré l'école Ferrières où j'ai obtenu mon CAP cuisine puis j'ai passé deux ans dans différents établissements (du deux étoiles à l'épicerie fine en circuit court). En 2019, je suis revenue à Lille après sept ans d'absence et j'ai découvert l'aventure **Sublimeurs** dont le concept m'a attirée. J'ai contacté **Alaude** et **Valentin**, ses deux fondateurs. Un véritable coup de foudre professionnel ! Je les ai rejoints quelques semaines plus tard.

**« LE MONDE DE LA RESTAURATION EST TRÈS ÉLOIGNÉ DE CE QUE L'ON VOIT DANS LES ÉMISSIONS DE TÉLÉVISION. GARE AUX DÉSILLUSIONS ! ».**

## QUE FAUT-IL RETENIR À PROPOS DE SUBLIMEURS ?

Son ambition première est de faire découvrir au plus grand nombre les savoir-faire, les chefs et les producteurs de notre région qui partagent les mêmes valeurs - authenticité, partage, proximité et responsabilité - et qui s'engagent pour une gastronomie qui a du sens. Aujourd'hui, **Sublimeurs** est une agence de conseil et de communication culinaire, profondément engagée pour le bien manger, avec des partenaires sensibles à cette thématique. Nous leur proposons un accompagnement personnalisé à travers des missions de conseil, de communication et de création ou encore de la formation. Nous fédérons un collectif de 150 acteurs de la gastronomie responsable des Hauts-de-France que nous souhaitons faire rayonner au maximum. Notre région n'est pas assez visible en France !

## QU'EST-CE QUI CARACTÉRISE LA SCÈNE GASTRONOMIQUE DES HAUTS-DE-FRANCE ?

Nous avons la chance d'avoir une des régions agricoles les plus riches de France avec une variété de savoir-faire infinie, des chefs fiers de leur terroir, entre tradition et modernité. Le dynamisme, la convivialité et le sens du partage sont les maîtres-mots, l'innovation aussi mais le grand public n'en a pas suffisamment conscience. Il faut sortir de l'image d'Épinal de la bière, du welsh et des moules-frites et montrer la variété et le raffinement de notre terroir en s'appuyant sur le talent et l'inventivité de nos chefs. Une autre particularité de notre région concerne la variété de ses territoires. À chaque zone sa culture et son approche culinaire : si vous mangez des croquettes de crevettes grises sur la côte d'Opale puis un gâteau picard à Compiègne, vous changez littéralement de pays.



Crédit : Sublimeurs

Partage, convivialité et fait-maison sont les fondamentaux des événements organisés par **Sublimeurs**.



Crédit : Sublimeurs



Pendant les confinements, certains consommateurs ont découvert le vrai goût des légumes !

### LA COVID A PARTICULIÈREMENT BOULEVERSÉ VOTRE SECTEUR. CETTE CRISE A-T-ELLE MALGRÉ TOUT EU DES EFFETS POSITIFS ?

Pendant les confinements, les consommateurs se sont rapprochés des commerces de proximité, des producteurs locaux et ont changé leurs habitudes. Certains ont même découvert le vrai goût des légumes ! Par la suite, beaucoup sont revenus au « monde d'avant » mais nous sommes parvenus à faire de nouveaux adeptes d'un mode de consommation plus vertueux. Du côté des restaurateurs, ils sont sortis de leur zone de confort... et de leur cuisine ! Ils ont su s'adapter, innover et ont appris à vendre autrement, mais aussi à davantage communiquer sur leurs valeurs et leurs visions. Ils ont beaucoup évolué à travers cette épreuve.

### QUELS DÉFIS DEVRONT-ILS RELEVER DANS LES MOIS À VENIR ?

Avant tout sensibiliser au bien manger dès le plus jeune âge. Cela passe par les écoles, les cantines, mais aussi la formation des jeunes cuisiniers. Nous devons accomplir un travail de fond pour éduquer les clients : consommer des fraises en hiver n'a aucun sens ! Les restaurateurs ont un rôle à jouer dans la démarche RSE au sens large à laquelle sont sensibles de plus en plus de citoyens. Il doivent éviter de céder à la facilité et avoir une vision à moyen et long-terme en proposant une cuisine de qualité et accessible au plus grand nombre.

### QUE PEUVENT APPORTER LES DIPLÔMÉS IÉSEG AU SECTEUR ET QUELS SONT LES PIÈGES À ÉVITER LORSQU'ON SE LANCE DANS CETTE INDUSTRIE ?

Les diplômés peuvent apporter un regard d'entrepreneur, de manager, de gestionnaire mais surtout de visionnaire. L'École nous apprend à nous ouvrir à d'autres cultures et d'autres façons de travailler, c'est un plus indéniable. De plus en plus de cadres supérieurs sont attirés par une reconversion dans le milieu de la restauration, mais attention : c'est très éloigné de ce que l'on voit dans les émissions de télévision. C'est exigeant physiquement et psychologiquement. Avant de tout plaquer, je conseille de faire un stage de découverte d'un ou deux jours pour appréhender le quotidien et la réalité d'un restaurant. Il faut également savoir pourquoi on le fait : si vous souhaitez gagner beaucoup d'argent ou passer des semaines tranquilles, oubliez ! La cuisine, c'est d'abord aimer les gens, les beaux produits et travailler en équipe.

### SELON VOUS, QU'EST-CE QU'UN BON RESTAURANT ?

Avant tout du goût, une expérience, une émotion. Un lieu où l'on perd la notion du temps, où l'on ne vient pas uniquement manger mais dont on ressort différent grâce à ce qu'on y a vécu ou appris. Un établissement qui travaille en respectant son éco-système, qui valorise ses produits et sait transmettre ses valeurs. Rendez-vous sur notre site pour découvrir quelques belles adresses...

@ Plus d'infos : [www.sublimeurs.fr](http://www.sublimeurs.fr) - [laureenedb1@gmail.com](mailto:laureenedb1@gmail.com)



#### Parcours

Diplômée en 2013, Laureen débute sa carrière chez Transavia (Groupe Air France). Cinq ans après son arrivée, alors Responsable de la Relation Clients, elle opère un virage à 180° et intègre l'école Ferrrières. Elle y obtient son CAP cuisine et passe les deux années suivantes dans différents établissements, du deux étoiles à Carcassonne à l'épicerie fine à Paris. De retour à Lille en 2019, elle rejoint l'aventure Sublimeurs, une agence de conseil et de communication culinaire qui promeut le bien manger et les établissements vertueux des Hauts-de-France.

## ÇA BOUGE POUR NOS DIPLÔMÉS !

Une sélection des nominations de nos diplômés au cours des derniers mois. Félicitations à eux !



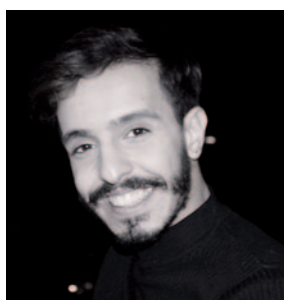
**ALEXIA ZISSIS (MSC IN FASHION MANAGEMENT 2016)** est la nouvelle Talent Acquisition & Development Manager chez Estée Lauder.



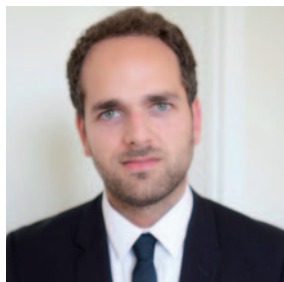
**MARION FOURCADE (GRANDE ÉCOLE 2015)** est Account Executive - Division Santé chez Microsoft.



**ANTOINE MATHOT (GRANDE ÉCOLE 2005)** est associé chez Bien Commun Advisory.



**MAROUANE FERTAT (GRANDE ÉCOLE 2019)** est Corporate Communications Specialist FR chez Mondelēz International.



**SIMON HOUDUS (GRANDE ÉCOLE 2015)** a été nommé Group Internal Audit Manager chez L'Oréal.



**LAURINE BELLEMBOS AERTS (GRANDE ÉCOLE 2014)** est Responsable des Opérations Marketplace chez Decathlon France.



**NINA MAJSTOROVIC (GRANDE ÉCOLE 2017)** est la nouvelle Investment Specialist - Capital Markets Strategies chez Tikehau Capital.



**NICOLAS MESSIO (GRANDE ÉCOLE 2003)** est désormais Director, Sales Strategy and Planning EMEA chez Radisson Hotel Group.

## CARNET DE FAMILLE

Parce que tous les grands moments de nos diplômés sont bons à partager, transmettez-les à [L.noel@ieseg.fr](mailto:L.noel@ieseg.fr) Vous recevrez une petite surprise de notre part !

### NAISSANCES

**Grande École 2002** – Victoria, fille de **Gaëlle Barton** et Edouard Lavirotte, née le 3 mai 2021.

**Grande École 2009** – Rémi, fils de Lia Perrigo et **Laurent Stiévenard**, né le 5 janvier 2021.

**Grande École 2010** – Flavie, fille d'**Aurore Buriertz-Barakat** et **Jad Barakat**, née le 10 mai 2021.

**MIB 2012** – Lucas, fils d'**Özge Ziylan** et Etienne Gressier, né le 29 mai 2021.

**Grande École 2012** – Arthus, fils d'**Anne-Gaëlle Courcoux**, et **Pierre-Edouard Brisou**, né le 12 mai 2021.

**Grande École 2013** – Victor, fils de **Julie Samson** et **Xavier Faucon**, né le 13 février 2021.

**Grande École 2016/2015** – Joséphine, fille de **Léa Chazeau**

et **Guillaume Piat**, née le 3 juillet 2021.

**Grande École 2016** – Amelia, fille d'**Eve-Marine Loigerot** et Aurélien Bobin, née le 27 juillet 2020.

### MARIAGE

**Grande École 2013/2011** – Marion Souhaité et **Quentin Hoarau**, le 10 octobre 2020.

**Grande École 2014** – Emeline Legay et Jacques-Aymeric Dahiez, le 28 août 2021.

**Grande École 2015/2014** – Christelle Ory et Charles Alzon, le 5 juin 2021.

**Grande École 2016/2015** – Léa Chazeau et **Guillaume Piat**, le 5 septembre 2020.

**Grande École 2016/2017** – Héléne Floquet et **François Dumont**, le 5 septembre 2020.

**Grande École 2018/2015** – Zoé Croccel et Benjamin Toulemonde, le 4 septembre 2021.



## RÉSEAUX SOCIAUX : TOUJOURS PLUS DE LIENS

Pour ne rater aucune actualité IÉSEG Network entre deux numéros de IÉS !, rendez-vous sur nos réseaux sociaux : LinkedIn, Facebook, Twitter et Instagram [@iesegnetwork](https://www.instagram.com/iesegnetwork)

## UN LANCEMENT... EN BÉTON

Crédit : Hiptown



Pour inaugurer en grande pompe le Club Real Estate lillois, ses représentants ont proposé le 1<sup>er</sup> juillet la visite d'un chantier aussi pharaonique que riche en enseignements : WENOV.

Accueillis par Vianney Koussens (Grande École 2011), les participants ont découvert les coulisses de ce nouveau campus fraîchement livré par Vinci Immobilier en face d'Euratechnologies. 16 000m<sup>2</sup> dédiés aux savoirs numériques et à l'innovation qui abritent notamment Hiptown, un concept innovant de bureaux flexibles et d'espaces de coworking. Ludovic Célérier et Xavier Thomas, ses co-fondateurs, ont pris le temps de répondre aux nombreuses questions, aussi bien sur le chantier que sur l'antenne lilloise de l'entreprise dirigée par Vianney. La rencontre s'est conclue par un afterwork convivial sur la terrasse du site. N'hésitez pas à faire appel à Hiptown pour vos événements professionnels !

@ Plus d'infos : [guillaumemotte92@gmail.com](mailto:guillaumemotte92@gmail.com) - [vk@hiptown.com](mailto:vk@hiptown.com)

## HYBRIDE, VOUS AVEZ DIT HYBRIDE ?



Des objets aux villes, en passant par les usages ou les cultures, tout s'hybride. Les métiers et les carrières n'y échapperont pas... Nous allons tous devenir des centaures !

Pour mieux comprendre cette tendance, IÉSEG Network a organisé une conférence sur le sujet pour son 50<sup>e</sup> anniversaire. Le rendez-vous a attiré 115 curieux interpellés par son intitulé : « demain, votre carrière sera hybride ou... ne sera pas ! Hybridez-vous ! Hybridez tout ! ». Une réalité que notre École a pris en compte depuis sa création : pas question de rentrer dans une quelconque case, le monde professionnel est fait d'opportunités à saisir dans des domaines parfois hétéroclites voire contradictoires. La conférence a permis de s'interroger sur le sujet et de revenir sur des parcours particulièrement inspirants. À revoir sur notre media center.

@ Plus d'infos : [e.toucas@ieseg.fr](mailto:e.toucas@ieseg.fr)  
[https://ieseg-network.com/media\\_center](https://ieseg-network.com/media_center)

## DE SAVOUREUSES RETROUVAILLES



Quel plaisir de pouvoir se réunir à nouveau après des mois de restrictions ! Ce ne sont pas les participants aux events Networking de la rentrée qui diront le contraire...

Pour ces retrouvailles, IÉSEG Network a mis les petits plats dans les grands en organisant une soirée à Lille le 16 septembre et une seconde deux semaines plus tard, à Paris. Co-fondée par Quentin Chapuis (Grande École 2010), la Fédération Française de l'Apéritif a été le théâtre de ces événements placés sous le signe de l'échange, de la décontraction... et du terroir français ! L'entreprise propose en effet une sélection de produits 100% français dédiés à l'apéritif qui mettent à l'honneur les savoir-faire artisanaux : saucissons et charcuteries d'Ardèche, fromages fermiers, vins bio, bières artisanales, pâtés, terrines et rillettes... il y en avait pour tous les goûts et tous les appétits ! Près de 80 diplômés de tous âges et de tous horizons ont répondu présent à ces appels gourmands.

@ Plus d'infos : <https://www.ffaperitif.com>

## TRANSMISSION RÉUSSIE

Crédit : Anais Wampack



Accompagner, inspirer, échanger, se projeter : le mentoring proposé par notre association séduit de plus en plus d'étudiants et de diplômés. Et si vous étiez les prochains ?

Pour rappel, le mentoring met en relation des étudiants ou diplômés avec des professionnels issus de notre École en fonction de critères de compatibilité. Étudiant en 5<sup>e</sup> année, passionné par la RSE, le management du changement et la supply chain, Maxime Plonquet a ainsi pu bénéficier des précieux conseils et de l'expérience de Nadège Delmotte (Grande École 1993), Présidente Executive Fondation Boulanger. Covid oblige, les rencontres ont été virtuelles, mais l'entente et la pertinence des échanges ont bien été réelles ! Nadège n'a pas hésité à ouvrir son réseau à Maxime qui a trouvé un projet consulting alliant RSE et logistique. Une démarche dont tout le monde ressort grandi et qui rappelle l'un des fondamentaux de notre Réseau : quand on donne, on reçoit !

@ Plus d'infos : [a.lamonaca@ieseg.fr](mailto:a.lamonaca@ieseg.fr)

**LIDO**  
• DE PARIS •



**50**  
YEARS  
**IESEG**  
NETWORK  
ALUMNI ASSOCIATION

## IESEG ALUMNI FOREVER 2021

**RENDEZ-VOUS JEUDI 25 NOVEMBRE  
À 19H30 AU LIDO DE PARIS**



### TARIFS

**PRIX ALL INCLUSIVE : EXTRAITS CHORÉGRAPHIQUES DU SPECTACLE DU LIDO, DÉMONSTRATION DE L'ARTISTE MANSOUR & COCKTAIL DINATOIRE.**

COTISANT	20€
NON-COTISANT	30€
EXTÉRIEUR	40€

**VOUS SOUHAITEZ SOUTENIR  
LA FONDATION IESEG,  
FAITES UN DON EN  
VOUS INSCRIVANT.**



PLUS D'INFOS SUR [WWW.IESEG-NETWORK.COM](http://WWW.IESEG-NETWORK.COM)

CONTACT : [IESEG-NETWORK@IESEG.FR](mailto:IESEG-NETWORK@IESEG.FR)