

25 ans avec **Management**

L'Association Progrès du Management (APM) de Nice fête ses vingt-cinq ans d'existence. L'occasion de faire le bilan avec son président Bruno Valentin, dirigeant de l'agence de communication Pole Company et l'animatrice de l'Apm Nice, professeur au Skema Business School, Livie Gueret-Talon.

Fondée sur une idée simple, celle du progrès de l'entreprise, l'Apm s'est aujourd'hui développée et est devenue un mouvement, un véritable «état d'esprit» entrepreneurial à contre-courant. L'Apm naît en 1987 de la volonté de quelques chefs d'entreprise. Leur souhait : créer des rencontres où ils pourraient partager leurs expériences, rompre l'isolement du dirigeant et débattre de leurs problématiques managériales. Son fondateur d'alors est Pierre Bellon, président et créateur de Sodexo, une «success story» à la française, il est aussi, dans les années

80, vice-président du Conseil national du patronat français. Pierre Bellon instaure au sein de l'Apm le concept de clubs de proximité où, chaque mois, les dirigeants sont invités à se retrouver autour de thèmes qu'ils ont eux-mêmes choisis. «L'Apm se structure entre club de réflexion et atelier de formation. Avec un objectif constant : faire progresser les dirigeants pour faire avancer leur entreprise. Chaque mois durant une journée, les adhérents se réunissent. Chaque rencontre est un moment particulier offrant l'opportunité d'échanger avec ses pairs et de se res-



Bruno Valentin, président du Club APM de Nice

sourcer dans une ambiance conviviale et de travail. Notre but est de créer du lien et rompre l'isolement dans lequel tout chef entreprise est

pris», souligne Bruno Valentin. Durant cette rencontre, un intervenant émérite intervient sur des sujets techniques ou sociétaux. «Cela peut être un philosophe, un sociologue, voire un politique», précise Livie Gueret-Talon, «même si l'Apm se veut apolitique et vierge de toute obédience ou de tout réseau». Le slogan porteur de l'Apm est : «Le progrès de l'entreprise par le progrès du dirigeant». Et Livie Gueret-Talon de rajouter : «Lors de nos rencontres, nous avons fait nôtre la formule de Churchill qui disait : «Je veux bien apprendre mais je ne veux pas être enseigné». A l'Apm, il n'y a pas de donneur de leçons mais des chefs d'entreprise qui font bénéficier aux autres de leur expérience avec leurs réussites et leurs échecs». Pour fêter comme il se doit cet anniversaire, le Club Apm de Nice se retrouvera à la Bastide de Tourtour avec le venue de Patrick Lemattre, diplômé HEC en gestion et titulaire d'une maîtrise en sociologie des organisations de l'Université de Paris V. **GC**

ECHR entre en cuisine

Cette société, implantée à Saint-Laurent-du-Var, a été créée il y a 28 ans par Serge Hairabétian, qu'il codirige désormais avec son fils Damien. Elle compte un effectif de 32 personnes, et a réalisé un chiffre d'affaires consolidé de 8 ME en 2013. ECHR vient d'installer ses cuisines à l'hôtel résidence de luxe «La Pinède» à Saint-Tropez, sous la direction d'Arnaud Donckele, chef 3 étoiles au guide Michelin, élu meilleur chef de France en 2013.



Cet hôtel a été entièrement rénové pour la saison 2014. Son propriétaire, Jean-Claude Delion, qui dirige également la célèbre Réserve de Beaulieu, n'a pas hésité à offrir à son chef étoilé une cuisine «d'exception», qui répond aux toutes dernières normes d'hygiène et de sécurité, et permet, par sa conception, la répartition des postes, et les matériaux utilisés de travailler dans les meilleures conditions. Le piano Molteni, réalisé entièrement sur mesure et selon les volontés du chef de cuisine, combine toutes les nouvelles technologies de cuisson (induction, tepaniaki, plaques écotherme), et dispose d'un dessus en granit de synthèse intégrant parfaitement chaque élément de cuisson. L'alliance entre le parti pris esthétique et une ergonomie parfaite pour une fonctionnalité la plus efficace. 2014 est une année exceptionnelle pour ECHR puisque la société se voit confier la réalisation de trois cuisines exceptionnelles pour 3 chefs 3 étoiles au Michelin : Arnaud Donckele, à La Pinède à Saint-Tropez, Anne Sophie Pic, «Chez Pic» à Valence et Joël Robuchon, pour les cuisines de l'Hôtel «Bernard Magrez» à Bordeaux. **GC**