

cadres

N° 81 - MAI 2014 - WWW.COURRIERCADRES.COM

& dirigeants

DOSSIER

FLOTTES AUTOMOBILES

Cap sur
les nouvelles
tendances

COMMENT JE GÈRE ?

Je ne supporte
plus mon boss !

SONDAGE EXCLUSIF

7 cadres sur 10
prêts à changer de pays
ou de région... sous conditions

ZOOM SUR

Rouen en mal de cadres
"Made in Normandie"

INTERVIEW

Anne-Laure Constanza,
présidente et fondatrice des sites
Envie de Fraises et Scarlett.

*"Prôner l'audace
et l'envie d'aller
de l'avant."*

SPÉCIAL

Ils ont tout PLAQUÉ

pour changer de vie !

M 01051 - 00 - F: 4,90 € - 10



La tête dans les nuages

De directeur technico-commercial à DIRIGEANT D'UN CENTRE DE SIMULATEUR AÉRONAUTIQUE

Gilles Grégoire dirige un centre de simulateur aéronautique. Son activité s'adresse au grand public comme aux professionnels. Le chef d'entreprise est passionné d'aviation depuis toujours, mais il n'a pas tout de suite songé à en faire son métier. "Il est possible que mon parcours professionnel ait été différent si j'avais pris les commandes d'un avion plus tôt", reconnaît-il. Au lieu de s'orienter vers l'aviation, il a effectué un DUT en génie mécanique, puis a obtenu un diplôme d'ingénieur en productique à l'Université Henri Poincaré.

Nancy 1, dont il est sorti en 1996. Il a commencé sa carrière professionnelle comme directeur qualité chez Crown Cork & Seal (spécialiste de l'emballage métallique, devenu aujourd'hui Crown). Trois ans plus tard, il est entré comme directeur technico-commercial au sein de Pressco Technology, une société américaine de Cleveland (Ohio), spécialisée dans des produits de haute technologie. Il travaillait en autonomie sur le secteur Europe qui s'étendait de la Scandinavie à la Pologne, en passant par le Maghreb. Le salaire qu'il a gagné lui a permis de pouvoir enfin vivre sa passion. "J'ai pu me payer des cours de pilotage dans un aéroclub et en



2006, je me suis même acheté un biplace que j'utilisais pour me déplacer." L'envie de changer d'univers en vivant de sa passion lui est venue en 2009. "Un des instructeurs de l'aéroclub où j'étais inscrit à l'époque travaillait sur les scénarios de simulateur de vol à l'aéroport Charles De Gaulle, se rappelle-t-il. Il m'a proposé de participer à une séance de 'debuggage' pour voir s'il n'y avait pas de défaut sur la simulation." L'expérience l'a séduit et il a souhaité la rendre accessible au grand public. En parallèle, il commençait à



Gilles Grégoire a ouvert les portes de FlightAdventures à Strasbourg en 2012.

"J'ai traversé des moments de doute, cela n'a pas été un long fleuve tranquille !"

se laisser de son métier, tant pour sa fonction que pour son périmètre géographique. "J'avais fait le tour de mes missions en termes de développement et je ne pouvais pas obtenir de postes équivalents à ce que j'effectuais ici aux États-Unis. Je travaillais en autonomie, je ne me voyais pas rejoindre une structure. Je me suis retrouvé à 40 ans avec l'envie de faire autre chose. À cet âge, on ne met plus le curseur au même endroit. L'intérêt pour le job n'était plus le même, je traînais des pieds."

SURMONTER LE DOUTE

Il a alors réalisé des études de marché sur les simulateurs de vol et s'est rendu compte

qu'il n'existait pas grand chose. "Mais au tournant de l'année 2009, le contexte était tendu. Les banques ne laissaient pas leurs chances aux idées nouvelles." Son dossier devait être "béton", d'autant plus qu'il n'a pas pu négocier son départ. "J'avais proposé une période de transition pour terminer mes gros dossiers, sauf que cela s'est passé à l'américaine : j'ai dû faire mon carton en 2011... Mais j'avais un back up : mon épouse était cadre dirigeante. Nous ne nous sommes pas mis en danger."

Il a d'abord acquis la licence d'exploitation FlightAdventures fin 2011 au Canada, mais n'a conservé que le nom de cette enseigne. "Ce que je propose est une version enrichie avec, en plus de l'accès ludique pour le grand public, une offre profes-

sionnelle." Son centre a ouvert en mai 2012 à l'aéroport international de Strasbourg. Dans sa vie quotidienne, il a fallu revenir à la base. Il touche un salaire clairement en dessous de ce qu'il percevait auparavant, mais sa rémunération aujourd'hui reste acceptable. Surtout, il se lève tous les jours pour une activité qui le passionne. "J'ai traversé des moments de doute, cela n'a pas été un long fleuve tranquille !", reconnaît-il. À certains moments, il a fallu regarder devant, et repartir." Gilles Grégoire n'a en tout cas aucun regret. Aujourd'hui d'ailleurs, son affaire se développe. L'activité évolue vers du pilotage réel, il entend dupliquer le projet dans différentes villes et monter un réseau de franchise. ■

"Ma carrière m'a permis de faire de belles rencontres. Mais aujourd'hui, je vais m'éclater dans la cuisine !"



Des vocations dévoilées

La main à la pâte

De chargé de projet marketing à RESTAURATRICE

À 47 ans, Isabelle Dupuis vient d'achever un MBA Cuisine et Entrepreneurial à l'ESG à Paris, en partenariat avec L'Atelier des chefs. "L'idée de travailler dans l'univers culinaire a toujours été là, avoue-t-elle aujourd'hui. Adolescente, je faisais beaucoup de pâtisseries, et j'ai toujours adoré organiser des petits événements. Mais je ne me sentais pas d'ouvrir un restaurant." Elle s'est alors engagée dans un BTS en assistantat de direction et en est sortie diplômée en 1990, avant de se spécialiser en informatique. Elle a d'abord fait beaucoup d'interim par choix, puis a travaillé aux Plâtres Lambert. En 1992, elle est entrée chez Vivendi (aujourd'hui Veolia) pour un poste d'assistantat de direction. Elle a ensuite évolué au sein de la structure, a suivi des formations en communications évé-

nementielles jusqu'à obtenir le poste de chargé de projet. En novembre 2012, l'entreprise a lancé un plan de départ volontaire. Isabelle Dupuis a décidé de saisir cette opportunité pour changer de vie. "Avec les restrictions budgétaires, il y avait de moins en moins d'événements à organiser. Or, j'aimais beaucoup les relations avec les clients, mais j'avais moins l'occasion de les rencontrer. J'avais l'impression d'avoir fait le tour de ma fonction." Elle ne s'est pas tout de suite orientée vers la restauration. Elle a d'abord songé à des ateliers thérapeutiques dans des Ehpad (Établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes). Mais son vieux rêve a finalement refait surface. Pour le concrétiser, elle a cherché à se former. "Malgré de longues recherches, je ne trouvais rien qui me permettait d'apprendre les éléments de base de la cuisine et en même temps les notions essentielles pour tenir un restaurant.

C'est la DRH de Veolia qui m'a parlé du MBA Cuisine et Entrepreneurial. Le cursus correspondait exactement à ce que je voulais." Isabelle Dupuis a quitté son poste en septembre 2013 et a entamé la formation en octobre suivant. Elle a fait partie de la toute première promotion de ce cursus. "Comme c'était la première année, nous avons essayé les plâtres. Mais j'en suis satisfaite. C'est intéressant de savoir comment fonctionnent les finances et la comptabilité."

SAVOIR QUITTER SON CONFORT

Début avril, Isabelle Dupuis était sur le point de terminer la formation et avait hâte de se lancer concrètement dans son projet. Elle devait signer le bail pour le fonds de commerce le 4, à Saint-Gratien, sa commune d'origine. "La formation m'a aidée à former le projet, reconnaît-elle. Je proposerai des produits de saison en travaillant avec des producteurs locaux. Je

peux servir 25 couverts. Ce sera de la restauration assise sur place et à emporter le midi, salon de thé l'après-midi, puis uniquement de la vente à emporter le soir." Des travaux devront être effectués. Elle pense pouvoir ouvrir fin septembre. "J'ai quitté un certain confort et un poste avantageux. Je sais que je vais travailler le week-end, mais je suis ravie car j'ai mon projet en tête. Je me suis posée des questions au début, mais aujourd'hui plus du tout ! Ce que je veux faire, c'est cuisiner et non gérer un commerce. Mais je n'aurais pas pu aller jusqu'au bout si je n'avais pas eu l'appui de mon entourage. Mon conjoint m'a soutenue à 200 %." Isabelle Dupuis n'aurait peut-être qu'un regret : celui de ne pas avoir fait ce choix plus tôt. Se lancer dans un CAP pâtisserie n'était pas bien vu... "Ma carrière m'a tout de même permis de faire de belles rencontres. Mais aujourd'hui, je vais m'éclater à faire de la cuisine !" ■

Isabelle Dupuis en train de préparer un dessert lors du Challenge, l'une des épreuves culinaires que doivent passer les participants au MBA.