



## **Le Grand rendez-vous des clubs d'entrepreneurs d'Aunis et de Saintonge, un réel succès**

mardi 29 avril 2014, par [lpe](#)

Le 24 avril à Saintes avait lieu un événement peu commun dans la région : pas moins de 16 clubs d'entrepreneurs des territoires d'Aunis et de Saintonge se sont retrouvés pour des rendez-vous d'affaires puis ils ont accueilli le chef cuisinier Thierry Marx pour une conférence sur l'innovation. Au total, plus de 170 chefs d'entreprise étaient inscrits aux rendez-vous d'affaires ; chacun ayant eu accès à 6,5 rendez-vous de 20 minutes environ. La Conférence quant à elle, a accueilli 540 participants.



Les clubs co-organisateurs de cette manifestation :

- Club des créateurs et repreneurs d'entreprises industrielles et de services de Charente-Maritime ([www.club-createurs.com](http://www.club-createurs.com))
- Club des acheteurs HA 17 ([www.ha17.org](http://www.ha17.org))
- GERME, groupe de Saintes ([www.germe.com](http://www.germe.com))
- International Charente-Maritime ([www.international17.com](http://www.international17.com))
- Club d'entreprises Aunis sud ; ex club des entreprises du Canton de Surgères
- Club d'entreprises du Pays Pontois
- Club DEFI Haute Saintonge
- Club d'entreprises du Pays de Marennes Oléron ([www.club-entreprises-pmo.org](http://www.club-entreprises-pmo.org))
- Club des entreprises du Pays rochefortais ([www.cepr17.com](http://www.cepr17.com))
- Club d'entreprises du Pays royannais ([www.clubentreprises-royan.com](http://www.clubentreprises-royan.com))
- Association des jeunes entreprises Royan Atlantique (Ajera) ([www.ajera.fr](http://www.ajera.fr))
- Club Pays santon entreprises
- CJD (Centre des jeunes dirigeants) section de Saintes - Royan
- DCF de Saintonge
- Club pro des vals de Saintonge (<http://clubprovds.com>)



## Thierry Marx "L'innovation est un vent porteur de nos passions"

Un moment très attendu pour la conclusion de cette journée, la conférence de Thierry Marx, chef étoilé médiatique et emblématique de la cuisine moléculaire, fondateur des écoles de boulangerie et de cuisine gratuites "Cuisine mode d'emploi(s)" et "Boulangerie mode d'emploi(s)", créées grâce aux financements participatifs et qui affichent un taux de placement de 80%.

Avant de répondre à quelques questions de la salle, Thierry Marx a présenté sa vision de l'innovation en parcourant à titre d'exemples certains épisodes de sa vie professionnelle, entre sagesse niponne et pragmatisme à la française.

Pour lui, "l'innovation est une posture". Issu des compagnons du devoir, il mise sur le collectif pour réussir et reconnaît que pour innover, il faut souvent être franc-tireur comme quand il a voulu créer ses écoles de cuisine ou de boulangerie et qu'un responsable dans un ministère lui affirmait que ça ne marcherait jamais !

Très empreint de culture niponne, il y a retenu quelques enseignements : "*ne pas se laisser emporter par le tourbillon de la créativité*" ou encore

*"on peut peut-être inventer quelque chose une fois dans sa vie, mais on peut en améliorer énormément."*

Pour lui, l'innovation ne réside pas dans l'extraordinaire, le spectaculaire, elle est partout dans l'entreprise, il suffit de savoir observer. Il prendra d'ailleurs pour exemple son centre de formation en région parisienne, où, pour répondre aux attentes de ses salariés, il a recruté une assistante sociale. Citant à maintes reprises Auguste Escoffier comme référence avec son guide culinaire datant de 1903, il a montré qu'on a beau être à la pointe de l'innovation spectaculaire avec la cuisine moléculaire, il ne faut néanmoins pas en oublier ses fondamentaux et surtout la passion de son métier car pour lui, "*l'innovation est le vent porteur de nos passions.*"

CR.

