

Secchinews

L'actualité gustative du Team Secchi • Consultants en restauration événementielle

Décembre 2011 **02**
numéro



 **DE VOUS À NOUS**

Notre complémentarité fait notre force

L'année qui vient de s'écouler promettait d'être riche en partage et en rencontres... Cette promesse a été largement tenue!

Au cours de ces derniers mois, nous avons parcouru le monde entier d'Annecy à Nouméa en passant par Madrid, et cette ouverture nous a permis de tisser des liens étroits avec des hommes et des femmes d'exception.

Ces hommes et ces femmes ce sont d'abord vous. Ce sont également les partenaires avec lesquels nous collaborons au quotidien afin de vous offrir des prestations intégrées de qualité.

Grâce à la complémentarité de nos métiers au cœur de l'événementiel, notre Pôle de compétences Pierre Secchi est en mesure de vous apporter des solutions qui s'inscrivent dans nos valeurs et qui respectent notre état d'esprit.

L'année 2012 sera une année de collaboration fructueuse pour que votre satisfaction soit toujours plus grande.

Très belles fêtes de fin d'année et à très bientôt !

Pierre et Jean Claude Secchi

www.pierre-secchi.com

NEWSOPTIMA Bougies soufflées pour **STÄUBLI**



Stäubli Faverges vient de célébrer son 100^{ème} anniversaire avec ses collaborateurs et leurs familles, ainsi que les partenaires et fournisseurs de l'entreprise.

Aux côtés de Jean Louis Sevez Organisation (JLSO), **Secchioptima** s'est entourée des équipes de Florent Vannucci (La Fine Fourchette - Traiteur) et de Philippe Lamarche (Loca-Réception - Vaisselle et aménagement de buffet) pour créer un espace restauration convivial et créatif autour d'ateliers très gourmands ! La célébration haute en saveurs de ce centenaire restera longtemps gravée dans les papilles de tous les invités.

NEWSCULTURA

Jazz in Marciac : partition en cours

Secchicultura continue d'écrire la partition de l'édition 2012 avec l'Organisation du Festival Jazz In Marciac. Certainement une bonne nouvelle à venir pour début 2012 !

NEWSOPTIMA

espace Bernadette L'appétit retrouvé !



L'espace Bernadette accueille tout au long de l'année des milliers de visiteurs. Victime de son succès, l'offre de restauration a dû être totalement repensée afin d'être davantage en phase avec les attentes réelles des visiteurs.

Les responsables de l'Espace Bernadette ont fait appel à **Secchioptima** pour apporter une solution concrète d'optimisation et de modernisation de la restauration. Au cours de cette mission de longue durée, tous les aspects de la restauration et de l'économat ont été audités puis analysés par **Secchioptima** et Pierre Gaujard, ECC Consultant : type de prestation, choix des produits, élaboration des menus, management des équipes, gestion des stocks... Les conclusions de cet audit ont mis en évidence la nécessité de doter le restaurant d'un outil d'aide à la gestion performant. Ainsi est né Nomos, logiciel de restauration collective conçu par **Secchioptima** en partenariat avec Olivier Prost (Dynamisoft). Ce logiciel sera à court terme disponible pour équiper des établissements ayant un profil similaire.

Après quelques mois d'exploitation, les premiers résultats sont encourageants et les visiteurs ont retrouvé le plaisir de se réunir autour d'un bon repas.

NEWSOPTIMA



Recruter des nutrinautes pour la recherche



Les 7 et 8 mai derniers, Nutrinet Santé a mis la Tour Eiffel à ses pieds à l'occasion de l'opération « Des volontaires pour la recherche ».

Cette opération organisée par l'équipe du Professeur Hercberg avec le soutien technique de l'agence LinkUp (Agence conseil en communication) avait pour objectif d'expliquer au grand public les enjeux de l'étude et de les inciter à rejoindre la cohorte des participants en devenant nutrinautes.

Nutrinet Santé est la plus grande étude de recherche mondiale qui a pour but :

- d'identifier les facteurs de risques ou de protection liés à la nutrition,
- d'évaluer les relations entre la nutrition et la santé,
- de comprendre les déterminants des comportements alimentaires.

Fidèle à son engagement citoyen, **Secchioptima** soutient cette initiative et a participé au succès de ces journées en réalisant des prestations de restauration pour le public qui mettaient en valeur les produits mis à disposition par différents acteurs de l'agro-alimentaire (Bonduelle, Schweppes, Nestlé, Savéol, Boulangerie Paul, Glace des Alpes...).

Pour devenir nutrinaute, rendez-vous sur www.etude-nutrinet-sante

Nice Matin prend place au salon

Le Groupe Nice Matin a organisé du 1^{er} au 5 juin dernier à l'hippodrome de Hyères, la 1^{ère} édition du Salon loisirs, plein air et nautisme.

A la demande du département Promotion et Evénements du quotidien, **Secchioptima** a eu pour double mission d'organiser l'ensemble de la logistique du salon (structure, mobilier, sécurité, gardiennage...) et de mettre en place le service de restauration exposants et visiteurs. **Secchioptima** a tenu le gouvernail de cette opération entourée de ses partenaires du Pôle de compétences Pierre Secchi : Jean Louis Perrier (Régie Scène) régisseur général de l'événement, Jean Claude et Christophe Lemaître (BSTS) pour le volet structure et mobilier, Patrick Cros (Clergeon Sécurité Conseil) pour le volet sécurité. Dans une volonté de développement durable, **Secchioptima** a fait appel aux ressources locales des équipes de Milou, prestataire intégré de l'hippodrome de Hyères pour la partie restauration. Grâce à la réussite de cette 1^{ère} édition, **Secchioptima** met déjà le cap vers 2012 pour un Salon plus printanier et toujours plus innovant.

Sous les feux de la rampe

La Fête du lac d'Annecy rassemble chaque année des milliers de spectateurs qui viennent assister à l'un des spectacles feux et lumières des plus réputés.



A l'occasion de l'édition 2011, **Secchioptima** a été sollicitée afin d'apporter des solutions pour la mise aux normes et la gestion de 3 espaces implantés sur le site du Pâquier. L'objectif était d'accompagner dans le changement les équipes de l'Union Nouvelle, prestataire de la Fête du lac depuis 35 ans, pour optimiser progressivement l'organisation et la productivité des 3 sites tout au long de la journée. Pour atteindre ces objectifs, **Secchioptima** a préconisé l'intervention

d'associations locales afin de prêter main forte aux équipes déjà en place : l'Union des Skis Clubs Alpains et le Mont Blanc Roller Club ont une nouvelle fois répondu présents ! Le management des bénévoles a été confié aux présidents de ces associations, Christian Balmain et Laurent Veyrat Lachenal. L'implication et l'investissement personnel de chacun ont participé au succès de cette édition 2011.



Recette d'un succès à l'espagnole

Les JMJ se sont déroulées cet été à Madrid. Secchi grandformat vous livre la recette pour servir 13 000 repas sous un soleil de plomb !

La Communauté St Martin, le Diocèse d'Annecy et le Lycée St Michel se félicitent d'avoir fait appel aux compétences en restauration de masse de **Secchi grandformat** pour gérer leur déplacement espagnol et assurer une restauration sans faille. La recette de ce succès ? Une préparation minutieuse de la logistique en amont, des repérages précis, une équipe technique à la pointe, des équipes de volontaires très motivées, un juste équilibre de ressources entre les prestataires français et espagnols et une réactivité à toute épreuve ! L'occasion pour les équipes de **Secchi grandformat** de vivre une expérience humaine hors du commun et de repartir avec des souvenirs plein le cœur avant de se donner rendez-vous à Rio en 2013.

Carte postale de Nouméa

Les XIV^{ème} Jeux du Pacifique se sont déroulés en Nouvelle Calédonie du 27 août au 10 septembre.

Secchi grandformat était aux côtés de François Thierry Mieg, consultant externe (CatEvent) et du comité d'organisation pour une mission d'accompagnement, de contrôle et d'encadrement pour l'ensemble du service de restauration des 3500 athlètes.

L'intégration des 360 élèves des lycées hôteliers de Nouméa et de Païta pour le service au restaurant des athlètes et dans les équipes de la cuisine centrale de Nouméa (Restauration Française - Groupe Sodexo) ont permis un partage d'expérience et une collaboration fructueuse pour la réussite de cette opération. Une belle illustration côté cuisine des valeurs du sport : l'excellence, l'amitié et le respect.

Le Pôle de compétences Pierre Secchi



Afin d'apporter des solutions intégrées en restauration événementielle, l'idée est venue de constituer un **Pôle de compétences Pierre Secchi** autour de notre métier. Cette volonté est guidée par le souhait de travailler avec des professionnels qui partagent le même état d'esprit, le même sérieux et la même passion. Aujourd'hui, ce Pôle de compétences se concrétise par la mise en commun de matériels et de locaux et intègre les compétences de Jean Louis Perrier (Régie Scène) et Gilles Bouvard, consultant technique en événements et spectacles vivants.

SECCHI... C'EST VOUS !



Interview de Jean Louis Sevez, gérant de Jean Louis Sevez Organisation (JLSO)

Etes-vous plutôt grandformat ou optima ?

En tant qu'agence événementielle, je fais appel à Pierre Secchi pour tout ce qui concerne la partie restauration et réception. Il tient alors le rôle de consultant et de régisseur sur les événements de JLSO. Je suis donc **Secchi**optima.

Quel événement avez-vous partagé avec les équipes de Pierre Secchi ?

Il est difficile de n'en citer qu'un tant nous avons vécu de belles aventures professionnelles ensemble ! On s'est connu en 1997 alors qu'il était encore chez Sodexo. J'ai vu Pierre assurer la restauration de plus de 50 000 personnes lors du meeting aérien du Bourget du Lac, j'ai aimé sa façon de travailler, son efficacité et je me suis dit qu'il fallait vraiment que je le rencontre ! Depuis, une vraie complicité s'est installée et nous avons beaucoup de plaisir à travailler ensemble.

En juin dernier, nous avons collaboré à la réussite des 100 ans de Staübli Faverges.

Secchioptima a été intégré très en amont sur ce projet ce qui a permis d'établir une vraie relation de confiance avec le client pour élaborer une prestation sur-mesure. Nous avons préconisé la création d'un espace réceptif propice aux échanges autour d'ateliers culinaires gourmands, originaux et de grande qualité. Ainsi, clients, fournisseurs, partenaires, salariés et retraités du Groupe ont pu célébrer ce centenaire dans une ambiance festive et conviviale. Au final, avec près de 6 500 personnes à restaurer sur 2 jours, le rôle de chef d'orchestre des équipes de **Secchi**optima a pris toute sa légitimité pour la plus grande satisfaction du client.

Que retenez-vous de cette collaboration ?

Avec Pierre, je n'ai jamais de mauvaises surprises et ça me sécurise d'avoir quelqu'un comme lui à mes côtés lors de mes prestations.

Travailler avec les équipes de **Secchi**optima, c'est s'assurer d'un service de qualité et fiable à tous les niveaux. Avec le suivi du budget en temps réel, je sais que le prix annoncé sera le bon. Je sais également que le timing de la partie restauration sera totalement respecté grâce à leur parfaite connaissance du métier.

Au final, leur sérieux et leur fiabilité m'apportent une grande tranquillité aussi bien dans la phase de préparation du projet que le Jour J sur le terrain. Ceci me permet de me consacrer pleinement à l'événement et à mes clients.

Si vous deviez définir le Team Secchi en un mot, ce serait...

Fiabilité.

SECCHI... C'EST NOUS !

Dans chaque Secchinews, nous vous présenterons notre vision d'une des valeurs qui reflètent notre savoir-faire et notre savoir-être.

L'HUMANITE vue par le Team Secchi

- La richesse des rencontres
- Le besoin de partager des valeurs pour fonctionner ensemble
- Le plaisir de partager des compétences
- L'envie de faire participer et de former pour partager notre expérience

SECCHI... C'EST NOUS ! Transmission assurée

Comment imaginer l'avenir sans transmettre notre expertise ?

La volonté de partager sur le terrain nos compétences est pour nous un engagement précieux. C'est pourquoi, nous avons accueilli Aude Joanne étudiante en GEA (Gestion des Entreprises et des Administrations) pour son stage de fin de cycle. Elle a ainsi pu partager une tranche de vie de notre société afin d'enrichir sa formation théorique d'une solide expérience terrain. Aude a obtenu son diplôme et nous lui souhaitons bonne chance pour la poursuite de sa carrière professionnelle.

SECCHICONTACTS

Pierre Secchi

Port. : +33(0)6 88 91 28 64

pierre@pierre-secchi.com

Jean-Claude Secchi

Port. : +33(0)6 09 66 75 27

jean-claude@pierre-secchi.com

Vincent Lacrampe-Camus

Port. : +33(0)6 76 66 02 49

vincent@pierre-secchi.com



Pierre Secchi

Consultant en restauration événementielle

1 avenue du Pré de Challes

Parc des Glaisins

74940 Annecy-le-Vieux

Tél. : +33(0)4 50 10 44 14

Conception et rédaction : pieds sur terre

Crédits photo : Imagie - Sébastien Secchi, Istockphoto, JLSO-Staübli.

