

# ERRE

Entreprises  
Rhône-Alpes

LE MAGAZINE DE L'ÉCONOMIE RÉGIONALE

N° 1480 | FÉVRIER 06 | 2,50 €



**QUAND  
L'INDE  
SE LÈVERA...**

**DÉBAT :  
LES BANLIEUES,  
TERRAIN D'ENJEUX**

**FINANCE :  
LA GESTION PRIVÉE  
S'EMBALLE !**

**Faut-il avoir  
peur de  
la grippe  
aviaire ?**

Labos, industrie pharmaceutique,  
volaille de Bresse... Rhône-Alpes  
est en première ligne !

R28131 -1480- 2,50€



» tion de la maison, fabriqués le long de la route de la soie, en commençant par des savons. D'Alep.

"Mais acheter et vendre n'était pas suffisant", estime Marc Carbonare qui voulait mettre son grain de sel dès la conception des produits. Pour les adapter à la demande du marché, il les fait fabriquer selon les normes de qualité européennes et leur apporte une touche de... style. Ainsi, les premiers savons aux huiles essentielles, parfumés avec le concours des nez de Grasse, devraient être vendus dès

ce mois. Par ailleurs, une ligne de seaux, jarres de jardin et autres outres de rangement (taillés dans des plaques de pneus recyclés), designée par les étudiants du Lycée de la Martinière, prend forme\*\*.

Réellement opérationnel depuis avril 2005, Karawan plaît : sa vingtaine de produits est distribuée par quelque 180 magasins en France, mais aussi en Belgique et en Suisse et un tiers des ventes est réalisé par le biais du site Internet et des salons. "On me demande parfois si la création ne me manque pas mais nous

sommes toujours en discussion pour lancer de nouveaux produits, pour les vendre... La créativité existe autant dans l'univers de la photo que dans celui de l'entreprise. Quand on photographie, on ne bâtit rien. Aujourd'hui, nous conduisons des projets à long terme. Et je découvre le travail en équipe", savoure Marc Carbonare. ✕

Anne Joly

\* Novacité accompagne les entrepreneurs portant un projet innovant

\*\* Projet co-financé par l'Anvar.

## Éric Jambon : du clavier au piano

► Le chef autodidacte court après les étoiles...

**E**n cuisine, on ne l'appelle jamais "chef." Éric Jambon, le nouveau patron du Domaine des Séquoias, à Bourgoin, a gardé de ses années Internet l'esprit d'un dirigeant de "start-up" qui détonne dans cet univers de la restauration. Fondateur de Power, prestataire web lyonnais, Éric Jambon, d'aussi loin qu'il se souvienne, a toujours cuisiné pour sa famille et ses amis. Mais un parcours professionnel coïncidant avec l'essor de l'informatique l'a conforté dans une branche qui ne le passionnait finalement plus vraiment. Longtemps il hésita à franchir le pas, tout en multipliant les contacts professionnels avec le milieu qui le faisait rêver. "Prestataire de services informatiques pour Paul Bocuse depuis 1995, j'ai réussi à tisser avec lui une relation empreinte d'un grand respect et de confiance mutuelle. Après plusieurs années de collaboration, je lui ai avoué que mon rêve serait de travailler chez lui. Le lundi suivant, j'étais en cuisine à Collonges", raconte Éric Jambon.

### De Power aux Séquoias

La crise de la quarantaine et quelques stages aux fourneaux font le reste. L'ex-wonderboy de l'informatique vend Power et reprend, fin 2003, Les Séquoias, maison dauphinoise réputée mais qui ronronne un peu sur son étoile Michelin. Comprenant qu'il ne doit pas tout bousculer, le nouveau patron apprend pendant trois mois sous les ordres de son prédécesseur, Laurent Thomas, qui passe progressivement la main. "J'ai dé-



couvert un milieu qui valorise beaucoup la transmission. En revanche, les méthodes de management sont très autoritaires, alors que dans la communication tout est plus feutré. L'équipe a compris maintenant qu'élever la voix ce n'est pas mon style, mais que je n'en suis pas moins exigeant. D'un autre côté, la passion et le goût du travail dans la restauration se retrouvent rarement dans d'autres secteurs : récemment, j'ai même dû empêcher un salarié de venir travailler avec un pied cassé".

Tout à sa joie d'avoir retrouvé les émotions du gamin qui cuisinait pour sa maman le mercredi après-midi, Éric

Jambon n'en reste pas moins un chef d'entreprise préoccupé de la rentabilité de son affaire. Salle de séminaire, rénovation d'un bâtiment attendant pour ouvrir quatorze chambres haut de gamme, héli-surface... Les projets fourmillent pour les Séquoias. Mais si on le pousse un peu, Éric Jambon finit par admettre sa véritable ambition de néo-chef autodidacte : "L'objectif pour toute l'équipe, aujourd'hui, c'est de regagner l'étoile Michelin qu'on nous a enlevée après la reprise." ✕

Matthieu Massip