



Rubrique réalisée
en partenariat avec la



L'artisanat révèle ses stars !

Le 30 septembre, cinq entreprises artisanales des Bouches-du-Rhône ont été récompensées dans le cadre des Trophées Stars & Métiers 2015. Une soirée organisée à Marseille au nouveau siège de la Banque populaire provençale et corse.

Un prix pour mettre en avant la richesse de l'artisanat en valorisant le travail de chefs d'entreprise remarquables. Telle est l'ambition des Trophées 2015 organisés par les Chambres de métiers et de l'artisanat, les Banques populaires et la Société de caution mutuelle artisanale. Aperçu des lauréats avant de leur consacrer un portrait dédié.

» Prix de la Dynamique commerciale

Yann Gaudin - SARL BG
(Ferreronnerie et soudure d'art)

La société se distingue par son adaptabilité à la demande du client, grâce à un positionnement très technique et un savoir-faire. Travaux de forge, assemblage par rivet sans soudure, soudage au TIG*... L'équipe de la SARL BG dispose de compétences rares, qui lui permettent de bénéficier d'une image haut de gamme.

» Prix du Management des ressources humaines (vainqueur ex æquo)

Franck Licari - SARL A2M
(Fabrication de structures métalliques)

L'entreprise A2M dispose d'une politique de



Le président Bendano entouré des lauréats

recrutement intelligente et solide, mise en place au fil des années. Dans sa société, Franck Licari a notamment fait le choix de pérenniser des postes et de faire monter ses salariés en compétences.

» Prix du Management des ressources humaines (vainqueur ex æquo)

Mina Rouabah-Roux - Minakouk (Fabrication de biscuits et pâtisseries, Traiteur)

Pour recruter ses équipes, Mina Rouabah-Roux privilégie volontairement des organismes comme l'Ecole de la deuxième chance, les Plates-formes locales d'insertion ou diverses associations avec lesquelles elle collabore.

» Prix de la Stratégie globale d'Innovation

Eric Pintat - Carrosserie Dubost Pintat
(Carrosserie)

Pour se démarquer de ses concurrents, Eric Pintat privilégie le service client, conscient que l'ac-

cueil de la clientèle est majeur pour le développement de l'activité. Dans cette optique, il a aménagé un local design dédié à l'accueil, qui permet aux clients d'être reçus sans mettre un pied dans l'atelier.

» Coup de cœur du Jury

Pierre Ragot - Maison Saint-Honoré
(Boulangerie)

A la Maison Saint-Honoré, on peut acheter tous les pains à la coupe, ce qui permet de tous les goûter. Pierre Ragot propose à ses clients de découvrir son pain d'épice maison grâce à des dégustations à l'heure du goûter, et prodigue de bons conseils sur ses divers produits.

Caroline Dupuy

* Le soudage TIG est un procédé de soudage à l'arc avec une électrode non fusible. TIG est l'acronyme de Tungsten Inert Gas, où Tungsten (Tungstène) désigne l'électrode et Inert gas (Gaz inerte) le type de gaz plasmagène utilisé.



Hubrique réalisée
en partenariat avec la



Le traiteur solidaire et artisan Minakouk vient de recevoir le prix du Management des ressources humaines lors des Trophées Stars & Métiers.

La petite entreprise basée à Marseille, qui mixe la cuisine orientale et provençale, entend bousculer certaines habitudes. Son leitmotiv ? Oser.

La cuisine fine du luxe oriental

Un mélange osé mais raffiné entre la cuisine provençale et la cuisine orientale. C'est ce que propose Mina Rouabah-Roux, patronne de Minakouk, restaurant, salon de thé, traiteur. « Nous faisons

« Nous sommes une petite structure et nous proposons des choses différentes. Il faut nous donner notre chance une fois pour que nous puissions vous convaincre. »



Parcours Terrain ©

tout nous-mêmes: le pain, les jus, les pâtisseries, les couscous et bien plus encore. » Au programme donc des mets revisités comme la navette avec éclats de dattes...

Difficile de la mettre dans une case pour la décrire. « Parfois cela perturbe, reconnaît Mina, mais nos clients adorent ça. Il suffit de goûter pour aimer. » C'est là que les choses se compliquent quelquefois. « Nous nous rendons compte

Pour recruter ses équipes, elle privilégie volontairement des organismes comme l'Ecole de la deuxième chance, les Plateformes locales d'insertion ou diverses associations avec lesquelles elle collabore.

que les habitudes sont dures à changer. Lors des réceptions, ce sont généralement les mêmes traiteurs qui sont retenus et bien souvent les gros. Nous sommes une petite structure et nous proposons des choses différentes. Il faut nous donner notre chance une fois pour que nous puissions vous convaincre. » Le message est clair: il faut oser.

Recrutement solidaire

Force est de constater que Mina Rouabah-Roux ose changer les choses. Cette chef d'entreprise possède une véritable culture de l'esprit d'équipe et de la solidarité. Une stratégie basée sur les valeurs humaines. Pour recruter ses équipes, elle privilégie volontairement des organismes comme l'Ecole de la deuxième chance, les Plateformes locales d'insertion ou diverses associations avec lesquelles elle collabore. Et n'hésite pas à rencontrer plus de 30 candidats pour 3 recrutements. « Avec le temps, on trouve des pépites. Je suis fière d'accompagner ces jeunes. Cela fait partie de ma philosophie. »

Caroline Dupuy