

■ **TALENTS.** AMBASSADEURS DE LA MARQUE CÔTE D'AZUR FRANCE, LES MAÎTRES-RESTAURATEURS SONT UN GAGE DE CONFIANCE ET DE QUALITÉ POUR LEUR CLIENTÈLE. LA FAMILLE S'AGRANDIT AVEC MATTHIEU ET ELIEN LESTRADE (LE CLOS SAINT-BASILE À MOUGINS).

UN NOUVEAU CHEF REJOINT LES MAÎTRES-RESTAURATEURS

Ils ont le vent en poupe, les Maîtres-restaureurs azuréens ! Le 9 mars dernier, c'est Matthieu Lestrade, chef-proprétaire avec son épouse Elien du *Clos St Basile* à Mougins qui a reçu à son tour la fameuse plaque de Maître-Restauteur. Un professionnel aguerri malgré ses 29 ans : avant de reprendre cet établissement en 2014, le jeune chef niçois issu du lycée Paul Augier a été formé dans les meilleurs brigades : Alain Parodi (Cigalon, Valbonne), Sébastien Broda (Park 45, Cannes), Troisgros (Roanne), Francis Chauveau (Les pêcheurs, Cap d'Antibes), Eric Briffard (Georges V, Paris) ou encore Stéphane Le Quellec (Prince de Galles, Paris). Il a également participé au célèbre concours *Top Chef* sur M6 en 2010. Le titre lui été remis en présence de Claude Batel membre élu de la CCI et Richard Galy maire de Mougins, par Mattéo Mansi, Vice-Président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, et Président de la Délégation Départementale des Alpes Maritimes. Un titre mérité pour ce chef à la cuisine très élaborée, inspiré par le Japon, en parfaite alliance avec les subtiles sélections de vins d'Elien Lestrade.



Elien et Matthieu Lestrade ont reçu leur titre de Maître-Restauteur le 9 mars dernier.

Pourquoi ce chef a-t-il choisi de s'engager dans la démarche exigeante qu'impose la plaque de Maître-Restauteur ? Parce que seul titre délivré par l'Etat, la qualité de Maître-Restauteur valide l'engagement du candidat à répondre à 3 grandes familles de critères : produits de la table et composition de la carte, service à table et information du client, aménagements et présentation. Un titre pour lequel la CCI s'est engagée aux côtés des professionnels, en collaboration avec l'Association Française des Maîtres-Restauteurs (AFMR), dès

2010. La CCI a accompagné de nombreux restaurateurs pour l'obtention du titre et édité dès 2013 un guide (également disponible en ligne sur son site) répertoriant les établissements dans le 06 dont le dirigeant (ou un salarié) a été reconnu Maître-Restauteur. ■

> en savoir plus : www.maitresrestaurateurs.com
maitresrestaurateurs06.wordpress.com
Guide actualisé des Maîtres Restaurateurs du 06 sur www.cote-azur.cci.fr

■ **JEUNES POUSSÉS.** COMMENT UNE START-UP TECHNOLOGIQUE DE SOPHIA-ANTIPOLIS A FAIT APPEL AVEC SUCCÈS AU TALENT DES ÉTUDIANTS DU MSC INTERNATIONAL BUSINESS DE SKEMA.

KEY INFUSER JOUE LA CARTE ÉTUDIANT

Key Infuser est une jeune start-up, encore incubée dans l'incubateur de ParisTech Entrepreneurs, spécialisée dans la robotique de précision. Dans une optique de pédagogie des objets connectés, ils ont conçu KiOne, un petit robot-doigt tactile (en photo ci-contre) qui présente des démonstrations de produits digitaux en réel. "Notre vision est que ces nouvelles technologies permettent de déployer des solutions commerciales viables et efficaces à des coûts de plus en plus attractifs, permettant ainsi d'adresser de nouveaux marchés autrefois peu développés vu le coût des solutions traditionnelles. Nos Solutions sont destinées aux Grands Comptes proactifs dans la transformation digitale, aux fabricants d'objets connectés, aux opérateurs de télécommunications, aux réseaux de magasins hi-tech désirant proposer de nouvelles expériences digitales à leurs clients et accélérer leur notoriété et leur vente en magasin", indique sa dirigeante, Domitille Esnard-Domerego. La jeune pousse a choisi de solliciter la contribution d'étudiants du MSc International de



Skema Business School (plus de 7 500 étudiants et 37 000 diplômés) pour doper son développement. Dans leur cursus « Innovation ouverte pour entrepreneurs mondiaux » les étudiants découvrent comment les organisations innovantes utilisent, dans leurs processus d'innovation, les idées et les connaissances de tous les acteurs. L'étude de la dynamique de Key Infuser sera donc une excellente mise en pratique. « Nous sommes très heureux de cette coopération. Elle permet à

des étudiants de travailler sur un projet réel et pour nous c'est une véritable occasion de confronter notre produit à un regard nouveau, souligne Lidwine Martinot, directrice de la technologie et associée de Key Infuser. L'intérêt mutuel a été visible dès les premières interactions avec les étudiants au travers de leurs questions très pertinentes ».

La première des missions définies ? Développer le marché à l'international. Avec l'aide de Renata Kaminska, directrice du programme, ils devront proposer à Key Infuser un plan de développement à l'international avec une analyse de la concurrence mais également des partenariats à mettre en place, et des contraintes légales ou économiques propres à chaque marché. Ils devront également leur donner des pistes de diversification, imaginer pour eux de nouveaux produits et marchés sur la base de leur technologie. ■

> en savoir plus : keyinfuser.com