

Secchinews

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

Janvier 2013
numéro **03**



 **DE VOUS À NOUS**

**Un peu, beaucoup,
passionnément...**

Voilà bientôt 6 ans que nous sommes à vos côtés.

6 années durant lesquelles chaque projet a permis d'écrire les chapitres d'une belle histoire, vraie et sincère entre vous et nous. Les valeurs humaines que nous partageons chaque jour ont su trouver écho auprès de vous, que vous soyez clients ou partenaires. Elles donnent du sens à nos relations et à nos réalisations et c'est ce qui fait notre succès commun !

La passion qui nous anime en étant à votre écoute, en vous conseillant, en prenant les bonnes décisions à vos côtés est notre raison d'être. Celle qui nous permet de tisser chaque jour des liens forts qui s'inscrivent au-delà de notre relation professionnelle.

Merci pour votre confiance et pour votre fidélité. Et en ce début d'année, faisons le vœu que 2013 puisse être encore plus passionnée et vraie.

Excellent début d'année à vous et à très bientôt !

Pierre et Jean-Claude Secchi

www.pierre-secchi.com

NEWSOPTIMA

Tout feu, tout flamme

Pour la 2^{ème} année consécutive, la Fête du lac d'Annecy a fait confiance à Secchi **optima** pour optimiser les points de restauration sur le site.

Secchi **optima** a apporté son expertise et son savoir-faire dans la mise en place et l'organisation des 7 points de restauration sur le site du Pâquier. Au final : une nouvelle organisation commerciale plus pertinente et une mise en avant de l'offre plus attractive. Tout comme lors de la 1^{ère} collaboration, les associations sportives locales (Union des Skis Clubs Alpins et Mont Blanc Roller Club) ont répondu présentes pour assurer la vente et l'animation !

NEWSTEAM

L'union fait la force

Pierre et Jean-Claude Secchi ont créé aux côtés d'autres experts en événementiel, Chorus Event avec pour objectif de réussir les événements... autrement.



Réussir vos événements, et même plus.

Chorus Event est un groupement de professionnels issus du monde ecclésial et associatif qui accompagne autrement organisateurs et bénévoles dans la réussite de leurs événements. Echanges, partage collaboratif et mise en commun des savoir-faire permettent de révéler les envies des organisateurs et de les rendre opérationnelles. Une belle initiative qui s'ancre pleinement dans les valeurs de Secchi **optima**.

NEWSTEAM

Des cantines en bonne santé avec « Vivons en Forme » !



« Vivons en Forme » est un programme de prévention-santé initié, coordonné et animé par l'association FLVS. Le Team Secchi s'est invité à la table des cantines pour une action ciblée sur la restauration scolaire.

L'objectif de la mission est précis : comment faire manger plus de légumes et de fruits aux enfants à la cantine des Villes du programme Vivons en Forme ?

Le Team Secchi n'a pas hésité à relever le défi en proposant une mission d'accompagnement pour le programme **Vivons en Forme**.

Pour cela, le Team Secchi a développé un outil spécifique intitulé «**Les Astucieux de la Restauration Scolaire de Vivons en Forme**».



Présenté sous forme de fiches pratiques, ce support propose pour chaque catégorie d'aliments (légumes et fruits mais aussi féculents), des trucs et astuces simples et facilement applicables pour redonner du goût et des couleurs aux menus des restaurants scolaires. Ces Astucieux sont proposés pour les 5 phases de préparation du menu : approvisionnement des produits, mise en œuvre et préparation, cuisson, assaisonnement et dressage. Des fiches recettes sont également proposées afin d'inciter les chefs à mettre en application les conseils délivrés.

Les Astucieux de la Restauration Scolaire de Vivons en Forme ont reçu un accueil très favorable auprès des chefs des restaurants scolaires des villes adhérentes au Programme Vivons en Forme. Cette première action sera complétée dès cette année par des sessions de formation directement sur le terrain auprès des Chefs, gage d'une mise en application rapide de ses bonnes pratiques.

Ainsi, grâce à l'accompagnement du Team Secchi, le Programme Vivons en Forme peut poursuivre son objectif d'aider les familles à modifier en profondeur leur mode d'alimentation en apprenant aux enfants les règles de base d'une alimentation équilibrée et savoureuse.

Pour en savoir plus sur le programme Vivons en Forme : www.vivons-en-forme.org

Révélateurs de saveurs



Récompensé par le prix « Saveurs de l'année 2013 catégorie restauration » pour son galet de salage de la gamme NeoChef®, NUTRIONIX propose une gamme experte de produits d'assaisonnement pour la restauration collective et plus particulièrement la restauration scolaire. Le Team Secchi goûte au succès de cette entreprise innovante et créative.

Trop salé ? Pas assez relevé ? Trouver le juste assaisonnement est souvent délicat. Les produits de la gamme NeoChef® permettent une maîtrise experte des assaisonnements soit lors de la cuisson (galet de salage) soit lors du dressage (spray assaisonnant). Le Team Secchi a notamment collaboré à la mise au point de ces sprays innovants et 100% pratiques qui subliment en un seul geste le goût des plats. Tests qualitatifs sur le terrain, collaboration avec des chefs étoilés pour la déclinaison des 4 saveurs (légumes cuisinés, agrumes pour le poisson, oignons ail laurier pour les viandes rouges et oignons rissolés pour les viandes blanches), dégustation produits... rien n'a échappé à l'expertise du Team Secchi qui se réjouit du succès mérité de cette société !

Retrouvez NUTIONIX au SIRHA 2013 (Lyon) du 26 au 30 janvier Hall 5A, stand E 031 ou sur www.nutrionix.com

Prenez goût à la gestion !



Nomos est un logiciel d'aide à la gestion imaginé par le Team Secchi et conçu par des chefs et des gestionnaires qui connaissent les contraintes quotidiennes de la restauration.

Riches de leurs expériences acquises au sein de Sodexo, **Pierre et Jean-Claude Secchi** ont depuis toujours à cœur d'accompagner les acteurs de la restauration collective.

Elaboration des menus, optimisation du coût de revient par repas, gestion du planning du personnel... Nomos a été imaginé dans un objectif précis : faciliter la gestion dans les unités de restauration, plus particulièrement celles de petites tailles. Pour élaborer le cahier des charges, le Team Secchi a enfilé son tablier et s'est rendu dans les cuisines. Un excellent moyen de proposer un outil parfaitement adapté aux besoins des utilisateurs ! Le développement technique de Nomos est le fruit d'une collaboration fructueuse entre le Team Secchi, Olivier Prost (Dynamisoft), Pierre Gaujard (ECC Consultant) et Hubert Joyeux. Grâce au Team Secchi, Nomos est le nouvel ustensile indispensable en cuisine de restauration collective.

Pour bénéficier d'une démonstration du logiciel Nomos, n'hésitez pas à nous contacter !

Que le meilleur gagne

Lorsque Jean Lain Automobiles organise l'édition 2012 des Trophées pour l'ensemble de ses collaborateurs, SecchiOptima rejoint les équipes de Jean-Louis Sevez pour le volet restauration.

L'édition 2012 des Trophées Jean Lain a réuni à Savoieexpo 1100 participants pour récompenser les équipes et les collaborateurs qui se sont distingués au cours de l'année écoulée. La partie restauration a été conçue par Jean Louis Sevez et orchestrée par les équipes de **SecchiOptima** en collaboration avec le chef étoilé du Château de Candie Bruno Locatelli. Un dîner-spectacle gastronomique à la hauteur du talent des lauréats 2012. Pour Jean Louis Sevez, la confiance et la fidélité ne sont pas de vains mots ! C'est une belle illustration de **SecchiOptima**.

Invitation au voyage aromatique

Depuis de nombreuses années, le Team Secchi est aux côtés du chef étoilé Marc Veyrat. Nouvelle aventure commune : le voyage aromatique au Puy du Fou.

PUYDUFOU®

Devenir des cuisiniers de la nature, telle est l'invitation faite aux nombreux visiteurs du Parc du Puy du Fou en partenariat avec Marc Veyrat. Au menu de cette aventure 100% nature : exploration du jardin aromatique, cueillette des herbes, racines et fleurs sauvages, atelier culinaire avec réalisation de deux recettes imaginées par Marc Veyrat. Le Team Secchi a mis tous ses sens en éveil pour faire de ce voyage initiatique une expérience gustative unique.

Pour en savoir plus : www.puydufou.com



SECCHI... C'EST VOUS !

Interview de Nicolas Joanne, Directeur Général de l'Espace Bernadette Soubirous Nevers



Etes-vous plutôt grandformat ou optima ?

Actuellement, le Team Secchi nous accompagne dans la restructuration de la partie repas à l'espace Ste Bernadette. Mais ce n'est pas la première fois que nous collaborons ensemble ! Ils étaient à mes côtés dès 2010 lors du congrès de la Communauté Vie Chrétienne à Nevers. Je suis donc à la fois **Secchi**optima et **Secchi**grandformat.

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

J'ai fait la connaissance de Pierre et Jean-Claude il y a plus de 4 ans lors de l'organisation du Congrès de la Communauté Vie Chrétienne. Nous étions alors confrontés à la problématique suivante : comment nourrir 2 700 personnes matin, midi et soir durant 3 jours ? Notre exigence pour la partie restauration était triple : des repas de qualité, servis en un minimum de temps et utilisant des produits locaux pour respecter notre engagement développement durable. Grâce à l'expertise de Pierre et Jean-Claude Secchi, le cahier des charges a été largement respecté et l'originalité de chaque repas a remporté un franc succès auprès des participants !

C'est pour cette raison que j'ai à nouveau fait appel à eux pour un accompagnement dans la professionnalisation des process au sein de la cellule restauration de l'Espace Sainte Bernadette. Pierre Secchi, Hubert Joyeux et Pierre Gaujard ont œuvré à la restructuration de la restauration autour de 2 points clés : la gestion des stocks et la gestion des ressources humaines. Aujourd'hui, grâce à l'intégration du logiciel NOMOS et à la formation du personnel à cet outil de gestion, le restaurant peut proposer à nouveau des repas savoureux et pleinement optimisés en terme de coût.

Que retenir-vous de cette collaboration ?

Pour le Congrès, je retiendrai leur capacité hors du commun à manager les bénévoles et à les intégrer pleinement à l'événement. **Secchi**grandformat nous a apporté une grande sécurisation de la partie restauration ainsi qu'une optimisation des coûts puisque le budget final a été inférieur à notre prévisionnel.

Pour l'Espace Sainte Bernadette, je retiendrai leur écoute et leur accessibilité qui ont permis au personnel en place dans le restaurant d'intégrer le changement en douceur dans un contexte difficile.

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

Générosité.



SECCHI... C'EST NOUS !

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

Pour ce 3ème numéro, **LA PASSION** vue par le Team Secchi

- **Le prisme par lequel nous envisageons chacun de nos projets,**
- **Le plaisir de collaborer avec des êtres d'exception qui partagent nos envies,**
- **Ce qui nous guide chaque jour pour donner le meilleur de nous-même.**



SECCHI... C'EST NOUS !

Y'a d'la joie !

Lorsqu'il s'agit de transmettre notre savoir-faire et notre expertise technique, c'est grâce aux compétences d'Hubert Joyeux que nous assurons le volet formation.

Intégré au Team Secchi depuis plus d'un an, Hubert a pour mission de concevoir et d'animer l'ensemble des formations en restauration collective pour le Team Secchi.

Afin de garder toujours un contact avec les fourneaux, Hubert est également à la tête du restaurant Chez Régina situé sur le Plateau des Glières. Cette double casquette lui permet de prendre de la hauteur tout en gardant les pieds sur terre !



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

Hubert Joyeux

Port. : +33(0)6 48 78 54 58

hubert@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 : Fotolia, Imagie - Sebastien Secchi, Linkup.

