jfa

Ce sont les Valaisannes…

DISTINCTION ▶ Le Prix de la Femme Entrepreneur de l'année vise à propulser sur le devant de la scène des performances entrepreneuriales de femmes remarquables. Sur trois distinctions, deux reviennent à des Valaisannes.

FRANCE MASSY

Une fois par année, le Club de Femmes Entrepreneurs (CFE) élit «La Femme Entrepreneur de l'Année». Un prix décerné pour 2010 dans trois catégories: industrie, services et social. Anne-Claude Luisier, Maren Müller et Michelle Ranaivoson en sont les lauréates.

Michelle Ranaivoson dirige l'Institut Supérieur de la Communication, des Affaires et du Management (ISCAM) à Antananarivo, Madagascar, un espace de formation supérieure et de recherche unique dans l'île, dont l'objectif est d'inculquer à ses étudiants les valeurs et les bases qui feront d'eux d'excellents managers. Maren Müller est à la tête de l'Hôtel-Restaurant Le Fletschhorn à Saas-Fee, membre de la prestigieuse chaîne Relais&Châteaux et une étoile au Michelin, tandis qu'Anne-Claude Luisier, ingénieure dip. EPFZ en denrées alimentaires, manager de SensoCreativ s.à.r.l., ne conçoit rien sans évaluation sensorielle.

Deux d'entre elles sont Valaisannes, une jolie façon de tordre le cou aux clichés qui collent au Vieux-Pays. En Valais, les femmes ne comptent plus pour des prunes!

Rencontres.

«Il faut savoir ouvrir des voies…»

ANNE-CLAUDE LUISIER

LAURÉATE DU PRIX FEMME ENTREPRENEUR DE L'ANNÉE 2010, CATÉGORIE INDUSTRIE. INGÉNIEURE DIP. EPFZ,MANAGER DE SENSOCREATIV SARL

Anne-Claude Luisier désire mieux faire connaître son métier, l'évaluation sensorielle. BITTEL

Pourquoi vous?

Je pense qu'il y a bien sûr une part de chance, ensuite mon métier est particulier. Il allie très étroitement les compétences d'une ingénieure et celles d'une créative, c'est un métier pluridisciplinaire qui fait autant appel aux sciences sociales, humaines qu'aux sciences techniques. Et finalement j'espère que ce sont aussi mes compétences et ma passion qui ont su séduire le jury.

Lors de la remise du prix, vous vous êtes présentée à travers un chocolat: une feuillantine de cacao aux souvenirs de mélèze et à la finale légèrement pimentée. C'est vous, ça?

Je ne sais pas si c'est moi mais il y a en tout cas beaucoup de moi et de SensoCreativ dans ce chocolat. Je voulais une création originale et personnelle, clin d'œil à mon entreprise reconnue pour sa fibre créatrice et ses idées innovantes, clin d'œil à mon fils qui veut devenir inventeur. Alors, je suis allée chercher dans mon enfance, ma madeleine de Proust. Et j'ai retrouvé le goût de la poix de mélèze que je mâchouillais comme des chewing gum, Je me suis approchée de Raymond Cousin qui crée une multitude de concentrés extraits des végétaux les plus divers destinés à la gastronomie et j'ai trouvé mon bonheur, une concentrelle de mélèze. Il fallait ensuite trouver un support pour ces notes aromatiques. Je me suis tournée vers un chocolat, clin d'œil à ma fille apprentie confiseuse et à mes débuts professionnels dans cet univers richement aromatique et gourmand. Il me fallait ensuite rendre un peu plus complexe, un peu plus tonique, un peu plus ample l'assemblage de mélèze et de cacao. Le piment d'Espelette est venu finaliser le tout, clin d'œil à ma seconde fille dont les réparties ne manquent pas de piquant (*rires*), clin d'œil aux AOC symboles des savoirs-faire, mais AOC d'ailleurs clin d'œil au voyage aussi, à l'ouverture au monde par une alliance avec l'Amérique du Sud. Il me fallait finalement – et surtout – un artisan qui sache doser tous ces ingrédients pour en faire un tout cohérent. Je me suis adressée à Tristan Carbonatto, artisan chocolatier à Bougy-Villars, avec qui j'avais déjà eu l'occasion de travailler pour qu'il se charge de la mise en scène; clin d'œil à SensoCreativ qui privilégie le travail en réseau pour s'allier les meilleures compétences. Finalement c'est aussi un clin d'œil à mon goût du risque. En effet, utiliser du mélèze dans un produit alimentaire ce n'est pas banal. Mon côté scientifique me dit que personne ne va l'aimer car nos goûts se forment dans l'enfance, or qui a mâchouillé du mélèze dans son enfance si ce n'est une petite Valaisanne? Mon côté créatif me dit qu'il faut savoir ouvrir des voies… Et comme souvent le côté créatif l'emporte chez moi… J'ai décidé de créer un produit dont le goût ne plaira peut-être pas au plus grand nombre mais un produit inédit, surprenant, qui raconte une histoire et qui fait découvrir des perceptions sensorielles particulières.

Qu'attendez-vous de cette distinction?

J'espère que ce prix permettra de faire mieux connaître mon métier qui est l'évaluation sensorielle, c'est-à-dire la compréhension de ce qui se passe lorsqu'un être humain entre en contact par ses sens avec le monde qui l'entoure. Concrètement ce métier est utile dans des domaines très divers, il pilote le développement de nouveaux produits, de stratégies de promotion de la santé, il définit les éléments à utiliser dans la communication d'une identité, dans la transmission des savoirs culturels, dans la transmission d'un message… C'est un outil au service des entreprises, des collectivités qui permet d'être plus pertinent dans ses actions.

Aujourd'hui femme entrepreneur de l'année, et après-demain? Comment vous imaginez-vous dans vingt ans?

A la tête d'une entreprise florissante. Non, je plaisante, je ne m'imagine pas vraiment dans vingt ans. La vie m'a appris que vivre intensément et pleinement l'instant présent dans le respect de ses valeurs est la meilleure anticipation du futur. Alors aujourd'hui je suis pleinement reconnaissante d'avoir reçu ce prix. Cela m'encourage à persévérer dans cette voie passionnante. Et l'on verra bien où cela me mènera… J'espère seulement que je saurai garder ma passion et ma créativité.

«Ce que je fais est naturel et évident»

MAREN MÜLLER

LAURÉATE DU PRIX FEMME ENTREPRENEUR DE L'ANNÉE 2010 CATÉGORIE SERVICES. COPROPRIÉTAIRE DE L'HÔTEL-RESTAURANT LE FLETSCHHORN À SAAS-FEE

Maren Müller, une lauréate qui n'oublie jamais d'associer ses partenaires du Fletschhorn à sa réussite. DR

Pourquoi vous?

Seul le jury peut répondre à cette question. Tout ce que je fais dans notre entreprise est naturel et évident. S'occuper du bien-être de nos clients, faire au mieux pour que nos collaborateurs soient satisfaits.

La vie est un cadeau et je suis plus que reconnaissante de toutes les chances qui m'ont été offertes.

Que pensez-vous d'un prix qui s'adresse uniquement aux femmes? Est-ce encore nécessaire?

L'égalité formelle de la femme existe seulement depuis cinquante ans. La route est encore longue pour que la mise en pratique des idées qui paraissent normales à notre génération de femmes soit véritablement effective et appliquée à toutes les femmes.

Un prix ou une reconnaissance officielles augmentent la visibilité d'une association pour le public. En même temps, ils motivent et ils soutiennent. Si soutenir les femmes dans leur vie professionnelle est encore nécessaire? – Je pense que oui! – il y a encore beaucoup à faire. Surtout structurellement (jardin d'enfants ou autres structures pour pouvoir allier vie privée et professionnelle).

Qu'attendez-vous de cette distinction?

Je n'ai pas d'attentes particulières, mais je me sens renforcée dans la volonté de poursuivre notre passion, avec mes deux partenaires: être au service de la clientèle.

Aujourd'hui femme entrepreneur de l'année, et après-demain? Comment vous imaginez-vous dans vingt ans?

Notre entreprise est encore jeune, même si le Fletschhorn à Saas-Fee a déjà une longue histoire. Donc mon demain et après-demain seront dédiés à nos hôtes. Nous sommes en train de publier un livre sur le Fletschhorn. C'est fascinant et cela élargit notre horizon. J'espère que nous continuerons à avoir des nouveaux projets à créer et réaliser.

Quoi que je fasse dans vingt ans, j'espère agir avec la même passion, et avoir toujours la même curiosité pour la vie.

Vous répondez toujours en intégrant vos partenaires dans vos propos, est-ce pour souligner l'esprit d'équipe qui vous unit?

Absolument. Dans une entreprise comme le Fletschhorn, on ne peut arriver à rien tout seul. C'est très agréable, tout est réparti sur trois, non six, épaules. Et celà même si chacun de nous a un domaine bien défini. Ce prix apporte une touche supplémentaire à notre complémentarité. Markus Nef a été nommé cuisinier de l'année en 2007, Charlie Neumüller sommelier de l'année 2009 par le grand guide allemand «Bertelsmann» et aujourd'hui, c'est moi qui suis honorée. Je vous l'ai déjà dit: la vie est un cadeau!

POUR EN SAVOIR PLUS

Quid du Club de Femmes Entepreneurs?

Le Club de Femmes Entrepreneurs (CFE-CFU-CWE) est une association non gouvernementale à but non lucratif fondée le 3 septembre 2002 à Genève régie par les articles 60 et ss du Code civil suisse.

Son objectif est de promouvoir la création et l'expansion d'entreprises viables et durables par les femmes, en Suisse et dans le monde.

Le CFE offre actuellement trois antennes régionales pour nouer des relations d'affaires à Fribourg, Genève et Neuchâtel-Arc jurassien.

Deux antennes supplémentaires sont en voie de préparation, une en Valais et une dans le canton de Vaud.

Pour plus de renseignements, consulter le site www.femmes-entrepreneurs.ch

PUBLICITÉ