

# LA PAROLE À MARIE-ODILE FONDEUR



Publié le 06/02/2017

"Je vous souhaite que toutes les professions de notre écosystème élargi - hôtellerie, restauration, transports, etc. - prennent conscience qu'on va tous dans la même direction ; je vous souhaite que les gouvernements s'investissent plus encore sur les événements (un seul ministre cette année !)... et surtout, je vous souhaite de réussir nos événements avec un vrai retour à la sérénité. C'est tellement dommage de dépenser tant d'énergie et de passion pour que nos événements soient gâchés par des causes externes."

GL EVENTS a reçu le Prix des Métiers de l'Événement du Concept de la Rencontre pour le projet Big ! Biennale Internationale du Goût de Lyon 2015... l'occasion de rencontrer Marie-Odile FONDEUR à l'origine de ce projet, directrice générale du Sirha dont les portes viennent de fermer et directrice de la division agro-alimentaire de GL Events Exhibitions.

## **Marie-Odile FONDEUR, présentez-nous le projet 2015 !**

**Big !** est un ensemble d'événements et d'animations festifs, organisés dans des lieux emblématiques de l'agglomération lyonnaise, pour tous, autour du bon et du bien manger. Ateliers culinaires, démonstrations, dégustations, parcours gourmand, goûter... le programme de Big ! propose de nombreuses animations pour que tous puissent profiter de cette grande fête du goût et des saveurs.

Big ! s'adresse tant aux lyonnais qu'aux professionnels, exposants et visiteurs du Sirha, le salon international de la restauration et de l'hôtellerie, qui a lieu à Lyon tous les deux ans.

Le temps fort de Big ! est le **Tunnel du Goût**, qui transforme le tunnel modes doux de la Croix Rousse en parcours gourmand de 1,7 km ! Parmi les autres événements, on retrouve par exemple **Foodtruck n' troc** où les chineurs des Puces du Canal ont pu se régaler de concepts de cuisine embarquée sur triporteurs et **De la bouche aux oreilles** qui fait fusionner l'électro et la cuisine sur le rooftop du Sucre. Un programme alléchant et un vrai

succès populaire!

### **Qu'est-ce qui vous a motivé dans le développement de ce projet ?**

Au lendemain du Sirha 2013, nous avons constaté la frustration du grand public lyonnais de ne pas pouvoir entrer sur ce salon professionnel, référence internationale de la gastronomie et fierté du territoire. Nous avons donc brainstormé pendant près d'un avec toute la filière élargie dans l'optique de « mettre le feu à la ville » ; sur un territoire de gastronomie où la personnalité exceptionnelle, pleine de bon sens et de générosité, de Paul Bocuse rayonne, il nous a semblé naturel de prolonger le Sirha dans la ville pour qu'elle vibre en même temps que les professionnels.

Cette première édition 2015 a été un grand succès ! Lyon est une ville à taille humaine qui permet un accueil chaleureux de tous les publics. Pour cette session 2017\*, nous avons bien entendu reconduit cette grande manifestation.

### **Quelles différences avec 2015 ?**

Evidemment, depuis, la conjoncture a refroidi les ardeurs de rassemblements publics en extérieur et fait légèrement retomber l'enthousiasme. Heureusement le soutien politique a été réel, notamment sur les questions de sécurité. Nous avons gardé le tunnel mais réparti les animations différemment : d'un côté la plus grande table du monde (850 mètres de tables et 1700 convives pour le déjeuner et le dîner servis par 50 chefs étoilés pour 30€) et de l'autre le marché BIG ! (60 exposants proposant des produits très qualitatifs de la région). Pour plus de fluidité nous avons mis en place un système de créneaux horaires. Au final, un public conquis, des chefs enchantés, et ce grâce à une logistique et une organisation de dingue.

Bien entendu, d'autres événements ont été organisés pour faire vivre la gastronomie et redécouvrir des lieux méconnus de la ville, avec des projections de films, une privatisation pour une soirée d'exception des Halles Paul Bocuse, des ventes aux enchères d'accessoires de cuisine, des cours de cuisine, 20 000 portions de soupe de M. Paul distribuées gratuitement, la plus grande brioche aux pralines du monde, bref un grand moment de générosité et de partage à un moment de l'année où généralement le froid et la déprime prennent le dessus.

Notre autre grande victoire, qui résulte de 30 ans de travail de sensibilisation, a été l'implication des restaurateurs qui ont enfin compris leur intérêt à s'insérer dans cet événement très engageant et inclusif. Toute la ville résonne vraiment maintenant !

### **Que signifie pour vous d'avoir remporté ce prix ? Qu'attendez-vous de la suite ?**

Ce projet immense est avant tout un projet d'équipes ! En 2015 l'équipe projet était composée d'un stagiaire et d'une femme enceinte, mobilisés et passionnés ; il y avait une réelle nécessité de convaincre avant de se lancer ! Aujourd'hui l'équipe s'est renforcée, l'expérience est toujours aussi humainement puissante et marque toujours autant les esprits. Ce Prix nous a donc permis une reconnaissance bienvenue de nos pairs !

## **Le Sirha 2017 vient de fermer ses portes ! D'après vous qu'est-ce qui fait que le Sirha est aujourd'hui une référence internationale ?**

Cette édition a été exceptionnelle comme à chaque fois. Au-delà de l'enthousiasme croissant palpable dans les allées (fréquentation exceptionnelle de 208 000 professionnels dont 25 000 chefs, en hausse de 10 % par rapport à 2015, et avec 17 % de croissance pour les visiteurs internationaux.), le business est énorme et les carnets de commande sont remplis. Tout le monde est ravi, car nous avons réussi à proposer un vrai salon de filière. Le succès vient également des efforts que nous faisons au quotidien autour de 4 axes qui me semblent fondamentaux :

**Un salon du réel** : les stands sont magnifiques (jusqu'au 1400m<sup>2</sup> pour certains !) et les exposants proposent énormément d'animations, de dégustations, de démonstrations : on vient sur un salon pour voir, toucher, sentir, goûter, encore plus sur un salon de la gastronomie ! Nous avons vraiment travaillé l'offre et l'accompagnement pour que les exposants disposent de meilleures conditions et conseils pour présenter leurs talents de façon vivante et incarnée.

**Un salon du contenu et d'innovation** via notamment des événements dans l'événement. Cette année, 21 concours se sont tenus, dont les 30 ans des Bocuse d'Or où l'on a fait revenir les gagnants des autres années, qui se déroulent sur 4 espaces concours revus chaque année en fonction des tendances. Le Salon accueille aussi un Food Studio « 6è sens », des conférences ou encore des séquences de prospective sur les tendances, comme le « eat me » cake ou « word food » sur la relation entre les mots et la nourriture.

Chaque événement a une équipe dédiée et des animateurs bilingues ou trilingues qui font vivre les espaces.

Par ailleurs, avec la notoriété acquise par le Sirha, de nombreux exposants profitent de l'événement pour faire de grandes annonces. Ainsi cette année, le salon proposait 750 nouveautés dont 350 avant-premières mondiales. Bref, tout est conçu pour inspirer tous les professionnels du monde et les faire bénéficier d'une visibilité maximale.

**Un salon point d'orgue** de deux ans d'événements et d'animation de la communauté. En effet, en plus du Sirha, nous organisons 49 événements entre les sessions : festivals et salons dont 5 mini-Sirha à l'étranger qui permettent de faire de la pédagogie et nourrissent au final le Sirha de Lyon. Ces événements enrichissent pendant les deux années la communauté et son écosystème : professionnels et chefs bien entendus, mais aussi écoles, partenaires, et même boards de grandes entreprises comme Nespresso Monde qui s'est déplacé cette année.

Et enfin, comme l'a dit Thierry Frémont, nous avons réussi à créer une forme de « **Festival de Cannes de la gastronomie** » qui allie expertise, glamour, innovation, et réunit le grand public, les professionnels et le territoire autour de valeurs communes. On retrouve une atmosphère magique et une énergie positive qui circulait partout, ce qui est fou à une époque plutôt morose. La gastronomie est une filière de stars passionnées et passionnantes et notre événement est rythmé par des soirées au glamour indéniable comme la soirée des Bocuse d'Or qui a réuni 1500 personnalités autour d'un dîner proposé par 4 anciens lauréats du concours ou encore le Dîner des chefs à l'hôtel de ville où 180 chefs invités ont partagé un dîner sur le thème du Sud orchestré par Michel Guérard. Les Chefs adorent cela ! Cela ne serait pas possible sans le soutien politique du territoire, sans l'implication personnelle d'Olivier Ginon qui est présent non-stop, auprès des chefs et sans nos partenaires fidèles.

## **Comment êtes-vous arrivée là ?**

Fille d'agriculteurs du Nord Pas-de-Calais, j'ai été initiée à la bonne cuisine et aux bons produits très tôt !

Après des études de commerce à Lille, je me suis spécialisée en agroalimentaire et ai poursuivi mes études à Paris. Une fois celles-ci terminées, je me suis installée à Lyon qui était alors une ville très fermée. J'ai tout de suite commencé ma carrière dans l'événementiel et ai rejoint Eurexpo en 1984 où j'y ai fait toute ma carrière. En 1990, j'ai pris la tête de la division agroalimentaire et en 2007 nous avons été racheté par GL et c'est alors qu'Olivier Ginon m'a donné carte blanche.

En parallèle de ma vie professionnelle, j'ai eu 4 filles et je m'engage dans la vie de la cité. Dès 2001 j'ai été adjointe au maire auprès de Gérard Collomb et responsable des ressources humaines de la ville de Lyon, et je suis aujourd'hui encore conseillère municipale. Cet engagement citoyen est pour moi très cohérent : j'ai à cœur de faire vivre une communauté, son territoire et... son salon ! J'ai appliqué mon dynamisme professionnel à cette mission en y apportant mon expertise, souvent avec succès ; par exemple en doublant le nombre de terrasses à Lyon ! Mon engagement politique m'a aussi permis de participer à de très nombreux événements et de me donner des idées ; les deux se sont vraiment nourris.

Aujourd'hui, j'adore toujours autant mon métier. Nous consacrons beaucoup de temps et d'énergie sur le fil du rasoir à faire vivre de l'éphémère ; notre mission, c'est de fédérer, d'animer, parfois de bousculer et surtout de faire sentir à une communauté qu'elle existe et qu'elle se développera par la force du collectif. Cela nécessite de la légitimité, de l'autorité et surtout d'aller jusqu'au bout et de ne jamais rien lâcher malgré les contraintes et les obstacles. Désormais les sujets de transmission et d'international deviennent centraux pour moi. Nous ne sommes rien sans nos équipes auprès desquelles nous avons un devoir et nous ne pouvons plus nous limiter à nos frontières !

## **C'est le premier portrait de l'année, que souhaitez-vous à notre filière pour 2017 ?**

Je nous souhaite que toutes les professions de notre écosystème élargi – hôtellerie, restauration, transports, etc. - prennent conscience qu'on va tous dans la même direction ; je nous souhaite que les gouvernements s'investissent plus encore sur les événements (un seul ministre cette année !)... et surtout, je nous souhaite de réussir nos événements avec un vrai retour à la sérénité. C'est tellement dommage de dépenser tant d'énergie et de passion pour que nos événements soient gâchés par des causes externes.

## **\*CHIFFRES CLÉS SIRHA 2017 : UNE ÉDITION DE LÉGENDE**

- 207 930 professionnels (+ 10% vs 2015) dont : 25 469 chefs (+29 %) et 29 778 internationaux (+ 17%)
- 2984 exposants et marques
- 132 000 m<sup>2</sup>
- 28 pavillons internationaux – 14 pavillons régionaux
- 21 concours
- 1650 démonstrations /jour – 14 tonnes de denrées offertes à la Banque Alimentaire

*Nous remercions Marie-Odile Fondeur pour sa disponibilité.*