

TOUS FORMIDABLES

Olivia Cuir

Fan de design urbain

Directrice de Lyon City Design, Olivia Ruiz est aussi une fan de Lyon.

Originnaire de Lille et élevée dans une ambiance de « pigeon voyageur », Olivia Cuir aime la région lyonnaise depuis qu'elle y a posé ses valises : « Je ressens un sentiment de bien-être ici, dans cette ville qui s'est emparée des potentialités du design urbain comme aucune autre en France et qui porte cette thématique dans ses gènes depuis longtemps. Le design urbain est une courroie de transmission entre les projets d'urbanisme et les habitants. »

D'où l'envie de créer un événement dédié, de nature à sensibiliser les Grands Lyonnais. D'où le choix, aussi, d'une Part-Dieu en plein chamboulement pour la 2^e édition de Lyon City Design. Parmi la vingtaine de projets proposés au cœur de ce village éphémère du design, son coup de cœur : le projet Boll d'Adrian Blanc qui transforme les plots en béton de la place Béraudier en chaises et tables hautes.

www.lyoncitydesign.fr



Patricia Gros-Micol

La force de la différence

Patricia Gros-Micol a créé Handishare fin 2011, une société de services aux entreprises, basée à Limonest qui recrute exclusivement des salariés en situation de handicap.

En 3 ans seulement, Handishare a reçu 7 récompenses ! Dernière en date : le prix développement durable du concours Lyon Ville de l'Entrepreneuriat 2014, décerné en décembre. « C'est une reconnaissance de notre démarche », se félicite Patricia Gros-Micol qui emploie à ce jour 12 personnes, à parité homme/femme. Assistance au recrutement, comptes rendus de réunions, qualification de bases de données, numérisation... : toutes les prestations proposées sont réalisées en interne. « Notre recrutement se fait d'abord sur le savoir-être et l'aptitude à acquérir de nouvelles compétences. Nous proposons ensuite des formations aux différents

outils selon les besoins des clients ». Une philosophie qui a su convaincre de grands groupes lyonnais et nationaux tels que Total, Cegid ou Bayer. Avant de créer son entreprise, Patricia Gros-Micol a travaillé plus de 25 ans à des postes de management, dans le marketing, les RH ou la gestion. Un voyage à Madagascar avec ses 4 enfants va lui inspirer *Les enfants de l'île Rouge*, un livre écrit en famille dont les bénéfices ont permis de construire des écoles. « J'ai eu envie d'aller encore plus loin sur le plan humain et sociétal. » Pari tenu : avec Handishare, Patricia fait évoluer la représentation du handicap.

www.handishare.com



Stéphane Gouttenoire

Le meilleur chef à la cantine est lyonnais

Stéphane Gouttenoire est chef du Restaurant inter-administratif de Lyon Part-Dieu depuis 17 ans. Depuis ce début d'année, il est également le meilleur cuisinier de restauration collective au monde !

En janvier dernier, il a remporté la finale du Gargantua, le concours du meilleur cuisinier de restauration collective organisé dans le cadre du Sirha. « J'ai tenté le Gargantua en 2013. J'ai fini 3^e et j'ai pris goût à ce challenge... Comme on peut se présenter 2 fois, j'y suis retourné en 2015 », raconte Stéphane Gouttenoire. Le Lyonnais de 42 ans a fait ses armes dans la restauration traditionnelle, après un BTS Hôtellerie. Sélectionné sur dossier, il s'est imposé en tête de l'épreuve régionale, ticket gagnant pour la finale nationale :

« Nous avons reçu les thèmes un mois avant le concours : pintade pour le plat et sucre cuit pour le dessert. Je me suis entraîné à répéter les gestes pour gagner en efficacité. Le jour J, le stress est monté très vite, mais une fois l'épreuve démarrée, j'étais dans ma bulle avec mon commis. C'est une expérience étonnante de travailler devant les caméras, d'être observé par les jurys et encouragé par un large public, dont pas mal de personnes de ma famille et d'amis ! ». Le retour au quotidien s'annonce chargé d'adrénaline pour Stéphane Gouttenoire qui reprend du service dans un restaurant administratif flamboyant neuf et équipé pour accueillir 1 200 convives par jour. « Avec 15 à 20 % de bio, des produits en circuits courts et de la viande française, nous leur proposons une nourriture de qualité ».

www.rilonline.fr

