

CESSION

Le « métallo »
au profil hors
du communMATHILDE
ET ALAIN QUÉNEL
Métalliers

Qu'on ne s'y trompe pas : La Serrurerie de La Parette, à Roquefort-la-Bédoule (Bouches-du-Rhône), n'est pas l'interlocuteur adéquat pour refaire des clefs. Il s'agit d'une métallerie qui, entre autres ouvrages remarquables, a réalisé les menuiseries métalliques du musée Jean-Cocteau, à Menton, ou encore des aménagements pour le musée de l'Homme, à Paris.

De père en fille

Le fondateur de cette entreprise artisanale qui emploie 35 personnes se révèle aussi passionné que singulier. « Nous sommes atypiques, et parfois même fantaisistes ! » revendique Alain Quénel, qui s'apprête à céder le manche, « et tous les outils qui vont avec », à

Rémy Darrigade, Vincent Delarogue et Mathilde Quénel. A l'âge de dix-sept ans, Alain Quénel a rejoint les Compagnons du devoir et fait son tour de France. « Outre l'apprentissage d'un savoir-faire séculaire, cela permet de se faire une conscience », dit-il.

La vision qu'il s'est forgée est celle d'un artisanat différent. « Je voulais faire autrement ce qui était réalisé traditionnellement », explique-t-il. Fondée en 1982, La Serrurerie dispose d'un outil de production industriel. « Nous recrutons des profils hors normes, de l'ingénieur à l'apprenti, qui ont envie de relever des défis », indique Mathilde Quénel, la fille du métallier, qui a rejoint la société voilà deux ans. Son tour de France, Mathilde l'a fait « à l'étranger », exerçant divers métiers en Grande-Bretagne, au Tchad, en Guinée équatoriale... « Puis j'ai voulu prendre la suite de mon père pour que l'entreprise garde son esprit familial. » Elle assure notamment la gestion administrative et financière de l'entreprise. « Avant Mathilde, c'était Dominique, mon épouse. Je suis un heureux homme : je ne me suis que peu occupé des histoires d'argent », conclut l'artisan.

—Julie Le Bolzer



« Il faut avoir envie de relever des défis. »

RECONVERSION

Deux têtes
sur les mêmes
chantiersAMÉLIE CHAMBRON
ET SAMUEL
MARCADON
Menuisier et plombier

Ils sont encore jeunes mais sont venus à l'artisanat « sur le tard ». Amélie Chambon, trente-deux ans, était en classe préparatoire aux écoles d'arts appliqués lorsqu'elle a bifurqué vers un CAP d'ébénisterie de marqueterie (la vocation couvait, elle est petite-fille de scieur et de menuisier !). Samuel Marcadon, trente-cinq ans, s'était lancé dans des études de sociologie et d'anthropologie quand il s'est passionné pour les métiers de la construction et a choisi de s'orienter vers un CAP de plomberie.

Tous deux ont appris leurs spécialités respectives dans le cadre de formations pour adultes. Devenus menuisier et plombier, ils

ont créé leur entreprise ensemble, Modom, en 2011. « L'idée était de devenir notre propre patron, mais la motivation première était l'appétit pour le geste et la concrétisation de projets », indique Samuel Marcadon.

Apprendre en faisant

S'ils accueillent des stagiaires, ils n'ont pas encore rencontré l'apprenti idéal... « Il y a un déficit de passion chez les candidats », dit-il. « Il faut restaurer l'image de la filière : les artisans doivent faire en sorte que l'imaginaire collectif change de vision sur nos métiers », estime pour sa part Amélie Chambon.

Installés à Clermont-Ferrand, Amélie et Samuel interviennent essentiellement en ville, auprès des particuliers, proposant du « clefs en main », de la définition du projet au choix des matériaux, des couleurs, des agencements... Au-delà des chantiers, ils estiment que « la transmission fait partie intégrante de leur métier. Il me semble qu'il y a un manque d'adéquation entre la formation initiale qui est proposée et la réalité de notre activité », pointe Amélie, convaincue que le savoir-faire s'acquiert « en faisant ».

—J. Le B.



« La transmission du savoir-faire fait partie du métier d'artisan. »



La chose, Anatome et Densi Rouvre

APPRENTIS

Une passion
pour le pain et
la transmissionPRISCILLA PRUVOST
Boulangère

Le toucher onctueux de la pâte à pain, le parfum du levain, la satisfaction d'avoir façonné de « jolies baguettes », tout cela, Priscilla Pruvost l'a découvert dans le cadre d'un stage de troisième effectué chez un artisan boulanger. Et sa vocation était née ! « J'ai instantanément aimé ce métier », se souvient la jeune femme, aujourd'hui âgée de trente et un ans.

Entrepreneuse en couple

Décidée à embrasser la profession de boulangère, elle passe avec succès son bac comptabilité et gestion, avant de suivre une formation accélérée en alternance à l'Institut national de la boulangerie-pâtisserie (INBP). Puis Priscilla Pruvost se « fait son expérience, aussi bien dans des grands groupes que chez des artisans ». Et, en 2009, avec son mari, pâtissier de profes-



« Notre savoir-faire ne s'apprend pas dans les livres. »

sion, elle crée La Grange Aux Pains, à Montigny-lès-Metz, en Moselle, une entreprise artisanale qui compte neuf employés.

Prompte à partager sa passion, Priscilla Pruvost ouvre les portes de sa boulangerie-pâtisserie aux apprentis. « Former des jeunes est valorisant et c'est aussi une façon d'évoluer soi-même. Surtout, c'est

essentiel dans l'artisanat : notre savoir-faire ne s'apprend pas dans les livres ! » rappelle-t-elle. A La Grange Aux Pains, les deux vendeuses ont chacune leur apprenti, Priscilla en chaperonne trois et son mari en accompagne deux. Soit sept apprentis au total, pour la plupart sourcés grâce à la chambre de métiers.

Cet engagement en faveur de l'apprentissage a valu à Priscilla Pruvost d'être lauréate 2017 du prix jeune maître d'apprentissage, récompense attribuée par l'Assemblée permanente des chambres de métiers et de l'artisanat (Apcma) et la mutuelle Garance.

—J. Le B.

Les Echos EXECUTIVES

NEXT LEADERS
AWARDSRendez-vous le
28 novembre 2017
à la Gaîté LyriqueInscrivez-vous vite !
business.lesechos.fr/
nextleadersawards

En partenariat avec :

accenturestrategy



et



En association avec :

