



CARNET D'ENTRETIENS

Club Industrie et Technologies

Eric PESIER

Directeur commercial France de ENODIS
(Fabricant et distributeur de matériel de cuisines
pour professionnels)

IFAG Paris - Promotion 1980

Comment es-tu arrivé à ton poste actuel ?

Après l'IFAG, je rentre comme vendeur chez un installateur de « **Grandes cuisines** » toulousain. Au bout d'un an, je suis nommé chef des ventes. Quatre ans après cette prise de fonction le **N°1 fabricant de fours mixtes** me débâche. Pendant 11 ans je développe la région Aquitaine en tant que Directeur Régional des ventes. Mon meilleur installateur, basé à Angoulême, me demande de devenir son Directeur commercial pour diriger une équipe de 33 personnes. L'aventure dure 3 ans puis **Welbilt** fabricant N°1 Mondial de matériel de cuisson, devenu **Enodis** un an après, me recrute. **Cela fait 10 ans que j'exerce dans cette entreprise** en ayant commencé comme Directeur Régional en Savoie pendant 3 ans. Ensuite, je suis monté sur Paris pour m'occuper de la Direction des Ventes IDF. Depuis 5 ans, je gère la Direction Commerciale France avec une équipe de 15 commerciaux, 2 conseillers culinaires et 4 personnes au Bureau d'études. Nous fabriquons dans 18 usines (via le Groupe Manitowoc) et distribuons ce matériel par le biais de 900 installateurs sur le territoire français.

Si tu devais parler d'une expérience professionnelle marquante, laquelle serait-elle ?

Au cours d'un salon prestigieux à Lyon (« Les Bocuse d'Or »), j'ai recadré mes équipes « à la Aimé Jacquet en 98 ». Tout le monde fut secoué. Pourtant, le lendemain, l'ensemble de l'équipe m'attendait sur le stand avec des applaudissements à la clef ! Pour moi, ce fut une réussite.

La tendance dans ton métier d'ici 5 ans ?

Les installateurs devront être très forts techniquement sous peine de péricliter. Les industriels de l'agro-alimentaire s'orientent vers la production de plats de qualité « livrés finis ».

Si tu changeais de métier ?

A l'IFAG, mon mémoire pour rentrer était sur la création d'un centre équestre sportif avec des chevaux exceptionnels (Arabes, Andalous). Un rêve qui perdure...

Et à part ton métier, tes autres activités ?

De la moto en pratique régulière. J'ai deux motos (Bmw et Yamaha) et du ski (ski d'or). Avant, je faisais de l'équitation mais j'ai arrêté.

Tes plus belles réussites :

- La réalisation complète de la cuisine des Hospices Civils de Lyon qui est gigantesque un peu comme une ville en servant 15000 repas par jour.
- Le fait d'avoir amené, en 4ans, la moyenne du chiffre d'affaires de mes vendeurs de 1 Million d'€ à 1,8 Million d'€.

IFAG ALUMNI
Network attitude

www.ifag-alumni.com