

Ecrit par le 2 avril 2025

## Comment l'Avignonnais Anthony Robert, expert en gestion de fortune, est devenu un serial-entrepreneur ?



À seulement 27 ans, [Anthony Robert](#) est déjà à la tête d'onze entreprises en France, mais aussi au Luxembourg. Du monde du sport à celui de la gestion de patrimoine, l'Avignonnais a développé une véritable passion pour l'entrepreneuriat et souhaite encore diversifier ses domaines d'activité. Portrait d'un jeune serial-entrepreneur.

C'est dans les locaux d'[Iron Bodyfit](#), à Agroparc, qu'opère Anthony Robert. C'est là qu'est installée sa dernière entreprise en date : la salle Iron Bodyfit Avignon Sud, juste à côté du siège de l'entreprise

Ecrit par le 2 avril 2025

spécialisée dans l'électro-myo-stimulation, qu'il a ouvert en octobre dernier. Un an auparavant, il ouvrait un premier studio de la franchise au Luxembourg, juste après avoir obtenu l'exclusivité du pays puis il en a ouvert deux autres.

Mais Anthony Robert est également à la tête d'autres entreprises qui n'ont rien à voir avec le milieu du sport, notamment [Tellus Patrimoine](#), un entreprise experte en ingénierie patrimoniale, mais aussi aussi [IB Invest](#), spécialisée dans le conseil pour les franchisés Iron Bodyfit, ou encore [Le Phoenix Dancing](#), une salle de bal à Vedène. Mais pour mieux comprendre sa passion pour l'entrepreneuriat, il faut remonter à l'époque de son enfance.

### **L'entrepreneuriat, une affaire de famille**

Après l'obtention d'un diplôme en expertise-comptable et juste avant de terminer ses études en ingénierie patrimoniale, Anthony Robert se lance dans l'entrepreneuriat. Une aventure qui peut faire peur à beaucoup mais qui, pour lui, est assez familière et même familiale. « Je suis né dans une famille entrepreneuriale, explique-t-il. Mon père et ma mère ont toujours eu des restaurants, peut-être une dizaine dans le Grand Avignon. Donc forcément, j'ai baigné là-dedans. »

« Depuis petit, c'est l'entrepreneuriat qui m'intéresse. »

*Anthony Robert*

Depuis 2019, il est d'ailleurs à la tête du Phoenix Dancing à Vedène, qui était auparavant une structure implantée à Avignon qui appartenait à ses parents de 2008 à 2019. Ces derniers sont d'ailleurs toujours impliqués dans cette salle de bal dédiée au 3e âge. Aujourd'hui, Anthony travaille aussi avec son frère [Mickael](#), avec qui il est associé pour les studios Iron Bodyfit.

### **4 studios Iron Bodyfit**

C'est d'ailleurs grâce à son frère que le serial-entrepreneur met un pied dans l'aventure Iron Bodyfit, Mickael étant responsable Développement international et formateur au sein de l'entreprise depuis 2021. C'est juste après la création de son cabinet spécialisé en ingénierie patrimoniale Tellus Patrimoine, fondé en 2021, qu'Anthony rencontre l'un des fondateurs d'Iron Bodyfit pour lui proposer ses services pour les différentes franchises.

L'année suivante, l'Avignonnais décide de créer IB Invest, une société de conseils pour les franchises Iron Body Fit pour aider les franchisés à placer leur argent, les accompagner dans le montage juridique, les aider à se développer, les accompagner dans la vente de leur studio, la création de la société, etc. « En 2023, me vient l'idée de, pourquoi pas, ouvrir ma propre franchise Iron Bodyfit », ajoute Anthony. Ainsi, la première franchise luxembourgeoise de l'entreprise ouvre ses portes quelques mois plus tard, malgré

Ecrit par le 2 avril 2025

le scepticisme de certains quant au succès que pourrait avoir une telle structure au Luxembourg.

« J'ai l'exclusivité territoriale, personne d'autre que moi ne peut ouvrir un autre studio Iron Bodyfit au Luxembourg. »

*Anthony Robert*

Finalement, le concept plaît rapidement aux Luxembourgeois et Anthony décide d'ouvrir rapidement deux autres studios avant d'en ouvrir un en France, à Agroparc près du siège. « Étant donné qu'Agroparc est ma zone de base où je fais du conseil, où je reçois du particulier et du chef d'entreprise pour Tellus et où je reçois aussi les franchisés pour IB Invest, je me suis dit que j'apporterai un vrai besoin en y ouvrant un studio Iron Bodyfit », développe-t-il. Ainsi, le studio [Iron Bodyfit Avignon Sud](#) a ouvert ses portes en octobre 2024, le Vaucluse possédant déjà un autre studio à Avignon Nord.

### À la tête de 11 entreprises

Aujourd'hui, Anthony Robert est à la tête de 11 entreprises à seulement 27 ans, et dirige 16 salariés en tout. Son premier objectif était d'élargir son réseau lorsqu'il a créé Tellus Patrimoine. « Un business en plus, cela permet d'accroître ma visibilité », explique-t-il. Ainsi, l'Avignonnais ne compte pas s'arrêter là et est bien décidé à étendre davantage encore ses domaines d'activité. « Quand j'ai commencé à diversifier mes activités, j'avais un chiffre en tête, je voulais avoir 7 domaines d'activité différents, affirme l'Avignonnais. Donc par exemple le bien-être, le sport, la finance, la restauration, l'événementiel, pourquoi pas créer l'intelligence artificielle et on peut même aller plus loin. »

L'ambition, ce n'est pas ce qui manque à Anthony Robert. Lui qui avait vécu un échec en ratant son BTS la première fois, a su faire preuve de résilience en reprenant et réussissant ses études et fait aujourd'hui figure d'exemple pour les jeunes étudiants ou ceux qui sortent de leurs études et qui hésitent à se lancer dans l'aventure entrepreneuriale.

---

## Avignon Université donne 24h à ses étudiants pour entreprendre

Ecrit par le 2 avril 2025



**Avignon Université organise la 5<sup>e</sup> édition de l'événement '24h pour entreprendre' ces mercredi 5 et jeudi 6 février. L'objectif est de sensibiliser les étudiants à l'esprit d'entreprendre.**

En 2024, ils ont été 115 à participer aux '24h pour entreprendre'. Cet événement permet aux étudiants de rencontrer des professionnels, d'élargir leur réseau et d'acquérir de nouvelles compétences, le tout de manière ludique, afin d'en apprendre plus sur l'aventure entrepreneuriale et susciter des potentielles envies d'entreprendre. Cette 5<sup>e</sup> édition sera parrainée par [Thomas Fattore](#), co-fondateur de [Lium](#), jeune startup vaclusienne qui aide les équipes de sécurité et sûreté des sites sensibles à mieux protéger leurs infrastructures et gérer des situations d'urgence.

Les étudiants inscrits à Avignon Université ou dans un des établissements partenaires de l'université peuvent participer à ce défi. Ils seront répartis dans des équipes pluridisciplinaires et mixtes de 3 ou 4 personnes. Ensemble, ils travailleront pendant 24h, jour et nuit, sur un projet de création d'entreprise fictif ou réel pour le présenter devant un jury composé de professionnels et d'enseignants à l'issue du challenge. Les étudiants seront accompagnés par des professionnels et enseignants. De nombreux lots seront à gagner, dont un accompagnement au projet par des structures d'accompagnement de la Région Sud.

Le parrain de cette nouvelle édition fera un discours d'ouverture ce mercredi 5 février à 9h30 et le défi sera lancé à 12h. Chaque équipe présentera son projet le lendemain à partir de 13h30. La remise des prix, quant à elle, aura lieu à 17h30.



Ecrit par le 2 avril 2025

**24H** POUR **ENTREPRENDRE**  
ÊTES-VOUS PRÊT À RELEVER LE DÉFI ?  
5 & 6 février 2025

AVIGNON UNIVERSITÉ

FRANCE 2030 anr<sup>®</sup> agence nationale de la recherche pépите Provence

## L'Apéro Entrepreneurs du Pays d'Orange mercredi prochain

Le prochain Apéro Entrepreneurs du Pays d'Orange aura lieu ce mercredi 3 juillet au [Château Malijay](#) à Jonquières. Un lieu qui n'a pas été choisi au hasard. Cette bâtisse dont les premières fondations ont vu le jour au XIIIème siècle, vit historiquement de l'activité viticole et ce depuis le XVIème siècle. Les terres

Ecrit par le 2 avril 2025

orangeoises possédants de nombreuses entreprises et structures issues de l'exploitation du vin, la tenue de cet évènement sur le domaine de Jonquières prend tout son sens.

[Les Apéro Entrepreneurs du Pays d'Orange](#) qui ont récemment [fêté leurs 7 ans](#), n'attendent pas moins de 200 personnes pour cette nouvelle date. Dans le cadre des Apéros Entrepreneurs d'Orange qui permettent aux professionnels du territoire de se rencontrer, plusieurs dates de rencontres et de convivialité sont organisées tous les mois (sauf en aout), tout au long de l'année.

Ces évènements bénéficient du soutien de nombreux partenaires et entreprises parmi lesquels l'intercommunalité Pays d'Orange, [M.X creation](#), [Toyota Orange](#), [Calipage Orange](#), [Crédit Agricole Alpes Provence](#). Ces rendez-vous périodiques sont plébiscités par les chefs d'entreprises du Vaucluse et des départements limitrophes. Ainsi en 2024 ce sont plus de 1.800 personnes qui ont participé à ces apéros.

Infos pratiques : L'Apéro Entrepreneurs du Pays d'Orange, mercredi 3 juillet. Chateau Malijay, 1511 Chemin des Plumes, 84150 Jonquières. L'inscription est gratuite, la billetterie est disponible sur ce [lien](#).

---

## Un tiers des entrepreneurs français craignent un contrôle fiscal lié à leur activité

Ecrit par le 2 avril 2025



**Près de deux entrepreneurs sur trois ont déjà eu recours à des pratiques financières discutables. Des dépenses personnelles réglées avec les fonds de l'entreprise aux notes de frais gonflées, les mauvaises habitudes sont monnaie courante. Pourtant, la majorité des entrepreneurs français se disent bien informés sur ces aspects financiers. Alors, comment expliquer ce décalage entre la confiance affichée et les pratiques réelles ? Une étude menée par [l'organisme de données statistiques Flashs](#) pour [L-Expert-Comptable.com](#) auprès d'un panel de 1200 dirigeants d'entreprises et freelance, révèle ces pratiques et les disparités selon l'âge, le sexe et le statut professionnel.**

« Si l'entrepreneuriat est souvent associé à l'audace et à l'innovation, la gestion financière en est un pilier souvent méconnu, explique [Léa Paolacci](#), responsable d'étude et co-fondatrice de Flashs. Une [étude](#) menée par l'organisme de données statistiques Flashs pour L-Expert-Comptable.com lève le voile sur les pratiques financières de 1 200 entrepreneurs français, révélant une réalité contrastée entre confiance en soi et lacunes potentielles. Bien que la majorité se dise bien informée sur les aspects financiers, certaines pratiques interrogent, notamment en ce qui concerne l'utilisation des fonds de l'entreprise et le recours à l'expertise comptable. Cette étude met en lumière un paradoxe : une confiance affirmée, mais des actions parfois en décalage avec une gestion financière rigoureuse. »

### **La confiance des entrepreneurs en leur expertise**

Une large majorité d'entrepreneurs affirment avoir de bonnes connaissances en gestion financière.

Ecrit par le 2 avril 2025

- 86% des entrepreneurs interrogés estiment avoir de bonnes connaissances en matière de gestion financière. Parmi eux, 30% se considèrent même 'experts'.
- Cette assurance est particulièrement marquée chez les chefs d'entreprise (37%).
- Les jeunes entrepreneurs (18-24 ans) affichent également une plus grande confiance en leurs compétences (42%) que leurs aînés.

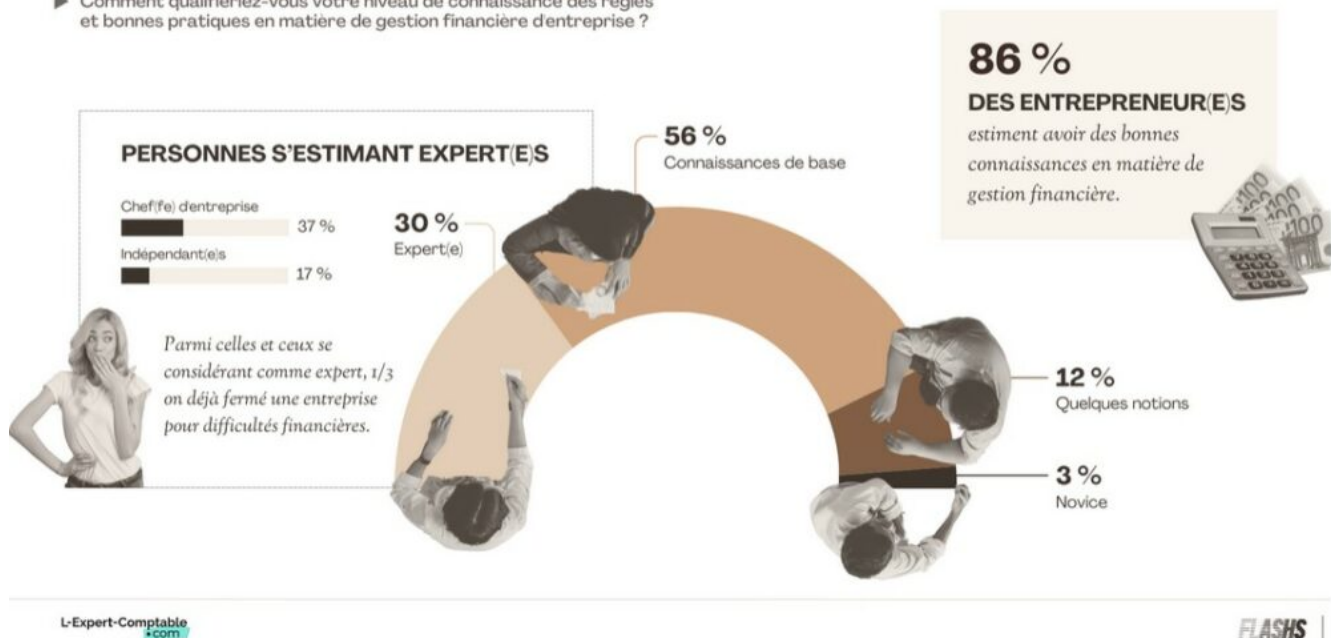
### Des sources d'information contrastées

L'expérience façonne les choix des sources d'information des entrepreneurs.

- 45% des entrepreneurs expérimentés privilégient les conseils de professionnels, alors que 33% des débutants se tournent davantage vers internet et les réseaux sociaux.
- Cette dichotomie met en lumière l'importance cruciale d'un accès à des informations financières fiables et adaptées à chaque étape du parcours entrepreneurial.

## Niveau d'expertise en gestion financière

► Comment qualifieriez-vous votre niveau de connaissance des règles et bonnes pratiques en matière de gestion financière d'entreprise ?



### Des pratiques financières à encadrer

Les dérives financières sont courantes et concernent près de 2/3 des entrepreneurs.

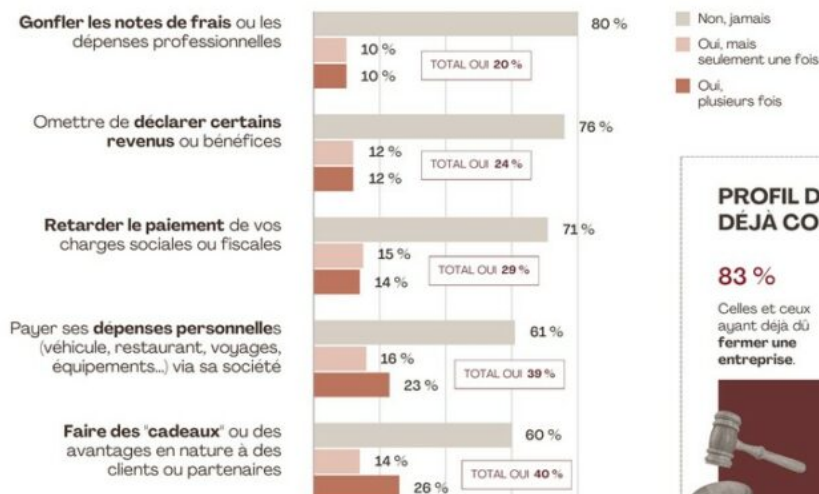


Ecrit par le 2 avril 2025

- 62% des entrepreneurs ont déjà adopté des pratiques financières discutables. Parmi elles, l'octroi de cadeaux en nature à des clients ou partenaires (40%), l'utilisation des fonds de l'entreprise pour des dépenses personnelles (39%) ou l'omission de déclarer certains revenus (24%) sont monnaie courante.
- Ces pratiques sont plus fréquentes chez les hommes (67%), les chefs d'entreprise (70%) et les entrepreneurs les plus expérimentés (61%).
- Paradoxalement, 69% de ceux se déclarant 'experts' en gestion financière sont les plus enclins à adopter ces pratiques.

## Des pratiques financières douteuses

► Vous est-il déjà arrivé de :



**62 %**

**DES RÉPONDANT(E)S**

ont déjà commis au moins une de ces actions.

### PROFIL DES PERSONNES AYANT DÉJÀ COMMIS CE GENRE D'ACTION

**83 %**

Celles et ceux ayant déjà dû fermer une entreprise.

**69 %**

Les personnes se disant 'expert' en matière de gestion financière.

**69 %**

Les personnes ayant les plus hauts revenus.

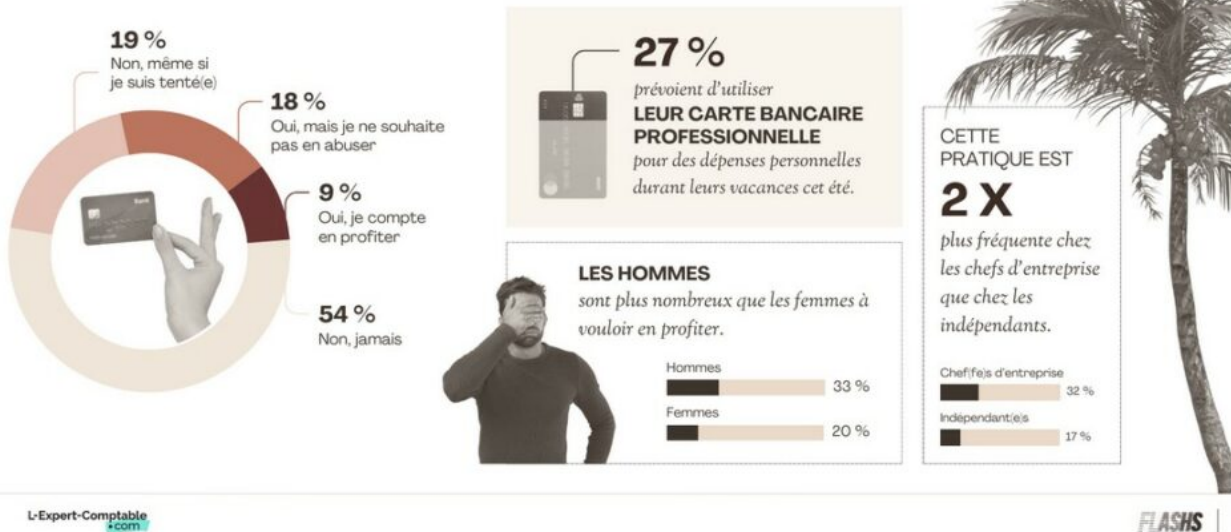
## Des futures vacances aux frais de l'entreprise pour un quart des entrepreneurs

- 27% des entrepreneurs envisagent d'utiliser leur carte bancaire professionnelle pour leurs dépenses personnelles pendant les vacances d'été. Une pratique plus courante chez les hommes (33%) et les chefs d'entreprise (32%).
- Par ailleurs, 19% des répondant(e)s se disent 'tentés' d'utiliser leur carte bancaire professionnelle à cette fin.

Ecrit par le 2 avril 2025

## En juillet, fais ce qu'il te plaît ?

► Envisagez-vous d'utiliser votre carte bancaire professionnelle pour couvrir certaines dépenses personnelles pendant ces vacances d'été ?



## Le contrôle fiscal, une source d'inquiétude

Le spectre du contrôle fiscal redouté par de nombreux entrepreneurs.

- 32% des entrepreneurs redoutent un contrôle fiscal, en particulier les dirigeants d'entreprise (36%) et les jeunes (49%). Cette inquiétude est également renforcée chez ceux ayant déjà eu recours à des pratiques financières discutables (42%).
- Face à cette inquiétude, un besoin en formation se fait sentir. En effet, 37% réclament davantage de formations et du conseil sur les bonnes pratiques financières.

Ecrit par le 2 avril 2025

## Contrôle fiscal, une source d'inquiétude ?

► En cas de contrôle fiscal lié à votre activité, quel serait votre niveau d'inquiétude ?



L-Expert-Comptable  
+com

FLASHS |

### Micro-entrepreneur : un statut pratique aux frontières encore ambiguës

Bien qu'une grande majorité des entrepreneurs connaissent les limites de leur statut, une grande disparité existe selon l'âge.

- Si 76% des micro-entrepreneurs connaissent les limites de leur statut, seulement 64% des jeunes (18-24 ans) déclarent être bien informés, contre 80% pour les plus de 35 ans. Ce point souligne la complexité du système et la nécessité d'un accompagnement personnalisé pour aider les entrepreneurs, notamment les jeunes, dans leurs choix tout au long de leur carrière.
- Par ailleurs, le coût perçu lors d'un changement de statut juridique reste un frein majeur, même pour les entrepreneurs bien informés (40%).

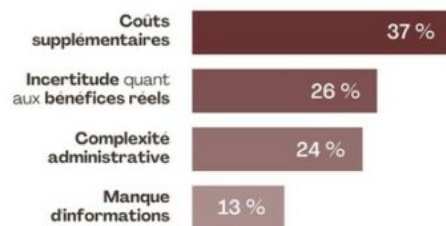
Ecrit par le 2 avril 2025

## La micro-entreprise, un statut particulier

- Connaissez-vous les limites de la micro-entreprise en termes de gestion financière et des avantages potentiels d'un changement de statut juridique ?  
Aux micro-entreprises



- Selon vous, quel serait votre principal frein à un éventuel passage de la micro-entreprise à la société ?  
Aux micro-entreprises



**LES COÛTS SUPPLÉMENTAIRES** sont le principal frein à un éventuel changement de statut juridique.



L.G.

## Didier Perréol, l'Ardéchois roi du quinoa



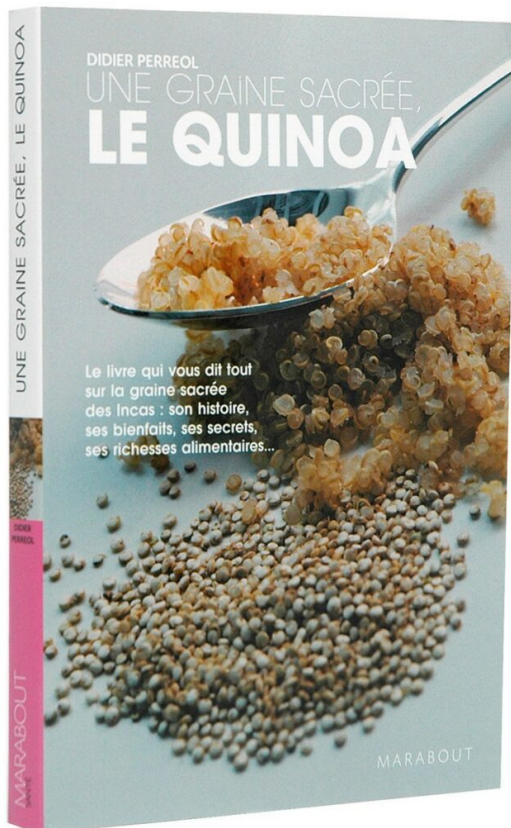
Ecrit par le 2 avril 2025



**Didier Perréol**, Ardéchois aujourd'hui **propriétaire d'un hôtel en Vaucluse**, est le roi du quinoa, la petite graine sacrée des Incas, et défenseur de l'agriculture biologique et du commerce équitable.

Comme il l'écrit dans son livre *Une graine sacrée : le quinoa* (édité par Marabout), « Je suis natif d'un petit village, Saint-Désirat, non loin d'Annonay et j'ai grandi dans la maison de mes parents, au milieu des cerises et des vignes avec les deux pieds bien enfoncés dans la terre. »

Ecrit par le 2 avril 2025



Ce fils de paysans, après avoir suivi des cours d'agronomie, monte sa société de distribution en alimentation biologique. En 1989, il participe à un salon de Genève et remarque de petites pyramides de grains blancs sur un étal tenu par une certaine Adela venue de Bolivie. « J'ai compris que c'était le riz des Incas, là-bas dans l'Altiplano. Une graine qui avait nourri les bâtisseurs de l'empire des Incas, sacrée et vénérée depuis les civilisations pré-colombiennes et cultivée à 3 600 mètres d'altitude. »

Le quinoa n'est pas une céréale, elle appartient à la famille des épinards et des betteraves. Et c'est une mine de bienfaits, puisqu'elle contient des protéines, des acides gras polyinsaturés, du phosphore, du manganèse, du fer, de la vitamine B2, des anti-oxydants, mais absolument pas de gluten. Forcément, elle est recommandée par les nutritionnistes.

Didier Perréol survole la cordillère des Andes pour la 1<sup>re</sup> fois en 1992. Patron d'[Ekibio](#) à l'époque, il commercialise du riz de Camargue puis il crée sur place une filière de commerce équitable et solidaire avec les paysans boliviens. Ils sont 250 producteurs en contrat avec lui pour fournir 500 kg de quinoa par jour et vivre dignement de leur travail. « En 10 ans, le chiffre d'affaires d'Ekibio sera multiplié par 7, confie-t-il. 1000 tonnes par an de quinoa sont rincées à l'eau pour la désaponifier, dans une usine de 3 000 m<sup>2</sup>. Tous les reporters d'Arte, de M6 et d'Envoyé Spécial sont venus voir comment je travaillais avec les paysans locaux, là-bas, dans l'Altiplano, pour saluer cette petite graine qui monte, monte, monte. Du coup, je suis devenu leader de l'importation de l'importation en Europe, le roi du quinoa, quoi ! »

Écrit par le 2 avril 2025

Aujourd'hui à la retraite, mais toujours actif dans le Nord-Vaucluse, Didier Perréol savoure cette aventure humaine, d'autant plus qu'avec la tendance de fond du retour à la nature, au bio, le quinoa a su s'imposer sous toutes ses formes : en taboulé, en risotto, en couscous, en salade, en boulgour. Il est une alternative diététique aux pâtes et aux féculents et surtout, il ne coûte pas cher. De quoi en prendre de la graine...

---

## Guillaume Redon remporte la 3e place de la Coupe de France de burger



Écrit par le 2 avril 2025



**Guillaume Redon est traiteur à Orange. Il est le fondateur de [Braz & Bro's](#), spécialisé dans la cuisson des aliments à la flamme, au braséro. En quête de challenge, il a participé à la 9<sup>e</sup> édition de la Coupe de France de burger, organisée par [Socopa](#), à laquelle il a terminé en troisième position.**

Guillaume Redon est né dans le département de la Drôme et a grandi dans la petite commune de Tulette, près de la frontière avec le Vaucluse. « Je suis issu d'une famille vigneronne, donc de terroir, explique-t-il. J'ai toujours eu ce goût pour les bons produits. » Sa passion pour la cuisine, il la tient de sa grand-mère.

C'est tout naturellement que Guillaume entame plus tard des études d'hôtellerie-restauration, à l'École hôtelière Marie Rivier à Bourg-Saint-Andéol, dans l'Ardèche. Après avoir exercé dans différentes maisons



Ecrit par le 2 avril 2025

pendant les saisons, c'est en Vaucluse qu'il décide de se lancer dans l'aventure entrepreneuriale et d'ouvrir son entreprise de cuisine au braséro, peu après la crise sanitaire, à Orange.

## La Coupe de France de burger

« J'ai connu ce concours car mon ami Christophe Boyer y a participé en 2022 », affirme Guillaume. [Christophe Boyer, qui est chef à Violès, avait d'ailleurs remporté la 7<sup>e</sup> édition du concours.](#) « Ça m'a donné envie de le faire, pour tenter le challenge », ajoute le traiteur orangeois.

Guillaume a donc tenté une première fois l'année dernière, et même s'il a été dans le top 100, il n'a pas accédé aux finales régionale et nationale. Cette année, l'entrepreneur a donc pris sa revanche en renvoyant sa candidature, en accédant à la finale régionale, qu'il a remporté, et en se positionnant à la troisième place du concours.

## Une préparation étalée sur plusieurs semaines

« On nous a annoncé le thème à la mi-novembre, explique Guillaume. À partir de là, on a eu jusqu'au 15 janvier pour élaborer notre recette et envoyer la version définitive. » C'est donc après de nombreux essais afin de trouver le bon assaisonnement et le bon mélange de saveurs que l'Orangeois peaufine son 'Super Smash Beef', le thème de cette année étant 'Beef Spirit'.

C'est donc un burger composé d'un pain brioché snacké à la liqueur de cèpes, d'une béarnaise montée à la moelle de bœuf, d'une viande hachée de race Salers smashée en deux steaks distincts, d'un fromage d'Abondance et d'une saucisse de bœuf affinée. « Quand j'ai su que j'allais me rendre à Paris pour la finale régionale, je suis passée à la vitesse supérieure, affirme Guillaume. J'ai commencé à davantage travailler le burger, à m'entraîner au niveau du timing. Parce qu'on a seulement 25 minutes pour sortir le burger. »

Ecrit par le 2 avril 2025



Le Super Smash Beef de Guillaume Redon. ©Jeanbaptiste.camu / Braz & Bro's

## Une nouvelle visibilité

Au-delà du challenge, la participation à la Coupe de France de burger permet aux candidats de gagner en visibilité, même pour ceux qui ne remportent pas le concours. « J'étais un peu déçu sur le moment d'être troisième, mais après quand la pression redescend, ça reste un très bon résultat, et j'ai tout de suite remarqué que j'avais gagné en visibilité », développe le Vauclusien.

Seulement quelques jours après la finale nationale, Guillaume reçoit de nouvelles propositions de travail, pour assurer des événements.

Écrit par le 2 avril 2025

## Une aventure loin d'être terminée

Si le fondateur de Braz & Bro's a réussi à accéder au podium de la Coupe de France de burger, il reste tout de même sur sa faim. « J'ai fait des rencontres formidables lors de ce concours, explique-t-il. Avec certains participants, on s'est donné rendez-vous l'année prochaine pour retenter le concours. »

Mis à part le grand gagnant, il n'est pas interdit de participer de nouveau au concours. Ainsi, Guillaume Redon retentira l'expérience pour la 10<sup>e</sup> édition de la Coupe de France de burger. Rendez-vous en 2025 pour cette fois remporter la victoire.

---

# (Vidéo) Le patron de l'avignonnais Fondasol désigné entrepreneur de l'année EY pour la région Sud-Est

Ecrit par le 2 avril 2025



[Olivier Sorin](#), PDG du groupe avignonnais [Fondasol](#) expert de l'ingénierie conseil dans le domaine de la construction et acteur historique de la géotechnique en France, vient de recevoir [le prix de l'entrepreneur de l'année EY](#) pour la région Sud-Est. Une distinction remise à l'occasion de la 31<sup>e</sup> édition de cet événement visant à mettre « en lumière des dirigeants dont l'engagement et les valeurs créent de la richesse et de l'emploi en France ».

C'est un jury d'entrepreneurs indépendants présidé par [Roland Gomez](#), président de [Proman](#), qui a décerné ce prix créé par le cabinet d'audit EY (Ernst & Young).

Entré jeune ingénieur géotechnique en 1992 au sein de l'agence de Lille de Fondasol, dont le siège social se trouve à Montfavet, Olivier Sorin a pris les rênes de l'entreprise en 2013 après en avoir été notamment chef d'agence puis directeur général délégué France en charge des agences du Nord.

En parallèle de ses missions de chef d'entreprise, celui qui a grandi dans la 'banlieue rouge' de la région parisienne, est bénévole dans une association d'accompagnement de jeunes issus des quartiers populaires de Salon-de-Provence. Il suit également une formation pour devenir juge au Tribunal de commerce. Enfin, Olivier Sorin est aussi auteur puisqu'il a publié plusieurs romans dont le plus récent,



Ecrit par le 2 avril 2025

'[Le nombril de Solveig](#)' a été édité en 2020 aux Editions des lacs.

### Un jury séduit par l'ADN de l'entreprise

Ce prix a été tout particulièrement attribué au patron de Fondasol pour « sa stratégie de transformation dans le temps long, dans une optique de transmission et de pérennisation du groupe ».

Autres éléments qui ont séduit le jury : une entreprise axée sur l'innovation, qui adapte ses moyens aux nouveaux enjeux (recherche de valeur ajoutée, décarbonation des activités...), une croissance portée par l'innovation et la digitalisation de l'activité, ainsi que le développement de nouvelles expertises métiers (études de structures et géothermie pour les plus récentes), un actionariat salarié au cœur de la gouvernance ainsi qu'une recherche de croissance à l'international.

### 97% des salariés sont actionnaires

Créé en 1958 par Charles Saint-Rémy Pelissier, Fondasol propose une offre de service en matière de sols, de structures et d'infrastructures, pour accompagner les projets de construction et d'aménagement du territoire, de l'amont à l'aval. L'entreprise vauclusienne est implantée en Europe (France, Luxembourg), en Afrique (Maroc, Sénégal) et en Amérique du Nord (Canada).

En 2022, le groupe a réalisé un chiffre d'affaires de l'ordre de 100M€ pour 850 collaborateurs dont 97% détiennent 75% du capital au travers d'un FCPE (Fonds commun de placement en entreprise) créé en 2022.



Créée en 1958, l'entreprise avignonnaise [Fondasol](#) est expert de l'ingénierie conseil dans le domaine de la construction et acteur historique de la géotechnique en France.

Écrit par le 2 avril 2025

### En route vers la finale EY nationale

Outre Olivier Sorin, 4 autres prix ont été aussi remis à l'occasion de cette édition du palmarès 2023 de EY. Il s'agit de [Stéphane Mota](#) de la société [Mota](#) à Aubagne (prix de l'Entreprise familiale), [Olivier Choulet](#) d'[Ecoat](#) à Grasse (prix de la 'scale-up'), [Talel Hakimi](#), [Mehdi Matyja](#), [Manon Renou-Chevalier](#) et [Etienne Leroy](#) de [Livemed's](#) à Nice (prix de la start-up ) ainsi que [Hortense Bataille](#) avec l'association d'intérêt général marseillaise [Entrepreneurs pour la planète](#) (prix de l'Engagement sociétal).

Les lauréats distingués dans chacune des régions concourront ensuite pour la cérémonie nationale qui se tiendra le lundi 16 octobre prochain au Théâtre Mogador à Paris lors de ce trophée national organisé en partenariat avec [Samsic](#), leader des services intégrés aux entreprises, [Steelcase](#), leader mondial de l'aménagement tertiaire et [Verlingue](#), courtier en assurances. Le tout avec le soutien de [Bpifrance](#).

## Marie Blachère présente son nouveau concept de coffee shop à la Française



Ce dimanche, lors de la [Franchise Expo Paris](#), les boulangeries [Marie Blachère](#) présenteront leur nouveau concept international de coffee shop à la Française : 'Café Marie Blachère'.

Ecrit par le 2 avril 2025

« Le café Marie Blachère se veut être un café de proximité chaleureux où l'on s'y arrête à tout moment de la journée pour une pause gourmande », explique la franchise, au 780M€ de chiffre d'affaires en 2021, dans la vidéo de présentation de son nouveau concept.

Créée en 2004, [Marie Blachère](#) serait, avec près de 700 boulangeries, dont deux à New-York, la troisième chaîne de restauration de France derrière McDonald's et Burger King. Pour conquérir encore plus de nouveaux clients, la franchise - [dont le siège social installé aux Angles déménagera prochainement au nouveau siège du groupe à Châteaurenard](#) - présentera son nouveau concept international de coffee shop, 'Café Marie Blachère', ce dimanche lors de la [Franchise Expo Paris](#).

Les visiteurs pourront retrouver l'enseigne dans le Hall 1 - Stand M110 - N111.

[Ecoutez Laurent Garcia, rédacteur en chef de l'Echo du Mardi dans "la nouvelle eco" du mardi sur France Bleu Vaucluse : "Création d'enseignes, notre territoire ne manque pas de franchises"](#)

---

## « Option Innovation » : les élèves du Lycée Louis Pasteur à la rencontre de 3 startups



Ecrit par le 2 avril 2025



**Vendredi 14 octobre, les élèves de terminale de la filière STMG du [Lycée Louis Pasteur](#) d'Avignon ont participé à l'opération « [Option innovation](#) », en collaboration avec la [French Tech Grande Provence](#). Les élèves ont ainsi pu découvrir trois startups.**

Dans le cadre de l'opération nationale « [Option Innovation](#) », initiée par [Paris&Co](#), la chambre de commerce et d'industrie (CCI) de Vaucluse a accueilli, vendredi 14 octobre, 36 terminales de la filière STMG du [Lycée Louis Pasteur](#) d'Avignon.

Accompagnés de leur enseignant [Xavier Bourgue](#), les élèves ont pu découvrir le métier de CEO, business developer et développeurs grâce à la participation de :

- [Dominique Brogi](#), fondatrice de [Monsherif](#), un bouton connecté de sécurité pouvant servir dans de nombreuses situations. Le dispositif permet en un clic de géolocaliser, rassurer, alerter, enregistrer et appeler à l'aide.
- [Sébastien Giband](#) et [Dylan Duplan](#), développeurs chez [Tut Tut France](#), la startup de livraison locale et express de particuliers à particuliers ou d'enseignes à particuliers.
- [Kévin Kastelnik](#), cofondateur de [Dreaminzzz](#), un masque connecté pour accompagner les soins,



Ecrit par le 2 avril 2025

la relaxation, ou encore le sport, via l'autohypnose.

Cette opération a permis aux élèves du Lycée Louis Pasteur de découvrir le parcours de l'idée jusqu'à l'internationalisation d'une startup et de préparer leur semaine de création de startup qui se tiendra en décembre, comme chaque année.



Dylan Duplan (à gauche) et Sébastien Giband (à droite) ont présenté leur startup de livraison locale et express aux élèves de terminales du Lycée Louis Pasteur © DR

J.R.