

Liliana de Kerorguen, (PG 90), entrepreneuse au Québec



Liliana de Kerorguen

La Palette gourmande, épicerie fine, salon de thé et comptoir traiteur, est née en 2014 de la rencontre entre une Agro femme d'affaires épicurienne et gourmande et Alain Pignard, l'ancien chef cuisinier du Queen Elisabeth et du prestigieux Beaver Club. Passionnée par la fabrication de produits, Liliana s'intéresse à son projet et devient actionnaire de l'entreprise naissante, très heureuse de vivre son rêve de jeunesse, à la croisée de l'art culinaire et de l'agronomie, en rupture avec la première partie de sa carrière dans des grands groupes internationaux.

Parlez-nous de ce rêve de jeunesse. Pourquoi l'Agro ?

A 18 ans je rêvais de créer ma propre entreprise, de voyages et j'aimais l'art culinaire. Lorsque je suis rentrée à l'Agro, j'hésitais entre deux voies, celle du développement agricole et celle de la gastronomie et des arts de la table. J'ai fait mon premier stage au Vietnam, en

développement agricole, sous la direction du professeur Mazoyer et mon deuxième en formulation alimentaire. J'ai finalement opté pour l'agroalimentaire car il m'a semblé que je pourrai faire la synthèse entre les deux, en aidant les gens qui veulent développer des produits issus de l'agriculture raisonnée et les mener « en haut de la table ». J'ai appris à l'Agro à exposer,

à mieux comprendre et structurer les processus agronomiques et économiques, à intégrer dans mes raisonnements l'incertitude et la gestion de la complexité inhérente aux sciences du vivant.

La première partie de votre carrière vous mène vers les grands groupes. Était-ce votre choix ?

La spécialité sciences de l'aliment nous avait entraînés au travail sur les procédés alimentaires, nous avons travaillé sur l'art culinaire d'Escoffier et de Bocuse qui nous avait donné des bases. Je me suis donc tout naturellement dirigée en début de carrière (1995) vers la production agroalimentaire, successivement chez Rhône Poulenc, Moulins de Paris, Heineken et finalement Danone. Alors que je travaillais dans les plats cuisinés, j'ai été engagée par un dirigeant qui partait chez Sanofi où je suis restée 10 ans. Après un début très rapide durant lequel les promotions se sont enchaînées, de plus en plus à l'international, j'ai diversifié mes compétences, ce qui m'a menée en 2003 aux États Unis à la direction d'une Supply Chain. J'ai ensuite, en 2008, pris la présidence d'une filiale au Canada. J'avais eu jusque-là une belle carrière, qui avait transformé la cadre très technique que j'étais au départ en cadre dirigeante. J'avais toujours compté sur mes intuitions, alors je ressentais le besoin de les vérifier et d'acquérir des outils, notamment en marketing et en finance pour aller plus vite.

Vous obtenez en février 2012 un MBA à l'université Mc Gill, quel impact cela a-t-il sur vous ?

Ce MBA qui m'a permis de me poser pour réfléchir, d'assurer ma confiance en moi et de retrouver mes aspirations de jeunesse. J'ai fait ma thèse sur la création et



Les chefs Alain Pignard et Christian Campos

la reprise d'entreprise. Une fois diplômée, j'ai eu besoin de faire une pause et suis rentrée quelques temps en France.

En signant un partenariat avec Adams et Royer, j'ai créé une structure de conseil en achat, démarrage et développement d'entreprises pour les Européens et Nord-Américains qui souhaitaient s'implanter de l'autre côté de l'Atlantique : je les aidais à bâtir des partenariats internationaux. Cette structure existe toujours et s'appelle Njörd. C'est dans ce cadre que j'ai rencontré le chef Pignard venu me consulter sur son projet qui rejoignait les miens. Je suis devenue actionnaire et nous avons travaillé à la création de la Palette gourmande, avec le soutien de ma promotion du MBA : son nom (évoquant à la fois la cuisine et la peinture), son positionnement (entre le salon de thé et le traiteur), ses fournisseurs sélectionnés rigoureusement (des créateurs qui vont au bout de leurs rêves), ses produits (locaux alliant

nature et gastronomie), son site internet, ses clients (notamment les musées et les grandes institutions). Nous nous sommes installés dans le « Carré doré », ce quartier de Montréal proche du Musée des Beaux-Arts où vivent nombreux VIP recevant beaucoup chez eux.

« J'ai ressenti le besoin de vérifier mes intuitions et d'acquérir des outils, notamment en marketing et en finance »

Un deuxième chef s'est joint à nous, le chef Campos, qui s'est vu primé plusieurs fois en pâtisserie avec nous. Ils étaient tous les deux connus de leurs pairs mais pas du grand public, il fallait les promouvoir. Je changeais de registre, passant du B au B to C, et surtout, je réunissais mes

deux passions pour le développement et l'art culinaire au service de mes valeurs humanistes.

Parlez-nous de vos valeurs et de vos projets d'avenir

Très marquée par l'enseignement du professeur Mazoyer, je suis attachée à la terre et à sa valorisation dans le respect de l'environnement. J'aime éduquer les gens à faire des choses de qualité avec passion, compétence et souci de la santé, convaincue que le meilleur médicament du monde c'est ce que vous mangez. J'aimerais continuer à développer cette entreprise à Toronto et aux Etats-Unis. Je me sens appelée à faire comprendre que la qualité a un prix. Si je me projette à vingt ans, je me vois à la tête d'une Fondation dont le rôle serait de promouvoir mes valeurs.

Quels conseils pour les jeunes agros ?

Arrêtez-vous deux minutes et imaginez-vous à la fin de votre vie. Que voulez-vous que les gens disent de vous à la cérémonie de vos funérailles ? C'est un très bon exercice pour exprimer ce qui compte vraiment pour vous. Peu importe le chemin pris, le fil rouge de chaque vie c'est de mettre vos valeurs au service d'une œuvre.

Je vous invite également à développer ce que j'appelle le civisme mondial. Quand vous allez dans une grande surface, demandez-vous pourquoi les produits sont si peu chers, qui sont ceux qui les ont produits et pour quel salaire. Rappelez-vous votre taux horaire et essayez de payer le travail des autres à son juste prix.

■ *Propos recueillis par Solange van Robais*

