

■ Anne-Marie Roy, CEO de NuclExpert **EVRY**

La niche de l'expertise ultrasons



Anne-Marie Roy, directrice de NuclExpert, trophée en mains.

Après vingt-deux années passées chez EDF, Anne-Marie Roy a décidé de créer sa propre entreprise, NuclExpert. Entreprise pour laquelle cette femme de 46 ans a reçu, courant décembre à Lyon, le prix de la création d'entreprise par l'association des Femmes chefs d'entreprises (FCE).

En 2005, EDF ferme son site d'Evry. Plusieurs possibilités s'offre alors à cette femme mariée, mère de trois enfants. Elle décide finalement de s'en-

gager dans la voie la plus tortueuse, celle de la création d'entreprise. Un pari osé vu son profil très spécialisé. En effet, Anne-Marie Roy est experte ultrasons certifiée, en particulier dans le domaine de l'industrie nucléaire. Concrètement, il s'agit, par exemple, de vérifier par la technologie des ultrasons la résistance ou l'étanchéité des matériaux. C'est justement son profil spécialisé et sa bonne connaissance du marché qui lui ont permis de s'entourer d'une dizaine d'anciens experts comme elle pour fournir une offre globale de services à haute valeur ajoutée, de l'expertise au conseil, en passant par la formation. Créée en janvier 2008, NuclExpert a remporté son premier contrat l'été dernier. Son chiffre d'affaires est de 90 000 euros la première année. Mais tout laisse penser que celle qui est aussi la marraine de la Mission locale de Corbeil-Essonnes n'en restera pas là.

■ O.F.

• NuclExpert, tél. : 01.64.98.81.41. E-mail : contact@nuclexpert.com. Internet : nuclexpert.com

■ Barbara Cohen, la gérante de la Grange aux Dîmes

WISSOUS

Un restaurant... à la carte

Barbara Cohen, la gérante de La Grange aux Dîmes, a reçu à Lyon le prix de la reprise d'entreprise par l'association nationale des Femmes chefs d'entreprises.



Sur la quinzaine de prix remis, les Essonniennes en ont raflé deux. Parmi elles, Barbara Cohen, la gérante du restaurant La Grange aux Dîmes à Wissous, a été distinguée du prix de la reprise d'entreprise par l'association nationale des Femmes chefs d'entreprises (FCE). Quelques semaines plus tôt, son restaurant recevait le 3^e prix des Papilles d'Or 2009 — le challenge des commerces alimentaires de l'Essonne — dans la catégorie restauration gastronomique.

Lorsque, il y a huit ans, Barbara Cohen a repris cet établissement avec son mari, le pari n'était pas gagné d'avance. Après avoir travaillé durant dix ans comme acheteuse de vin sur la 5^e Avenue, à New York,

à-vis de la clientèle de semaine, explique la gérante. Nous organisons aussi une dizaine de mariages par an le samedi soir. » Autrement dit, le couple Cohen a opté pour moins de jours d'ouverture mais avec beaucoup plus de monde.

En cuisine, Francis Cohen s'attache à préparer une cuisine française de qualité. « Quand nous avons racheté, l'ancienne patronne nous a

elle ne se voyait pas spécialement se lancer dans la restauration. D'autant qu'elle avait des enfants en bas âge.

Un emploi du temps allégé

De retour en France, Barbara Cohen est alors cadre supérieure. Puis, elle a eu un véritable coup de cœur pour les lieux. « L'ancienne patronne ne travaillait ni le week-end ni durant les vacances scolaires », raconte-t-elle, séduite aussi par cet emploi du temps qu'elle a en partie maintenu. Aujourd'hui, le restaurant est donc fermé le week-end. « Pour cela, il faut avoir des arguments vis-

conseillé de proposer un menu à moins de 30 euros mais on n'a pas suivi ses conseils et augmenté les prix, raconte Barbara Cohen. Cette option qualité a été un véritable tournant dans le succès du restaurant. »

En huit ans, le chiffre d'affaires de La Grange aux Dîmes est passé de 350 000 à 560 000 euros.

■ O.F.

• Restaurant La Grange aux Dîmes, 3, rue André-Dolmier à Wissous. Tél. 01.69.81.70.08.

Internet : www.grangeauxdimes.com