

BURGER KING



"Nous recrutons à des postes à 100 % en CDI"



© BURGER KING

RIEN N'ARRÊTE L'ASCENSION DE CÉDRIC ARGHITTU, PROPRIÉTAIRE DE HUIT ENSEIGNES BURGER KING DANS LA LOIRE ET UNE EN HAUTE-LOIRE. LES DERNIÈRES OUVERTURES DE RESTAURANTS SONT RÉCENTES : MARS 2024, À FEURS, ET EN 2025 EN MAI À FIRMINY ET EN NOVEMBRE PLACE DU PEUPLE À SAINT-ÉTIENNE. BIEN QUE FRANCHISÉ DU RÉSEAU BURGER KING FRANCE, LE DIRIGEANT DEMEURE INDÉPENDANT. IL EMPLOIE PRÈS DE 400 SALARIÉS ET EST ACTUELLEMENT EN PÉRIODE DE RECRUTEMENT. ENTRETIEN AVEC JEAN-FRANÇOIS ROCHARD, BRAS DROIT DE CÉDRIC ARGHITTU ET DIRECTEUR DES OPÉRATIONS DES NEUF RESTAURANTS.

Pouvez-vous présenter Burger King en quelques mots et quelques chiffres ?

Fondée en 1954, à Miami, aux États-Unis, Burger King est la seconde chaîne de burger au monde (après Mc Donald) présente dans une centaine de pays avec plus de 20 000 restaurants. En France, Burger King appartient au groupe Bertrand, propriétaire de plusieurs chaînes de restauration rapide et traditionnelle, qui est le master-franchisé Burger King au niveau national. Burger King vient d'ouvrir son 623^e restaurant en France et connaît un fort développement avec environ 70 ouvertures de restaurants en France chaque année. Dans la Loire, il y a neuf restaurants de l'enseigne dont huit appartiennent à Cédric Arghittu, également propriétaire d'un restaurant en Haute-Loire, à Brives-Charensac, près du Puy-en-Velay. Il embauche entre 350 et 380 salariés dans ses restaurants qui connaissent un succès grandissant.

Quels sont atouts de Burger King face à la concurrence ?

C'est une enseigne qui plaît beaucoup aux jeunes générations et attire une clientèle fidèle et toujours plus nombreuse. La force de Burger King réside notamment dans un marketing inédit au ton décalé et une stratégie solide orientée vers l'innovation. Nous développons en permanence de nouveaux produits qui connaissent un fort succès et entretenons une vraie proximité avec nos clients à travers notre accueil et notre hospitalité au sein de nos restaurants. Par ailleurs, Burger King soutient l'agriculture française à travers ses nombreux partenariats tissés avec des producteurs locaux pour s'approvisionner en produits frais : lait, fruits et jus de fruits, viande, légumes etc. Nous sommes également engagés dans la préservation de l'environnement en mettant par exemple en place une politique de gestion des flux des déchets notamment grâce à l'utilisation de

notre vaisselle 100 % réemployable. Autre point important : nous sommes une marque employeur reconnue pour promouvoir les valeurs d'authenticité, d'innovation et d'inclusion (détenteur du label handi-engagé). Nous offrons de réelles opportunités de carrière à nos salariés grâce à la possibilité d'une évolution professionnelle rapide et des formations. Nous recrutons à des postes à 100 % en CDI, en permanence, dans nos neuf restaurants. Les durées de contrats sont variables et nous proposons aussi des contrats en apprentissage. Les postes sont à pourvoir à tous les niveaux : encadrement de restaurant, direction, managers, agents de maîtrise, assistants manager, équipiers, etc... Il suffit de postuler sur : <https://nosoffres.burgerking.fr/fr/annonces>

Quels sont les liens de Burger King avec l'ASSE ?

C'est un partenariat très positif et original car en France peu de Burger King sont partenaires de clubs de foot de ligue 1 ou de ligue 2. Nous sommes fiers et heureux d'être fournisseurs Officiels de l'ASSE. Nous avons créé le salon Burger King au stade Geoffroy Guichard et dans nos restaurants, nous faisons gagner à nos clients des places en loge et dans le salon Bugar King à l'occasion de chaque match à domicile. Nous organisons des animations dans nos restaurants à chaque match pour les fans et proposons des goodies avec les logos Burger King et ASSE pour l'achat d'un menu comme, par exemple dernièrement, une écharpe. D'autres goodies sont en cours de fabrication car cette opération connaît un vif succès. ■

L'entretien

PARTENAIRES PRINCIPAUX



PARTENAIRES OFFICIELS



LE COURSIER COLISAGE EUROPEEN

"Le transport express, c'est l'ADN de l'entreprise"

A SA CRÉATION EN 2008, L'ENTREPRISE LE COURSIER COLISAGE EUROPÉEN (LCE) EFFECTUAIT ESSENTIELLEMENT DU TRANSPORT EXPRESS. AU FIL DES ANNÉES, LA PME BASÉE À LA TALAUDIÈRE S'EST DÉVELOPPÉE. SON ACTIVITÉ S'ÉTEND AUJOURD'HUI À LA LOGISTIQUE, AU CONDITIONNEMENT ET AU STOCKAGE.

En 2008, à seulement 21 ans, Olivier Simon se lance dans l'aventure de l'entrepreneuriat et co-crée Le Courrier Colisage Européen (LCE) : "Au départ, nous avions peu de moyens. Le siège social était chez moi à Saint-Héand et nous n'étions que deux à travailler dans l'entreprise." Déterminés, patients et assidus, les deux collaborateurs développent l'activité. En 2011, ils l'étendent à la logistique, au conditionnement et au stockage. Ils louent alors un dépôt de stockage

de 500 m² équipé de bureaux. Et ils recrutent. En 2018, Olivier Simon acquiert un entrepôt de 1 500 m² à La Talaudière pour répondre à la forte hausse d'activité de la société. "Forts de nos 18 ans d'expérience, nous avons basé notre développement sur des valeurs et des objectifs sûrs, une équipe jeune, dynamique et réactive, la connaissance de notre métier, des liens de confiance avec nos clients et le respect de l'environnement", explique le dirigeant qui précise : "bien que nous ayons étendu l'activité initiale de LCE à d'autres domaines, nous faisons toujours du transport express, c'est l'ADN de l'entreprise". LCE propose quatre types de service à ses clients. Le transport express grâce à une flotte de véhicules allant du 3 m² au 20 m² Hayon Tautliner, pouvant charger jusqu'à 1,5 tonnes. Les livraisons s'effectuent en France et en Europe. Mais aussi le colisage en proposant un ensemble de solutions adaptées en fonction des besoins du client pour un conditionnement



sur mesure de ses PLV. Réception, contrôle, conditionnement, expédition et tracking des marchandises sont réalisés avec le plus grand soin. Troisième service : l'affrètement. Avec un réseau national qui se développe au fil des années, LCE propose un service adapté aux besoins de chaque client : porteur semi-remorque/Tautliner, fourgon, plateau...Et enfin le stockage. Dotée d'une surface de près de 1 500m², LCE garantit à ses clients

une surface adaptée aux produits imprimés et sensibles, une solution rapide pour analyser leurs stocks, une gestion qualitative et quantitative de leurs stocks et une réactivité optimale lors du déclenchement de leurs réapprovisionnements. Et pour que les clients puissent suivre en direct toutes leurs opérations, un espace en ligne leur est dédié. La devise de LCE : "Au service de l'urgence" ! ■

CIVIER PLOMBERIE CLIMATISATION

Sérieux, minutie et réactivité



APRÈS SIX ANS D'EXPÉRIENCE EN TANT QUE SALARIÉ, ANTHONY CIVIER FONDE SA PROPRE ENTREPRISE DE PLOMBERIE ET CLIMATISATION EN 2023, À SAINT-ETIENNE. DEPUIS SA CRÉATION, LA SOCIÉTÉ CIVIER PLOMBERIE CLIMATISATION (CPC) QUI PROPOSE SES SERVICES POUR LES ENTREPRISES ET LES PARTICULIERS NE CESSE DE SE DÉVELOPPER.

Anthony Civier a des mains en or et la tête sur les épaules. En février 2023, à seulement 25 ans, l'artisan stéphanois diplômé en plomberie et climatisation crée sa propre entreprise. Baptisée Civier Plomberie Climatisation (CPC), sa société située 40 rue Montesquieu, à Saint-Etienne, se fait peu à peu un nom grâce au sérieux, à la minutie et à la réactivité de son fondateur-dirigeant. "Après avoir travaillé pendant six ans en tant que salarié pour une entreprise de climatisation, plomberie et ventilation, j'ai



voulu me lancer à mon compte pour être plus libre", explique Anthony Civier. Lorsqu'il est salarié, le jeune homme acquiert une solide expérience du métier en travaillant notamment sur des chantiers importants pour Ikéa, Amazon ou encore par exemple Lidl. Aujourd'hui à la tête de CPC, Anthony Civier propose des services de haute qualité aux professionnels comme aux particuliers. Spécialisé en climatisation, il intervient également en plomberie, chauffage et ventilation. "Je travaille dans toute la France en tant que sous-traitant sur des gros chantiers et au niveau régional pour les particuliers", indique le dirigeant. En tant que professionnel qualifié avec près de dix ans d'expérience, Anthony Civier offre un avis d'expert et des estimations précises. Qu'il s'agisse de fournir à ses clients des conseils ou d'entreprendre de longs travaux sur des chantiers de différentes complexités, il les accompagne à chaque étape de leur projet. ■

FOCUS



Nos OFFRES VIP
Contact : Club des Étoiles
Tél. 04 77 92 83 83



LOGES PRIVATIVES



PRESTIGE

"40 ans d'excellence électrique au service de l'industrie"

EN PLEIN ESSOR, CE FLEURON INDUSTRIEL D'Auvergne-Rhône-Alpes conjugue savoir-faire historique et innovation de pointe pour s'imposer sur le marché de l'équipement électrique industriel, tertiaire et des énergies renouvelables. Avec un chiffre d'affaires de 65,3 M€ et plus de 300 collaborateurs, le Groupe Genésienne s'est imposé comme un acteur incontournable de l'ingénierie électrique en France et à l'international. Sous la direction de Christian Cottier (PDG) et Sébastien Mauger (DG), le groupe s'appuie sur un ancrage territorial fort avec trois sites de production et quatre filiales spécialisées (ELS, Bi2E, SICAF et Electro Ondaine).



© GROUPE GENESIENNE

Grand angle

"Le Groupe Genésienne incarne l'excellence du "Fabriqué en France" et garantit un savoir-faire unique, transmis avec passion depuis des décennies", souligne Bruno Goumi, responsable communication. Le Groupe Genésienne est un partenaire pluridisciplinaire. De la définition du cahier des charges à la maintenance préventive, il intervient sur des domaines pointus. Grâce à son approche globale, le Groupe Genésienne accompagne ses clients dans la réalisation de projets complexes à travers des piliers majeurs : étude et conception d'armoires électriques sur mesure, maintenance haute tension (HTA-HTB), automatisme, solutions digitales, installation sur site et mise en service. Pour rester à la pointe du progrès face aux mutations technologiques, le groupe affiche une ambition claire : l'avant-garde. Pour Bruno Goumi, cette pertinence repose sur l'investissement dans des équipements de nouvelle génération, un nouvel atelier de 2 000 m² au Chambon-Feugerolles dédié aux solutions Skid/Container, la formation des jeunes pour assurer la transmission des compétences et l'innovation constante intégrée dans une démarche RSE axée sur l'efficacité énergétique. Avec une expansion stratégique et fort de ses 10 500 m² de surfaces techniques, le groupe poursuit son déploiement. En complément de ses racines régionales, l'ouverture d'un nouveau site à Dunkerque confirme une dynamique de croissance pérenne. Avec ses quatre filiales couvrant l'ingénierie, l'industrie, le tertiaire et les énergies renouvelables, le Groupe Genésienne poursuit son développement. ■

Infos Loire

Salon de l'immobilier et du développement durable

Le Parc Expo de Saint-Etienne accueille le Salon de l'immobilier et du développement durable les 6,7 et 8 mars 2026. Organisé par Saint-Etienne Events, en partenariat avec le magazine le 42 Immo, cet événement rassemble en un seul lieu les professionnels de l'immobilier et du développement durable de la Loire et de la Haute-Loire. Son objectif : conseiller les visiteurs sur l'achat, la construction, l'amélioration de la performance énergétique, la rénovation ou encore, par exemple, l'isolation d'un bien. L'entrée du salon est gratuite.

Forum de l'entrepreneuriat à Roanne

La CCI Lyon Métropole Saint-Etienne Roanne organise le Forum de l'Entrepreneuriat qui aura lieu jeudi 19 mars, de 9h à 16h, rue du Marcelet, à Riorges. Ce salon dédié aux créateurs et dirigeants d'entreprise leur permettra de rencontrer des dirigeants, des entrepreneurs, des experts pour échanger et obtenir des solutions concrètes sur-mesure pour concrétiser leur projet de création, développer leur réseau, résoudre leurs problématiques liées au financement, au RH, à l'innovation, trouver de nouveaux clients etc. Au programme : conférences, meet-ups, parcours thématiques etc. Inscription en ligne gratuite et obligatoire pour les participants et les visiteurs.

L'IA générative au service des entreprises

Comment travailler, communiquer et innover grâce à l'intelligence artificielle générative dans les secteurs de la mécanique et de l'industrie ? Pour répondre à cette question, la CCI Lyon Métropole Saint-Etienne Roanne organise, un atelier baptisé « IA générative : des clés concrètes pour vos usages en entreprises et réalisé avec le concours du club Cléo et la Ville de Firminy. Il aura lieu jeudi 5 mars, de 9h à 12h, salle F. Mitterrand, 42 rue Gambetta, à Firminy. Cet atelier propose aux entreprises du territoire ligérien de comprendre le fonctionnement de l'IA générative et ses évolutions récentes et comment l'adapter aux besoins spécifiques de chaque entreprise pour leur permettre de devenir plus performantes et se développer. Inscription 07 62 89 26 31 ou a.convers@lyon-metropole.cci.fr

Les spectacles et concerts à l'honneur

SIMON JAVELLE ET MARIE ZAMBARDI ONT FONDÉ ET DIRIGENT C'KEL PROD, LE FESTIVAL PAROLES ET MUSIQUES ET LE CAFÉ-THÉÂTRE LES 3 DUCS. AVEC SES TROIS SOCIÉTÉS, LE COUPLE DE LIGÉRIENS COUVRE TOUS LES SECTEURS D'ACTIVITÉS DU SPECTACLE VIVANT : DIFFUSION, ORGANISATION, GESTION DE SALLE ET PRODUCTION. DES ACTIVITÉS COMPLÉMENTAIRES DONT L'OBJECTIF CONSISTE À METTRE EN LUMIÈRE LE TALENT DES ARTISTES ET À ENCHANTER LE PUBLIC.

"Saint-Etienne est notre ville de naissance et nous y sommes très attachés. Ce qui fait notre force, c'est notre très bonne connaissance du territoire, de ses habitants et du milieu culturel", assure Simon Javelle d'un ton passionné. Le fondateur et dirigeant de C'Kel Prod, du Festival Paroles et Musiques et du café-théâtre Les 3 Ducs ajoute : "c'est essentiel dans notre métier". Un métier aux facettes multiples puisqu'avec ses trois sociétés, le quadragénaire stéphanois est, tour à tour, diffuseur, organisateur,

gestionnaire de salle et producteur. Des fonctions différentes mais complémentaires qu'il exerce avec brio, épaulé dans ses diverses missions par Marie Zambardi. Créée en 2008, C'Kel Prod, régit la partie diffusion de spectacles. L'entreprise stéphanoise est spécialisée dans l'organisation et la promotion de spectacles et de concerts. Les événements qu'elle gère ont principalement lieu en Auvergne-Rhône-Alpes et Bourgogne-Franche Comté, mais environ 65 % sont programmés à Saint-Etienne, la ville de cœur de Simon Javelle qui explique : "Avec C'Kel Prod, nous organisons des spectacles dans différents lieux que nous louons comme, par exemple, la Comète, Le fil ou le Zénith à Saint-Etienne. Mais aussi dans des salles à Roanne, Macon, Clermont-Ferrand etc. Nous faisons venir des artistes dans ces salles et nous gérons tout ce qui concerne l'organisation comme la communication, la mise en vente des places, la billetterie, l'accueil du public, la technique etc.". Pour la saison 2024/2025, les spectacles diffusés par C'Kel Prod ont attiré 150 000 spectateurs et l'entreprise a réalisé un chiffre d'affaires d'environ 2,5 M€. La saison 2026/2027 s'annonce tout aussi remarquable avec, notamment,



la programmation de Laurent Voulzy, Paul de Saint Sernin, Vanessa Paradis, Claudio Capéo, La dame de pierre, Le comte de Monte Cristo et Redouane Bougheraba. Concernant la partie organisation de festival, Simon Javelle se réjouit de fêter la 35^e édition du Festival Paroles et Musiques qui se déroulera à Saint-Etienne du 18 au 24 mai 2026. Au programme : Feu ! Chat-terton, Terrenoire, Vincent Delerm, Miki, Vincent Dedienne et Félix Radu et bien d'autres ! "Ce festival dédié à la chanson et la musique actuelles fait la part belle aux découvertes avec 50 % d'artistes émergents", rappelle son fondateur et directeur qui cite

des artistes ayant démarré dans de petites salles de ce festival avant de connaître une belle carrière : Bénabar, M, Renan Luce, Louise Attaque, Clara Luciani ou encore Stromae ! Simon Javelle est également gestionnaire de salle via le café-théâtre Les 3 Ducs ouvert, rue Michelet, à Saint-Etienne, en mars 2024 avec ses associés Mathou Cann et Maxime Bray. Situé en plein cœur de ville, ce lieu chaleureux de 130 places est essentiellement dédié à l'humour. Il accueille des artistes confirmés en rodage comme Pierre Richard, Laurent Baffie, Jean Marie Bigard, La Bajon ou Gérémy Crédeville et de nouveaux talents à découvrir. En plus des spectacles proposés (avec rencontre des artistes avec le public), des rendez-vous mensuels sont programmés : pièces de théâtre, soirées impro, Comedy club et after works ! Enfin, Simon Javelle se lance dans la production de spectacles avec le nouveau spectacle de Chicandier et Mathou Cann baptisé Interdit au public ! "C'est une nouvelle aventure pour moi. La première a eu lieu début janvier à Rouen et le public a adoré !" Une cinquantaine de dates est programmée jusqu'en juillet et de nouvelles sont en cours de planification jusqu'en 2027. ■

BUSINESS CLUB DES ÉTOILES

TOURNOI DE PADEL BCDE : SPORT, BUSINESS ET CONVIVIALITÉ

Vendredi 6 février, en début d'après-midi, 64 membres du Business Club des Étoiles se sont retrouvés au Terrapadel d'Andrezieux-Bouthéon pour une session placée sous le signe du jeu et des échanges. Tout au long de l'événement, les participants ont enchaîné les confrontations sportives dans une ambiance compétitive mais toujours conviviale, avant de se retrouver entre les matchs dans le confortable club house du complexe. La collation préparée par les organisateurs a offert un cadre idéal pour des moments de détente et également plus business.. Une animation qui illustre parfaitement l'ADN du BCDE : mélanger sport, réseau et plaisir d'être ensemble, en dehors des formats classiques. 🍷



A l'affiche

Directeur d'ASSE promotion : Nicolas Jacq, Responsable de la Communication et des Médias : Thomas Grangier.
Editeur délégué : Société L'Essor Affiches

PARTENAIRES PRINCIPAUX



PARTENAIRES OFFICIELS

