

Les Liégeois en route vers le MIPIM

Un jet avec 48 entrepreneurs

Nos entrepreneurs sont toujours plus nombreux à se rendre dans des salons professionnels internationaux. Dernier exemple en date, ce lundi. Toute une délégation de Liégeois a pris la direction du MIPIM, un endroit idéal pour booster leurs contacts, et plus globalement leurs affaires. Le chef d'entreprise jalhaytois Stéphane Dauvister l'a bien compris. En dépit du prix d'entrée assez élevé du salon, il s'y rend pour la troisième fois, nous explique-t-il. Sauf que cette année, lui et la société Bernard Construction ont opté pour un mode de transport autre que le vol régulier au départ de Charleroi. « Nous

avons affrété un avion au départ de Liège », indique le Jalhaytois.

Un avion avec 48 places qui ont vite trouvé preneur auprès d'autres patrons de la région, grâce au concours du GRE-Liège. « Nous avons transmis l'information aux différents entrepreneurs intéressés », confirme Nicole Tassiaux. « Mais la location de l'avion est bien une initiative privée des sociétés Dauvister et Bernard Construction, avec Liège Airport. »

Une solution qui ne coûte pas énormément plus cher, une fois le prix divisé, et qui permet un gain de temps précieux pour ces chefs d'entre-

prise, car « time is money ». « Pour gagner Bruxelles, il faut une heure et demi. Et avec un vol régulier, il faut être à l'aéroport trois heures à l'avance. Cette solution procure un gain de temps d'une demi-journée », souligne Nicole Tassiaux. Sans compter que nos chefs d'entreprise n'ont pas dû subir les horaires farfelus des compagnies aériennes.

Mais ce vol en jet était encore l'occasion de déjà parler affaire dans un cadre un peu plus informel et de promouvoir d'autres savoir-faire de chez nous. Comme la cuisine d'avion n'est pas toujours ce qu'il a de plus savoureux, Stéphane Dauvister a eu une bien

meilleure idée : il a misé sur des produits locaux. Le traiteur theutois CaysEvent a été contacté pour cette mission. « Il s'est adressé à notre société pour qu'on leur prépare des mets pour l'avion », commente Luc Delhaze, responsable Marketing chez CaysEvent. Le traiteur a concocté des verrines à déguster durant le vol : gravlax de saumon avec crème acidulée, carpaccio de bœuf à l'italienne... Plus habitué à ce genre de prestation exceptionnelle, le Verviétois Jean-Philippe Darcis a aussi été sollicité. Et l'heure était à la première d'une certaine manière pour le maître-pâtissier qui s'est essayé aux macarons sa-



Une initiative de Dauvister et Bernard Construction. © Photo prétexte Thomas Van Ass

lés ! Pour les boissons, du local toujours avec Stassen. Cette initiative a rencontré un grand succès, à tel point que

« l'avion devra s'agrandir l'année prochaine », plaisante Stéphane Dauvister. ●

AURÉLIE FRANSOLET