

Un coup de pouce pour les jeunes pousses



Photo de famille à l'issue de la quatrième édition des Rencontres des Entrepreneurs.

Ph BordeauxEntrepreneurs

La start-up Archidvisor est le lauréat de la quatrième édition des Rencontres des Entrepreneurs.

Près de cinquante candidatures ont été reçues cette année et douze ont été sélectionnées. Après un après-midi où ces jeunes pousses ont été coachées par un jury d'entrepreneurs et d'experts, seulement trois ont pu pitcher le soir devant un public qui a ensuite voté.

C'est Archidvisor qui a gagné, devant Fitmyrun, conseiller running en ligne qui propose notamment des conseils gratuits adaptés au profil de l'utilisateur, et Machouyou, petit appareil en silicone alimentaire qui permet aux tout petits d'arrêter progressivement les suctions, qui provoquent un déplacement des dents, entraînant ensuite d'onéreux traitements chez l'orthodontiste...

Cofondée par Adrien Martin, Aymeric Septvant et Aurélien Weis, Archidvisor est une plate-forme recensant des architectes qui s'adressent aussi bien aux particuliers qu'aux professionnels ayant un projet immobilier: rénovation, extension ou construction neuve. Le service est gratuit pour l'utilisateur (la start-up se rémunère uniquement via les architectes inscrits sur la plate-forme), qui décrit son projet, compare les profils des architectes proposés et choisit celui dont la proposition s'adapte le mieux à son projet. C'est un gain de temps et d'argent.

Organisé par Bordeaux Entrepreneurs, ce rendez-vous annuel des Rencontres est l'un des événements phares de l'association qui réunit près d'une centaine d'adhérents et dont l'objectif est « de permettre à de jeunes entrepreneurs, qui se sont

lancés il y a peu de temps, d'aller plus loin, et de les aider à faire décoller leur projet », affirme Julien Parrou-Duboscq. Le créateur de Concoursmania et président de Bordeaux Entrepreneurs estime que « le niveau des candidats augmente chaque année ». Cette soirée a été l'occasion pour lui de passer le témoin à Alexandre de Roumefort.

Nouveauté cette année, la soirée a accueilli un parrain, le serial entrepreneur Nicolas Beraud, installé à Bordeaux depuis trois ans, à l'origine de plusieurs sociétés dont Beticlic et TripleFun. Nicolas Beraud est revenu sur son parcours et évoqué les cinq erreurs à ne pas commettre lors de la création d'une entreprise: « On passe par des moments de doutes, compliqués mais aussi formidables », a-t-il précisé devant un parterre de 500 personnes.

Les témoignages de deux anciens lauréats ont montré la pertinence de ce coup de pouce donné par Bordeaux Entrepreneurs. Caramaps est une plateforme de camping-caristes (12 salariés): « Aujourd'hui, nous avons plus de 100.000 utilisateurs. Nous continuons à développer notre outil et poursuivons notre déploiement à l'international », a souligné son cofondateur, Nicolas Rabault. Elocky s'est spécialisée dans la serrure connectée: « Depuis un an, nous finalisons la mise au point de notre prototype. Nous avons vendu 350 serrures et les premiers retours sont très bons », a expliqué son président Jean-François Charrier. « Nous discutons avec des investisseurs potentiels pour un développement fin 2017 et nous misons sur l'étranger, la Belgique, l'Angleterre, l'Espagne et même Singapour. »

Anna DAVID

SFR poursuit son développement

Le 27 juin, Alain David, maire de Cenon, et Patrick Darne, responsable des Relations régionales Sud-Ouest de SFR, ont inauguré le réseau fibre à 1 Gbit/s cenonnais. Plus de 10.100 logements et locaux professionnels peuvent d'ores et déjà bénéficier de ce service, offrant un débit 50 fois plus rapides que celui permis par l'ADSL.

En Gironde, près de 290.000 logements et locaux professionnels bénéficient déjà de la performance de la fibre.

Le futur de l'affichage digital

Deux start-up bordelaises associent leurs compétences pour mieux cibler clients et contenus.

C'est dans le cadre du Salon Viva Technology, du 15 au 17 juin à Paris, que Displayce, plateforme programmatique spécialisée dans l'affichage digital (Dooh) (1), et DynamicScreen by Mink, solution d'affichage dynamique, ont présenté leur DoohLab, sur un stand financé par Nouvelle-Aquitaine, afin de mettre en avant les talents de la région.

« Viva Technology a été notre premier salon ensemble. Cela fait seulement deux mois qu'on se connaît! », explique Laure Malergue, fondatrice de Displayce, qui compte déjà plus de 31.000 panneaux digitaux installés dans des pharmacies, hôtels, supermarchés, salles de fitness, etc. En unissant leurs compétences, le but des deux entreprises est de « recréer la totalité de la chaîne et de mettre en valeur les usages de l'affichage digital programmatique », poursuit-elle.

Concrètement, pendant le salon, la plateforme programmatique de Displayce s'est connectée au player de DynamicScreen pour diffuser, en utilisant de la data récupérée en temps réel, du contenu



Benjamin Gauthier et Laure Malergue, au sein du Village by CA, à Bordeaux.

Ph AD

informatif et de la publicité pour le compte d'annonceurs.

En apportant un meilleur ciblage du ou des publics et en y ajoutant des contenus adaptés (qu'ils soient informatifs ou publicitaires), l'objectif est d'apporter un gain de temps et d'argent pour les clients. Cette réactivité permet de lancer des campagnes de sensibilisation au bon moment et au bon

endroit (pour la vaccination contre la grippe par exemple), d'afficher de la publicité en tenant compte du public qui fréquente le lieu (comme au sein d'un centre commercial) ou encore de donner, en temps réel, les prochains passages de tramway à proximité.

En allant sur ce salon, les deux start-up n'avaient pas les mêmes objectifs. Pourtant,

l'expérience s'est avérée très positive pour les deux jeunes pousses. « Pour nous, il s'agissait de chercher des afficheurs type JCDecaux ou Clear Channel, mais on n'intervient pas beaucoup s'il n'y a pas d'écran posé », précise Laure Malergue. « L'objectif était de trouver des clients intéressés par cette solution qui est sur le marché depuis trois mois. Cela nous a permis de confirmer la pertinence du produit et de vérifier qu'elle est en phase avec notre cible, déclare Benjamin Gauthier, président de Mink, société spécialisée dans la conception et le développement de solutions web et mobile. Pour l'instant, nous n'avons pas d'écran commun. Pour Viva Tech, c'est NEC, un partenaire du Village by CA, où Displayce est hébergé, qui nous a installé un écran pour tester notre solution. »

Ce DoohLab devrait être utilisé à nouveau à l'occasion d'autres salons européens, comme lors de Dmexco, le salon européen du marketing digital, qui aura lieu en septembre prochain à Cologne (Allemagne).

Anna DAVID

(1) DOOH : Digital Out-Of-Home.

Le meilleur de l'Italie

À Bordeaux, un nouveau bistro napolitain vient enrichir une offre gastronomique de plus en plus gourmande.

Le chef et patron de l'Osteria Da Bartolo (1) est aussi grand et imposant qu'accueillant et souriant.

Arrivé à Bordeaux il y a trois ans, après un parcours professionnel dans l'hôtellerie-restauration qui l'a mené partout dans le monde - en Angleterre, en Allemagne, aux États-Unis, en Australie ou en Asie - ce Napolitain est tombé amoureux de la ville. Avec son épouse et leur enfant, c'est ici qu'il envisage son avenir. Avant d'ouvrir il y a deux mois, et après d'importants travaux, son propre restaurant dans un local inoccupé depuis trois ans, Bartolomeo Russo a d'abord travaillé chez Maziello. Le personnel - dix personnes - est « 100 % italien ».

La gastronomie transalpine, il la connaît bien depuis son enfance : « Ma mère tenait un restaurant de poissons sur le port et mon père une pizzeria. Ici, ce n'est ni l'un ni l'autre, mais un mariage de tout cela qui fait la part belle à l'excellence des produits napolitains. »

À la carte de cette Oste-



Bartolo dans son Osteria, ouverte récemment à Bordeaux.

Ph AD

ria, on trouve notamment de la très bonne charcuterie, des fromages et de l'huile d'olive « importés de Naples ». Les produits ici sont frais et de qualité. On peut y déguster légumes grillés, salades, piz-

zas cuites au feu de bois, pâtes de toutes sortes réalisées sur place, tiramisu ou pizza au Nutella en dessert... et une carte de vins 100 % italienne. « Mais nous allons proposer des vins de la région bordelaise dès

la rentrée », précise le chef.

Anna DAVID

(1) 15, rue des Faussets. Ouvert 7 jours sur 7. Formule le midi à 14 € (entrée + plat) ou à 17 € (entrée, plat, dessert). 44 places assises, 6 au comptoir et 14 en terrasse.