© C. Reynaud

CATHERINE BOURNIZIEN

Fondatrice de Phinéa Conseil

Forte de son expérience en restauration collective au ministère des Armées, Catherine Bournizien a fondé en 2016 Phinéa Conseil. Cette experte en stratégie accompagne divers secteurs de la collectivité pour leur permettre d'optimiser la performance de leurs restaurants et d'obtenir une réelle satisfaction convives.

Par Christel Reynaud

Un accompagnement sur mesure, du diagnostic au plan d'actions

À l'issue d'une licence d'allemand et de Sciences Po option Service public à Grenoble, sa ville natale, Catherine Bournizien passe le concours de Commissaire de l'Air en 1985. Après deux ans de formation (militaire, administrateur), elle occupera 12 postes différents jusqu'en 2016, tout en se spécialisant dans la restauration dès 1988. Commissaire de la base de Doullens et de Villacoublay, elle est aussi de 2007 à 2012 directrice des achats, puis manager Business Unit France à l'Économat des Armées, pour préparer l'externalisation de la fonction restauration. Elle devient ensuite chargée de mission, en vue de la refonte du système restauration des Armées, avant de créer à Lyon en 2014 le Centre Expert pour la Restauration, devenu le Centre Interarmées du Soutien Restauration Loisirs.

En quête de solutions stratégiques

« J'ai souhaité ensuite relever un nouveau défi et mettre toute mon expérience au service des segments de la collectivité :

> « J'ai souhaité mettre toute mon expérience au service des segments de la collectivité »

©Atelier Architecture Rivat

La Roche aux Sauvages à Yzeron (69)

Votre table de prédilection ?

Le Chalet à Gresse-en-Vercors en Isère. Il cultive le fait maison et les produits du terroir. J'y ai passé de délicieux moments de convivialité en famille.

Votre plat préféré ?

Les œufs à la neige, selon la recette de ma mère, que je n'ai jamais réussis aussi bien !

Votre rêve le plus cher pour la restauration collective ?

Une meilleure connaissance et reconnaissance de la restauration collective, tous secteurs d'activité confondus.

médico-social, scolaire, entreprise, issus du secteur public et privé », affirme Catherine Bournizien, qui fonde Phinéa Conseil en 2016. Investie à fond dans son métier, elle acquiert peu à peu un solide portefeuille de références (à retrouver sur ***www.phinea-conseil.com***) grâce au bouche-à-oreille et à son savoir-faire pour tisser des relations de confiance avec les donneurs d'ordres et équipes de restauration.

« Le nom Phinéa Conseil fait référence au devin Phinée qui aida les Argonautes à traverser le Bosphore. C'est un clin d'œil à mon constant accompagnement de la restauration collective dans la recherche de solutions stratégiques, en trois étapes », glisse-t-elle.

© Catherine Bournizien

Self de l'ESAT SOL'ACT

Gestion directe ou avec prestataire

Elle procède tout d'abord au diagnostic de l'existant, afin de savoir si la gestion est toujours adaptée et en adéquation avec les besoins. Pour la restauration en gestion directe, l'étude porte sur le fonctionnement quotidien, les bonnes pratiques, le personnel… Lorsqu'elle est confiée à un prestataire extérieur, sont analysés le pilotage et l'adéquation du contrat aux attentes du client. « Ce travail de fond se poursuit par la formalisation de la vision du client à moyen terme, pour mettre en place une restauration au plus proche de ses attentes et de ses convives, tout en intégrant celle-ci au projet de service de l'établissement. »

Des problématiques récurrentes

Enfin, Catherine Bournizien propose un schéma directeur d'évolution, assorti d'un plan d'actions, qui prend bien sûr en compte les possibilités d'actions et de conduite du changement émanant de son client. Basée à Lyon, elle traite chaque année une douzaine de dossiers sur le territoire national et rencontre des problématiques récurrentes : la (re)définition de l'offre alimentaire, l'adéquation des compétences des équipes par rapport aux attentes des donneurs d'ordre ou encore la maîtrise des budgets. Membre du FCSI France, de Resto France Experts et du conseil d'administration du Cinov Restauconcepteurs®, cette battante reste très proche de l'actualité de la profession. « Mon appartenance à ces entités me facilite la tâche pour mettre en relation mes clients, par exemple, avec des bureaux d'études ou consultants culinaires », conclut-elle.

médico-social, scolaire, entreprise, issus du secteur public et privé », affirme Catherine Bournizien, qui fonde Phinéa Conseil en 2016. Investie à fond dans son métier, elle acquiert peu à peu un solide portefeuille de références (à retrouver sur ***www.phinea-conseil.com***) grâce au bouche-à-oreille et à son savoir-faire pour tisser des relations de confiance avec les donneurs d'ordres et équipes de restauration.

« Le nom Phinéa Conseil fait référence au devin Phinée qui aida les Argonautes à traverser le Bosphore. C'est un clin d'œil à mon constant accompagnement de la restauration collective dans la recherche de solutions stratégiques, en trois étapes », glisse-t-elle.

© Catherine Bournizien

Self de l'ESAT SOL'ACT

Gestion directe ou avec prestataire

Elle procède tout d'abord au diagnostic de l'existant, afin de savoir si la gestion est toujours adaptée et en adéquation avec les besoins. Pour la restauration en gestion directe, l'étude porte sur le fonctionnement quotidien, les bonnes pratiques, le personnel… Lorsqu'elle est confiée à un prestataire extérieur, sont analysés le pilotage et l'adéquation du contrat aux attentes du client. « Ce travail de fond se poursuit par la formalisation de la vision du client à moyen terme, pour mettre en place une restauration au plus proche de ses attentes et de ses convives, tout en intégrant celle-ci au projet de service de l'établissement. »

Des problématiques récurrentes

Enfin, Catherine Bournizien propose un schéma directeur d'évolution, assorti d'un plan d'actions, qui prend bien sûr en compte les possibilités d'actions et de conduite du changement émanant de son client. Basée à Lyon, elle traite chaque année une douzaine de dossiers sur le territoire national et rencontre des problématiques récurrentes : la (re)définition de l'offre alimentaire, l'adéquation des compétences des équipes par rapport aux attentes des donneurs d'ordre ou encore la maîtrise des budgets. Membre du FCSI France, de Resto France Experts et du conseil d'administration du Cinov Restauconcepteurs®, cette battante reste très proche de l'actualité de la profession. « Mon appartenance à ces entités me facilite la tâche pour mettre en relation mes clients, par exemple, avec des bureaux d'études ou consultants culinaires », conclut-elle.