



CARNET D'ENTRETIENS

## Club Médias & Communication

### Jessy PELLE

#### Co-fondateur de l'Agence Le Petit Gastronomes

IFAG Nîmes - Promotion 2010

#### Comment es-tu arrivé à créer ton entreprise

Après un **BTS Communication** à la CCI de Nîmes, je décide d'intégrer l'IFAG Nîmes en 2007 et de me spécialiser dans la communication digitale.

Une fois mon diplôme en poche en 2010, je décroche un premier job chez **PM Participations**, un pureplayer dans l'immobilier. De télévendeur, je deviens rapidement chef de produit web et crée un site pour les produits Premium. Cette expérience d'un an m'a permis d'intégrer, en tant que Webmaster, la société **Les Grands Buffets**, un restaurant à volonté haut de gamme situé à Narbonne qui fait 350 000 couverts / an et comprend 80 salariés avec des vraies stratégies sur le vin, les plats proposés... Je mets en place toute leur stratégie digitale, rédige les contenus, m'occupe des photos...

L'univers du web et de la gastronomie me plaisent tellement que je fonde, avec mon père, **l'agence le Petit gastronome** en 2015. Spécialisée en communication digitale auprès des restaurants, nous travaillons aujourd'hui avec des grands noms de la gastronomie : les 5 sens à Avignon tenu

par Le Chef et MOF Thierry Baucher, La Table St Crescent avec le chef Lionel Giraud, Jérôme Natile dans son Bistr'AU, Une Table au Sud avec Ludovic Turac, Le restaurant de Vincent Croizard...

#### Une de tes expériences professionnelles marquantes ?

Les Grands Buffets indéniablement car j'ai fait basculé cette société dans l'ère numérique en mettant en place toute leur communication digitale. Cette période m'a ensuite donnée envie de continuer dans le numérique en l'orientant sur une niche : la gastronomie.

#### La tendance à venir sur ton marché ?

La grande gastronomie est en pleine évolution et a conscience de l'importance de promouvoir son expertise à travers le digital. L'évolution des mentalités a déjà eu lieu. Les changements passeront demain davantage par les supports tels que des vidéos 360°, de la réalité augmentée.

#### Si tu changeais de métier ?

Je ferais un métier lié à la formation, l'enseignement, la transmission...

#### Et pendant ton temps libre ?

De la lecture, des jeux vidéos et l'écoute de belles émissions sur France Culture.

#### Tes plus belles réussites

- Avoir réussi à créer une entreprise avec mon père autodidacte.
- Avoir la chance de promouvoir le travail de chefs étoilés. C'est également un honneur car ce qu'ils réalisent tous les jours s'apparente à de l'art.

[www.agence-petit-gastronome.fr](http://www.agence-petit-gastronome.fr)

**IFAG ALUMNI**  
NETWORK ATTITUDE

[www.ifag-alumni.com](http://www.ifag-alumni.com)