



Clément BARTHÉLÉMY

Responsable projet Cuisines des JOP
COMITÉ D'ORGANISATION DES JEUX
OLYMPIQUES ET PARALYMPIQUES DE PARIS
2024 (COJOP)

IFAG Montluçon - Promotion 2012

Comment es-tu arrivé à ton poste actuel ?

Suite à mes années d'études, j'ai débuté dans un cabinet de consulting en marketing spécialisé dans la grande consommation mais j'ai été frustré par les limites du poste. C'était un test pour moi en CDD, que je n'ai pas renouvelé.

J'ai déménagé dans le Nord pour intégrer **SASA INDUSTRIES** (un industriel dans le domaine Cuisson en Boulangerie Pâtisserie) en tant que chef de produits. Puis, après 3 mois, j'ai évolué en tant que Responsable Innovation Groupe. Après 2 ans j'ai eu envie de revenir sur Paris pour des raisons personnelles. C'est là que j'ai intégré **SHARP** en tant que Responsable Produits pour quelques mois.

J'ai ensuite choisi de retourner dans un univers beaucoup plus proche du mien, la cuisine, et j'ai intégré **ELECTROLUX PROFESSIONAL** en tant que Category Manager, spécialisé dans les produits de cuisson premium. J'ai quitté l'entreprise après 6,5 ans de projets et rencontres exceptionnelles, j'en garderai un souvenir magique !

Mais j'avais besoin d'un moment pivot dans ma vie professionnelle et j'ai rejoint le **COJOP** pour ça. « Ouvrir grand les Jeux » à raisonner en moi comme « participer à quelque chose qui me dépasse » et j'ai signé ! c'était le moment disruptif que je cherchais.

Quelle est ta valeur ajoutée ?

Mes années de sportif ont développé mon goût de l'effort collectif. Les missions en management de l'innovation ont nourri ma démarche créative, le mentorat m'a enseigné l'accompagnement des équipes (même si elles étaient plus petites). La direction de projets spéciaux chez Electrolux m'a appris à gérer un budget et à encaisser une forte pression (préparation de plateaux TV suivis, tous les soirs, par 2,5 millions de téléspectateurs, ma participation à la création de l'école Ducasse à Meudon et de restaurants étoilés). Enfin, mon réseau de Chefs et d'entreprises, forgé au fil des années, s'est avéré être un atout précieux pour les JOP.

En quoi les JO de Paris 2024 sont exceptionnels ?

Notre feuille de route à tous : réaliser les JO les moins chers et les moins polluants de l'histoire ! Concernant la restauration, nos défis sont immenses : servir 13 millions de repas en 2x15j (l'équivalent de 10 coupes du monde de Football). L'ensemble réparti sur 40 sites, 100 restaurants, 800 points de vente ouverts au grand public (Foodtrucks, conteneurs réaménagés, Pushcarts...). Notre Food vision s'articule autour de 6 engagements clés comme la division par 2 de l'empreinte carbone moyenne du repas, la réduction du plastique, la ré-employabilité des infrastructures... et bien d'autres défis.

Ta philosophie de vie ?

« On ne voit bien qu'avec le cœur. L'essentiel est invisible pour les yeux. »

(Le Petit Prince)

Tes liens utiles

[Mon profil LinkedIn](#)

[Food vision Paris 2024](#)

[Paris2024.org](#)