

# INNOVEZ COMME UN CHEF ÉTOILÉ

## Les recettes de l'innovation®



### QUEL EST SON PRINCIPE ?

L'écosystème français possède un maillage de pôles d'excellence que sont les restaurants étoilés du guide Michelin. L'innovation des chefs étoilés est transposable aux PME/ETI et exploitable par leurs équipes afin de créer de la valeur et de se différencier de la concurrence.



### QUELLE VALEUR CRÉÉE POUR MES COLLABORATEURS ?

C'est à la fois une puissante source d'inspiration, une voie à suivre par les dirigeants et leurs collaborateurs et des outils et des méthodes d'innovation adaptés aux PME/ETI.



### COMMENT DÉPLOYER LES RECETTES DE L'INNOVATION® ?

Les recettes de l'innovation est un guide pratique où un parallèle est fait entre ce que font les chefs étoilés et ce qui est transposable au sein des PME/ETI ; chacun peut puiser ce qui l'inspire ou ce qu'il juge directement exploitable au sein de son service.



### POURQUOI LES RECETTES DE L'INNOVATION® SONT BIEN ADAPTÉES AUX ENTREPRISES ?

J'ai rencontré personnellement et interviewé un grand nombre de chefs français\* (voir le blog). De par mes fonctions et mon expérience du management de l'innovation, j'ai décrypté les éléments qui sont originaux dans l'approche de l'innovation des chefs afin de les transposer dans les entreprises. Ce sont des approches concrètes, pragmatiques, utilisées par des PME d'excellence.



### QUELS-SONT LES DISPOSITIFS PROPOSÉS PAR BLEU HORIZON CONSEIL ?

Trois formules sont proposées pour présenter toute la démarche d'innovation d'un chef étoilé : **formation** (2 à 3 jours), **séminaire** (1 jour) ou **conférence** (1/2 journée). Selon le format retenu, les grandes lignes sont présentées, toutes très inspirantes, ou bien le guide de bonnes pratiques de l'innovation des chefs est directement transposé aux services en demande d'innovation.



### EST-CE QUE LE DÉPLOIEMENT DES RECETTES DE L'INNOVATION® EST RAPIDE ?

Comme le guide indique les bonnes pratiques sur toute la démarche du management de l'innovation, de la créativité à la concrétisation, l'appropriation se fait à la carte en fonction des besoins de l'entreprise.



### QUELS RÉSULTATS SONT ATTENDUS APRÈS AVOIR UTILISÉ LES RECETTES DE L'INNOVATION® ?

Ouverture d'esprit, culture de l'innovation enrichie, regard différent sur l'innovation, applications concrètes et immédiates au sein de l'entreprise, création rapide de valeur innovante, le tout en sollicitant tous les sens.

\* Liste non exhaustive : Georges Blanc, Régis Marcon, Laurent Petit, Emmanuel Renaut, Christian Têtedoie...

**Contactez-moi pour déployer les recettes de l'innovation® dans votre entreprise.**