



Millésimées

Portrait de Alice Paillard



Grant Thornton



Alice Paillard

Directrice Générale, Champagne Bruno Paillard

Née au sein d'une famille de Vignerons courtiers et vinificateurs établie en Champagne depuis 1704, Alice Paillard a d'abord obtenu une maîtrise supérieure de gestion à l'Université Paris Dauphine avant d'obtenir un Master en Commerce International des Vins et Spiritueux à Dijon.

S'en suivent alors deux années à l'étranger : à Londres d'abord puis à New York, dans deux sociétés différentes dans l'univers des vins, spiritueux, et de l'alimentaire. Elle s'exerce ainsi d'abord aux métiers de la vente et du *marketing* sur deux marchés majeurs aux systèmes de distribution différents.

En 2007, elle fait le choix de rentrer en France et de rentrer travailler dans l'entreprise familiale et dédie l'année au travail de la vigne et de la cave. Depuis 2018, elle oeuvre sur l'ensemble des sujets de la Maison en tant que Directrice Générale.



Des conseils pour celles et ceux qui souhaitent se lancer dans le secteur ?

“

Je dis souvent aux plus jeunes qui se projettent et réfléchissent, que le métier qu'ils choisiront est au moins aussi important que l'environnement / l'entreprise dans lequel ils l'exerceront.

C'est comme le cépage et le terroir : je ne parle jamais de l'un sans le relier instantanément à l'autre ! Dans une Maison comme le Champagne Bruno Paillard, il faut aimer la construction d'un projet, le contact avec le produit, l'ancrage régional, la conviction d'un client exigeant, pour se sentir durablement dans son élément.

Ensuite... y aller sans modération ! Ce qui fait la différence est de sentir les personnes qui ont le sens du vin, de l'entreprise, la capacité à comprendre la dynamique qui les entoure et à y prendre leur place. Pour cela, rien de tel que questionner, écouter, partager, oser provoquer les conversations sur l'entreprise et son secteur : c'est ainsi que se crée le cercle vertueux de l'échange, et donc du progrès. En un mot, il faut de l'engagement ! ”



Quel a été votre plus grand succès ?

“Au risque de vous décevoir, je ne répondrai pas... Ou peut-être le jour de mes 80 ans... ! A l'échelle d'une génération par exemple, je peux dire que le succès de mon père a été de créer en 30 ans une (« start up » au regard de notre appellation) ce qui est devenue l'écrin d'une superbe Maison de Champagne.

Mais pour moi la notion de succès est profondément collective. Par exemple, les 18 mois de véritables « montagnes russes » que nous venons de vivre dans notre secteur ont encore démontré la grande valeur des équipes qui ont su patienter quand il le fallait sans perdre confiance, et mettre les bouchées doubles quand c'était l'heure.

Je peux en revanche vous parler de victoires du quotidien, celles qui me nourrissent. Il y a les victoires œnologiques et organisationnelles. Quand un nouveau système de travail parvient à vaincre de vieilles habitudes et faire progresser l'ensemble...

Les victoires commerciales, ou encore les plus motivantes de toutes : les victoires humaines. Quand un collaborateur progresse et s'épanouit dans l'entreprise, ou est force de proposition sur quelque chose qui à priori va au-delà de son périmètre, démontrant une conscience élargie.



Quelle est votre devise, au quotidien ?

“

« Pour tracer droit ton sillon, accroche ta charrue à une étoile ».

Elle résonne ainsi : ne jamais perdre de vue ce pour quoi on agit.
Ne pas avoir peur de viser haut.

Cette phrase m'encourage et me pousse en même temps, en un mot, elle m'accompagne. ”

