



Par PASCAL AUCLAIR

# Caroline Weber, de la gouvernance à la gourmandise

**Directrice générale de MiddleNext, cette experte de la gouvernance vient de lancer, en collaboration avec Ex'Pairs, un cursus de formation des mandataires sociaux. Intarissable sur la gastronomie, elle pourrait aussi enseigner l'art de choisir les bonnes tables...**

Elle partage sa vie entre Lyon, Paris, Londres, Bruxelles et Francfort. "Toujours entre deux avions", sourit Caroline Weber. Diplômée d'HEC, titulaire d'un DEA d'études politiques à Dauphine, cette femme de caractère a cofondé Apia (Administrateurs professionnels indépendants associés) avant de prendre la direction générale de MiddleNext. Présidente de l'association européenne des valeurs moyennes, membre du Collège du haut conseil du commissariat aux comptes, elle est aussi une experte en matière de management et défend le principe d'une "gouvernance raisonnable". Une conviction qui l'a incité à imaginer cet été avec Virginie Nogueras (dirigeante du cabinet conseil Ex'Pairs Formation) un cursus de huit journées dédié à la gouvernance et à la prise de mandats sociaux. L'occasion pour des intervenants extérieurs, pour la plupart issus ou en relation avec le monde de l'entreprise (administrateurs, DRH, avocats, experts financiers, gestionnaires de patrimoine...), de faire partager leur expérience à des mandataires en fonction ou en devenir. "Quels sont les vrais enjeux ? Quels sont les bons outils ? Ces derniers se posent plein de questions sur leur rôle et sur leur responsabilité. Ils ont souvent suivi une formation très théorique. Nous avons une approche beaucoup plus pragmatique, avec des cas pratiques qui permettent de combattre l'esprit de conformité pour gagner en performance et en efficacité". Fort du succès de cette première promotion mixte, Caroline Weber et Virginie Nogueras lancent cet hiver une nouvelle session de six journées consacrée à la gestion des risques. Une problématique dans l'air du temps, complémentaire de la formation ini-

tiale, "au confins de la protection du patrimoine et de l'amélioration de la performance", estime Caroline Weber. "Les administrateurs sont souvent obnubilés par le respect de la législation. Or, dans un contexte de crise et d'instabilité géopolitique, une bonne gouvernance passe aussi par une prise de risques maîtrisée".

Eternelle globe-trotter, Caroline Weber reconnaît humblement qu'en matière culinaire, elle réduit la gestion du risque à sa plus stricte expression. "Pour moi,

la cuisine au quotidien est un cauchemar!", lance la DG de MiddleNext, même si elle consent à quelques sacrifices en cas d'arrivée massive d'une bande de potes. Au menu, ratatouille, crumble et curry à toutes les sauces... ou presque. "J'adore la cuisine asiatique, légère et parfumée, les sushis comme le thaï, même si je ne suis pas contre un bon gueuleton lyonnais", conclut cette experte de la gouvernance qui n'a finalement qu'un défaut... elle ne boit pas de champagne !



Caroline Weber



## LES BONNES ADRESSES DE... CAROLINE WEBER

*“Aujourd’hui, le business fait que je suis chaque midi au restaurant. Je regrette presque le temps où avec mon mari, Rémy, se faire une bonne table était un petit événement”.* Demander à Caroline Weber sa liste des bonnes adresses gourmandes, c’est comme s’engager dans un inventaire à la Prévert. Fan de cuisine asiatique, elle craque régulièrement pour le plat du jour de **la Rivière Kwaï** et les crevettes au curry des **Chats Siamois**, deux établissements exotiques du premier arrondissement de Lyon. Dans un autre registre, cette épicurienne assumée salive devant la poularde demi-deuil de Mathieu Viannay (**La Mère Brazier**), le chapon de **Georges Blanc**, le loup en croûte et le baba au rhum de **Paul Bocuse**, le menu gastronomique de **Régis Marcon**.

Mais elle aime aussi inviter la nomenclature parisienne au **Garet**, bouchon adulé pour sa farandole d’entrées et sa quenelle de brochet. Dans la capitale, Caroline Weber a plusieurs cantines proches du palais Brongniart, à l’instar du **Mori Venice**, réputé pour ses pâtes, de **Florica Danica**, l’expert du saumon, du **Marco Paulo** ou de **Chez Vivant**, rue des Petites Ecuries. Elle se réjouit aussi de l’arrivée de Yannick Alléno aux fourneaux du **Terroir Parisien**, bistrot chic de la Maison de la Mutualité. Loin du bling-bling parisien, la DG de **MiddleNext** évoque avec affection la table de la **Beaugravière**, “le meilleur restaurant de truffes de France, une cave et un rapport qualité/prix extraordinaires”, à Mondragon, au nord d’Avignon (Vaucluse). Enfin, lors de ses fréquents séjours dans la maison de l’île de Ré, elle se régale des plateaux de crustacés de **la Cabane du Fier** à Ars-en-Ré, et des poissons frais de **L’Ecailler**, sur le port de la Flotte.