

# Cléden-Poher : SoftWhere

C'est un jeune homme élégant et dynamique qui s'installe à son bureau carhaisien. Le ton est franc. Le verbe précis.

Le siège de la société est à Cléden où j'habite mais je dispose aussi de ce bureau sur la ZA du Poher à Carhaix. Le

cadre de vie me plaît en Centre Bretagne», explique Sébastien Le Jeune qui est le gérant de SoftWhere, la société qu'il vient de créer, en



et, à partir de là, trouver une solution». Il part de la demande et va vers l'offre. Après plusieurs années au service des sociétés de nouvelles technologies (Sagem, Orange, SFR...), il est désormais du côté du client pour qui les démarches qu'il propose sont gratuites. Quant le choix est finalisé, en toute indépendance, SoftWhere prend sa commission avec les éditeurs de solutions informatiques, Sébastien Le Jeune leur ayant apporter un marché clé en main. Pour l'instant, le secteur d'intervention de Sébastien Le Jeune, c'est la Bretagne et les Pays de Loire. SoftWhere est également distributeur de l'offre Orange pour les mobiles et fixes des entreprises. C'est un service de proximité. La zone de chalandise est plus locale.



**ERDF**  
ÉLECTRICITÉ RÉSEAU DISTRIBUTION FRANCE

NOUS VOUS DISTRIBUONS  
L'ÉNERGIE DE TOUS VOS  
PROJETS

novembre dernier, avec quelques investissements (un véhicule, un PC, un téléphone...), beaucoup de « matière grise » et l'ambition de s'imposer dans ce nouveau métier de « courtier en solution informatique ». « C'est classique dans les milieux de la banque et de l'assurance, pas encore dans le secteur informatique », souligne ce Carhaisien

d'origine qui a fait une école de commerce à Nantes. « J'accompagne et j'aide les entreprises et collectivités pour trouver les solutions informatiques à la pointe de la technologie, en adéquation avec leurs projets ».

**ÉCOUTER ET ANTICIPER**  
A chaque fois, Sébastien fait un pari, celui qu'il va trouver

la meilleure solution. Pour cela, il va au cœur de la problématique, analyse tous les paramètres, se plonge dans les moindres détails du dossier. « Pour répondre à une attente, il faut pouvoir la comprendre, pour la comprendre il faut savoir écouter. Il faut anticiper, savoir où le client veut aller demain, analyser l'existant et les besoins



Sarl au capital de 10 000 €.  
Contact : 02.98.93.49.10  
ou 06.73.06.15.43.  
Adresse Mail : [sebastien.lejeune@softwhere.fr](mailto:sebastien.lejeune@softwhere.fr)

# Priziac : Pierre-Yves Gourin cuisine à domicile

De retour au Pays après de nombreuses expériences à travers le monde, le Priziacois Pierre-Yves Gourin vient de créer, le 19 février dernier, sa société en nom propre.

Le regard clair, les cheveux tombant sur les épaules, ce quadragénaire vit de sa cuisine, un métier qui lui a permis de connaître de nombreux pays. « Après mon CAP obtenu à l'école hôtelière de Pontivy, j'avais pris la direction de Paris. J'ai ensuite travaillé aux Bermudes et dans les Caraïbes, dans de grands hôtels. J'ai aussi découvert la Floride, aux Etats-Unis, et quelques pays européens : l'Angleterre,

l'Espagne, la Belgique ». Il y a deux ans, alors qu'il travaillait à Barcelone, Pierre-Yves a éprouvé le besoin de rentrer. « J'avais un peu la nostalgie du pays après 24 années de travail et presqu'autant d'employeurs. Je voulais me poser un peu ». Il a alors travaillé pour un restaurant morbihannais avant de décider de travailler pour son propre compte.

**CUISINE À DOMICILE**  
« Je propose des repas à domi-



cile, sur place, chez les gens. Je fais un devis, les courses, je prépare tout en frais chez la personne. Je n'ai donc quasiment pas investi. J'ai juste un petit four d'appoint, au cas

ou... Et du petit matériel. Je fais aussi des crêpes à emporter ». Tous les dimanches, Pierre-Yves cuisine aussi à la ferme de La Haye à Langonnet (56), dans un cadre chaleureux

et une ambiance familiale. Ce n'est pas une cuisine traditionnelle, de terroir, mais une cuisine basée sur ses voyages. « La plupart des produits proviennent principalement de fermes

de notre région et notamment biologiques. Par souci de qualité, je choisi une cuisine de saison et de marché, favorisant le commerce de proximité ». Seuls certains épices et fruits ne viennent pas du coin. « Je travaille sans micro-ondes. J'utilise beaucoup la vapeur. Ce qui m'intéresse, c'est le goût, la qualité non dénaturée », tient à préciser Pierre-Yves Gourin qui croît beaucoup au tourisme vert sur le secteur.



**Statut de l'auto-entrepreneur.**  
Adresse : 11, rue du Vieux Bourg à Priziac (56).  
Contact : 02.97.34.63.95.