



# Nicolas GAGNEUX

## LE BON VIVRE POUR PASSION

**Comment améliorer le travail au quotidien et le bien être des équipes pour que l'entreprise soit plus performante ? 6<sup>e</sup> Sens Immobilier a construit sa réussite en misant sur l'humain. Nicolas Gagneux, son fondateur, tire de son éducation le sens du partage, qu'il met en application dans son management, dans le soutien à des associations en particulier pour accompagner des enfants dans des quartiers défavorisés. La réussite est pour lui un moyen de redistribution. Passionné, sa vie est jalonnée de belles rencontres, souvent autour d'une bonne table avec des bons vins. Nicolas Gagneux est un bon vivant.**

**BG : Quand démarre la belle épopée de 6<sup>e</sup> Sens Immobilier ?**

NG: Le 9/9/99 est enregistrée au Registre du commerce et des Sociétés la Compagnie Lyonnaise Immobilière qui donnera naissance à la marque 6<sup>e</sup> Sens Immobilier.

**BG : Quel est le métier de 6<sup>e</sup> Sens Immobilier ?**

NG: Nous sommes un opérateur généraliste de l'immobilier. On fait le lien entre un besoin de marché lié à notre activité et la vision politique locale.

**BG : Que de chemin parcouru depuis la création de 6<sup>e</sup> Sens Immobilier !**

NG: Effectivement, l'activité démarre à Lyon puis se développe à Paris et sur le territoire national. Romain Valéry mon cousin germain me rejoint et nous créons ensemble 6<sup>e</sup> Sens Immobilier.

En 2004, pour entamer une diversification, on se lance dans la promotion immobilière en construisant des petits immeubles de logements. En 2006, mon père, spécialiste de la promotion, nous rejoint pour accélérer notre développement. Le rachat en 2011 et la transformation du garage Citroën à Lyon 7<sup>ème</sup> était un pari audacieux, que nous avons relevé. C'est certainement un coup de projecteur formidable pour le démarrage de cette nouvelle activité.

**BG : Quelles sont les clefs de votre réussite ?**

NG: Les clefs de la réussite... Je pense forcément famille et belles rencontres. Par exemple, Sébastien Guilbaud, un ami d'enfance, qui pilote les Finances du groupe avec Fatiha Amaouch, son adjointe - Anne-Sophie Targe, ma sœur, qui a en charge la Direction Administrative et les Ressources Humaines, Jacques Garces, qui dirige la branche Entreprises ou encore Damien Bertuli, en charge de notre activité parisienne, Jean-Christophe Vincent, en charge de la Stratégie, des RP et du Mécénat, Rémi Rolland, directeur de la promotion, Anne Gagneux, mon épouse, qui développe le Retail et plus récemment ma petite sœur, Julie Gagneux, qui vient de rejoindre le Service Juridique. Au final les clefs de la réussite sont surtout, et même essentiellement, l'ensemble des collaborateurs qui nous entourent au quotidien ! Nous sommes une boîte à taille humaine, avec un esprit familial. Les collaborateurs de l'entreprise sont très autonomes, ont beaucoup de responsabilités et de délégation. Le management est très participatif et on a tous plaisir à venir travailler. Et enfin nous sommes indépendants financièrement.

**BG : Prodiguez-vous à vos clients ces notions de bien-être au travail ?**

NG: Bien sûr, nous les conseillons, tout en restant à leur écoute, sur la façon de concevoir les espaces afin que les salariés se sentent bien dans l'entreprise. Chez 6e Sens nous avons beaucoup d'espaces liés au bien être des collaborateurs, nos locaux sont à l'image de ce que nous sommes capables de proposer.

**BG : Comment impliquez-vous vos équipes dans le vivre ensemble ?**

NG: A titre d'exemple, nous avons créé un fonds de dotation pour accompagner les projets des acteurs associatifs de notre territoire. Chaque trimestre on implique toute l'entreprise pour choisir les lauréats, sur

des sujets tels que le handicap, l'éducation, l'environnement, la santé ou encore les violences faites aux femmes.

**BG : Pourquoi vous impliquer au Club de Lyon La Duchère comme actionnaire majoritaire ?**

NG: D'abord, parce que je suis un passionné de sport et un supporter de l'OL et je suis convaincu qu'il y a de la place à Lyon pour un 2<sup>ème</sup> Club Pro auprès de l'OL, ensuite parce qu'à travers le sport, on peut apporter beaucoup d'autres choses aux gamins d'un quartier difficile comme la Duchère sur le plan éducatif. Mais au-delà du Club nous nous impliquons dans d'autres projets sociaux comme par exemple l'Hôtel Moderne, en plein cœur du 2<sup>ème</sup> arrondissement de Lyon que nous avons mis à disposition des associations Caracole et Habitat et Humanisme qui en ont fait un espace de colocation solidaire.

**BG : Comment vous définissez-vous ?**

NG: Un travailleur passionné.

**BG : Parlez-nous de vos passions.**

NG: J'en ai beaucoup ! Pour n'en citer que deux : ma famille et le vin. Ma famille est mon moteur et mon équilibre. Je suis marié et j'ai trois enfants. Côté vin, j'aime la découverte et le plaisir de partager une bonne bouteille avec des gens qui l'apprécient. Pour moi, une bonne bouteille est une bouteille vide partagée entre amis.

**BG : Quels sont vos vins préférés ?**

NG: Question difficile, depuis 2021 le vin est reconnu patrimoine de la culture française, nous avons cette chance, s'il faut faire un choix je citerais :

Le Rayas en Châteauneuf-du-Pape.

La Côte-Rôtie «Lancement» de Stéphane Ogier



Nicolas Gagneux, Stéphane Ogier, Romain Valéry

Sébastien Bouillet et Nicolas Gagneux



La Vosne-Romanée « Les Reignots » - Domaine Ligier Belair  
Le Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru - Domaine Féry

**BG : Que représente la table pour vous ?**

NG: Le partage, la convivialité, les bons moments, les amis..

**BG : Quels sont vos plats emblématiques ?**

NG: Des plats de partage, pas forcément très élaborés. Je préfère un service à la française. Comme la blanquette de veau de mon petit frère ou le poulet de Bresse. Mais j'adore les légumes, il existe tellement de manière de les cuisiner. Sans oublier la fameuse, la plus savoureuse, quenelle du Café Comptoir Abel à Ainay, ainsi que sa glace marrons-chocolat chaud. Et pour finir, je suis fan de l'œuf mayonnaise du Café Bellecour.

**BG : Justement, vous venez de reprendre le Café Bellecour.**

NG: En janvier 2023. C'est un coup de cœur. Quand Dominique Casagrande, m'a proposé de reprendre, à ses côtés, le mythique et incontournable Café Bellecour tout en préservant l'authenticité et l'âme, j'ai foncé. Il s'y implique au quotidien, je lui fais entièrement confiance et moi je l'accompagne sur des sujets spécifiques comme la composition de la carte des vins que vous pourrez bientôt découvrir.

**BG : Quelles sont vos bonnes adresses de tables ?**

NG: A Lyon, le Café Comptoir Abel, le restaurant Burgundy, la Mère Brazier et bien sûr le Café Bellecour.

A Paris, le Cibus, un italien dans le 1<sup>er</sup>, OCATA un restaurant japonais dans le 3<sup>ème</sup> et le restaurant Voyages à la Samaritaine dans le 1<sup>er</sup>. Et puis une spéciale dédicace pour le restaurant « Chez Nous » de Julien et Sonia Gatillon à Megève.

**BG : Pour vous ressourcer ?**

NG: La montagne et l'île de beauté ■