

## Sommaire

Edito	p 1
Les activités de nos membres	p 2-3
Nos membres sortantes	p 4
Cooptation / profil recherché	p 5
L'agenda	p 6

## C'est la rentrée



## LE BUREAU

Ce journal est dédié EXCLUSIVEMENT à nos adhérentes. Il a pour but de diffuser des informations qui ne peuvent être portées par une newsletter ; mais aussi de développer encore plus ces liens qui nous sont chers et qui nous caractérisent.

## EDITO

*Très Chères Talentueuses,*

*Septembre a laissé place à notre rituelle foire de Savoie, moment de douceur, partage et joie pour notre association. Vous avez été nombreuses à répondre présente et à partager ces moments.*

Merci à vous toutes.

Cette année encore et malgré la crise sanitaire que nous vivons, les visiteurs et exposants ont tous répondu présent.

La foire a enregistré une baisse de fréquentation journalière d'environ 3000 personnes, ce qui nous semble très raisonnable pour cette période exceptionnelle.

De belles rencontres, qui nous font nous conforter dans nos projets, et de jolis coups de cœurs qui vont faire naître, qui sait...de belles histoires ! Mais nous vous en parlerons plus en détail lors de notre réunion d'AG.

*Bonne lecture de ce petit journal et un grand bravo à notre équipe rédactionnelle ...*

*Cathy Helle,*

*Présidente*

## LE P'TIT JOURNAL | MODE D'EMPLOI :

Communiquez-nous les événements qui pourraient intéresser les Talentueuses sur notre boîte mail [bureau@talentsfeminins.org](mailto:bureau@talentsfeminins.org) . Faites-nous partager votre univers professionnel, vos succès, vos difficultés.

Le bureau se garde un droit de réserve sur la diffusion des informations.

# Les activités et l'agenda de nos membres



Hélène Pauliat

Une belle complicité est née avec Morgane Dy en 2016 lors d'une rencontre professionnelle. Vous l'avez peut être rencontrée lors de la soirée membres chez ELODIE à Chambéry fin 2019 ?

Nous avons chacune, depuis 2016, suivie nos chemins professionnels tout en gardant des contacts réguliers. Et avec la volonté commune de pouvoir offrir à nos clients, encore un meilleur service, nous avons décidé de devenir partenaires en mars dernier et de passer ensemble, la certification QUALIOP1. C'est aujourd'hui avec plaisir que nous vous annonçons la bonne nouvelle. Tout le travail que nous avons réalisé pendant notre période de confinement a porté ses fruits. Nous avons obtenu la certification QUALIOP1 courant août suite à notre audit début juillet, une grande marque de garantie qualité pour les prestataires d'action concourant au développement des compétences. Nous sommes encore plus prêtes que jamais à faire monter en compétences l'ensemble du personnel de nos clients actuels et futurs.

Hélène



Christel Viallet

Mes chères talentueuses,  
Mon centre diététique Naturhouse Chambéry se trouve à présent 32 rue vieille Monnaie 73000 Chambéry. Je suis toujours au centre ville, dans une boutique qui me correspond davantage.

Plus cosy, chaleureuse, avec des magasins autour comme le Boudoir et Thévy boutique (deux magasins de vêtements exclusivement féminins) créant une belle synergie.

On forme une sacré équipe avec mes voisines !!!!

Pour une rentrée en douceur je vous offre une recette Naturhouse savoureuse .

Avec plaisir de vous accueillir dans ce nouvel espace,

Bien sincèrement,

Christel



Nbre pers : 8  
Niveau : Facile  
Saison : Automne  
Repas : Déjeuner

#### INGREDIENTS:

- 2 paquet de biscuits fibroki 5c complet \*(ou biscuits secs)
- 800 gr potiron
- 200 ml lait concentré (non sucré)
- 2 œufs
- 4 c.à soupe de beurre mou
- 4 c.à soupe de farine
- 6 c.à soupe sucre brun (ou cassonade)
- 1/2 c.à café de cannelle
- 1 pincée de sel

#### Potiron façon crumble

Pelez et détaillez en dés le potiron et faites-le compoter dans une casserole avec 4 c.à soupe de sucre brun pendant 15 minutes environ. Préchauffez votre four à 180°C. En attendant vous pouvez préparer le crumble, en malaxant du bout des doigts les biscuits, avec la farine, le reste de sucre, le beurre mou et la cannelle, pour obtenir une consistance sableuse. Égouttez le potiron. Dans un plat creux, battez les œufs, le lait concentré, le reste du sucre et le sel et mélangez avec le potiron. Répartissez le mélange dans 6 ramequins individuels à recouvrir avec le crumble. Tassez bien les ramequins avant de les mettre au four, pendant 40 minutes. Servez votre potiron façon crumble tiède ou froid, accompagné de fromage blanc frais.



Chloé Bergamaschi

J'ai quelques annonces d'emploi que je souhaite pouvoir transmettre pour plus de visibilité auprès du réseau (et du réseau du réseau !) si jamais ça peut aider !

Je pensais à donner quelques intitulés de postes/localisations que nous recherchions et sur lesquels nous rencontrerons des difficultés. Cela s'adresserait surtout, j'imagine, à l'entourage des Talents, sait-on jamais avec le bouche à oreilles.

Les personnes peuvent ensuite me contacter pour plus de renseignements, ou consulter les offres sur notre site [www.lipsafari.com](http://www.lipsafari.com)

Si cela vous intéresse, voici une petite sélection :

- > Comptable H/F au sein d'une entreprise à Valloire,
- > pour 11 mois de mission.DRH - H/F en Vallée de la Tarentaise Responsable
- > Commercial H/F à Chambéry Collaborateur
- > Comptable H/F en Cabinet à Aix-les-Bains
- > Assistante Dentaire H/F à Challes-les-eaux

Nous avons également des postes dans le domaine Technique tels que :

- > Chargé d'affaires en Electrotechnique H/F à St Pierre d'Albigny
- > Dessinateur en Charpente Métallique H/F à Chambéry
- > Responsable Bureau d'études Bois H/F à Albens

N'hésitez pas à revenir vers moi au besoin.

## nos membres sortantes



Laurence Cohen

Bonjour à vous toutes,  
C'est avec regrets que je ne peux continuer l'aventure à vos côtés. J'ai été touchée, émue, surprise, agacée parfois, j'ai appris, ri, partagé, réfléchi.... mais j'ai surtout découvert de très belles personnes dans ce réseau. Cette année à vos côtés a été très agréable et je vous souhaite à toutes le meilleur à venir.

Au plaisir de se recroiser au hasard de la vie.

Laurence Cohen

Coach&Couleurs, formatrice

[www.lescaillouxblancs.fr](http://www.lescaillouxblancs.fr)

0620440464



Aurore Toussaint

Bonjour les filles,

J'espère que vous avez toute passé un bel été (avec ou sans masque ) et que la période estivale fut propice au repos et à la détente... Comme vous le savez certainement, je quitte l'association, pas sans regret...Je manque cruellement de temps et cette belle association a besoin de membres actifs et dynamiques. Je profite de cet email pour vous dire à quel point j'ai apprécié échanger avec vous toutes et que les personnalités qui composent les TFS sont le beau miroir de ce que les femmes savent faire de mieux ! Je suis certaine que nous nous reverrons ...en attendant restez comme vous êtes !Bon courage pour les projets futurs !

Aurore



Nadège Pic

Mais quelle année que cette année 2020 ! Une année riche en rebondissements, en questionnements, en engagements et en renouveau, vous ne trouvez pas ? Pour ma part Les Talents Féminins et les Talentueuses ont grandement contribué à faire de cette année une année à nulle autre pareille, où mes essentiels ont trouvé une juste place au sein d'un groupe bienveillant et boostant ! La vie, toujours aussi surprenante, m'invite, à compter du mois d'octobre, vers de nouveaux horizons en Terre de Bretagne... Alors je me laisse porter par les flots, sans trop me poser de questions - car elles sont souvent contre-productives chez moi ! - et je quitte ma terre natale des Pays de Savoie en toute confiance. Je profite de la belle occasion qui m'est donnée, au travers du P'tit Journal, de toutes vous saluer, vous remercier et de vous souhaiter un beau chemin de femme épanouie et rayonnante sur tous les plans.Espérant pouvoir vous bisouiller avant mon départ...

Love & Trust,Nadège



Véronique  
Contremoulin

Nous lui souhaitons une bonne continuation et toujours bienvenue dans nos soirées ouvertes

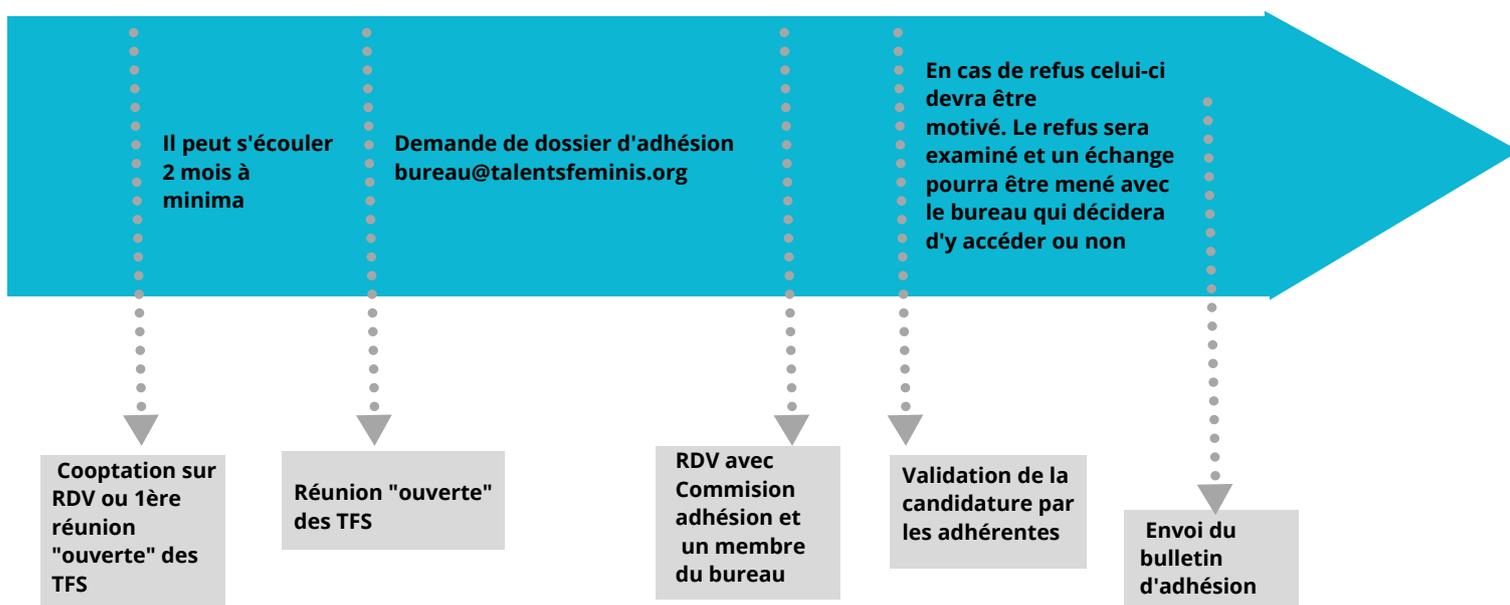
## ► Pourquoi une cooptation ?

Nous affinons notre manière de "recruter" de nouvelles membres. L'expérience nous montre que les profils et métiers des personnes se présentant naturellement à nous, sont souvent les mêmes ... Donc nous ne faisons plus de petits déjeuners les nouvelles membres seront toutes cooptées



La cooptation permet à chacune des membres actuels de présenter des femmes avec un profil correspondant à nos ambitions de développement. Par exemple cheffes d'entreprises, ou cadres dirigeantes dans les secteurs publics et privés.

## DOSSIER D'ADHÉSION MODE D'EMPLOI



# Notre agenda par thèmes

## Nos soirées Membres

- Jeudi 19 novembre  
Soirée ouverte  
*lieu à définir*



## Assemblée Générale

- Jeudi 22 octobre  
au 079 à 19 h

## Nos festives

- Vendredi 11 décembre  
(lieu à définir)

## Ateliers "Business"

12h à 14h au 079

- Vendredi 2 octobre: Prospection téléphonique animé par Christelle D et Marjo.
- Vendredi 6 novembre: Formation Flash sur Canva animé par Annie
- Vendredi 4 décembre: Co-développement animé par Patricia

## Divers

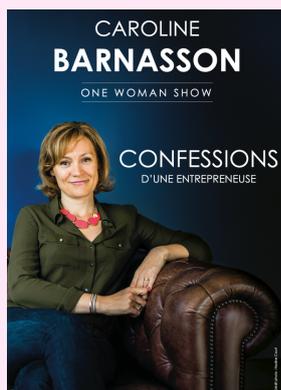


Atelier  
« La gestion du stress et charge mentale »  
en partenariat avec l'AG2R  
Le 6 octobre de 19 h à 21 h  
à La Maison Rouge  
[vous inscrire ici](#)

## Evènement

organisé par les Talents

LE 26 NOVEMBRE  
à la Maison Rouge  
CONFESSIONS  
D'UNE ENTREPRENEUSE



**TALENTS  
FÉMININS**  
Actrices de l'Economie des SAVOIE

Vous retrouverez les liens d'inscriptions  
dans vos boîtes mail.