



**Eric Baillière**  
Assistant



**Chislaine Chadapaud**  
Responsable Back-Office



**Yohann Galap**  
Chef de Service 00 - Ouvrages et Opérations



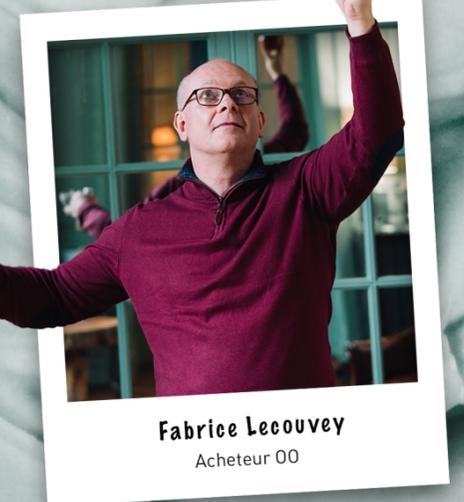
**Sébastien Pétron**  
Acheteur 00



**Sarah Grand-Vasquez**  
Acheteuse 00



**Alexandra Lafontaine**  
Chef de Département Achats



**Fabrice Lecouvey**  
Acheteur 00



**Kenza Biaz**  
Responsable Achats GEM  
Gaz Electricité Mobilité



**Touria Havy**  
Acheteuse MEN



**Sopheaktra Duong**  
Acheteur MEN



**Lisa Duguet**  
Acheteuse MEN



**Didier Charlois**  
Chef de Service MEN  
Marketing Etudes Négoce

## RECETTE POUR UN ACHAT RÉUSSI

Farandole de biens et services sauce acheteur.

### INGRÉDIENTS :

1 bon acheteur bien mûr  
1 prescripteur de saison  
10 fournisseurs premier choix  
Une mesure (ni trop, ni trop peu)  
de biens et services à acheter  
1 grand bol de compétence achat  
2 rounds de négociation  
1 pincée d'audace  
1 zeste de bonne humeur

### RECETTE :

1. Préparez la sauce : mettez l'acheteur et le prescripteur dans la même casserole à feu doux et mélangez jusqu'à obtenir une stratégie d'achat homogène. Réservez au frais.
2. Epluchez les offres des fournisseurs. Pressez-les bien pour obtenir tout leur jus, mais conservez-en la moitié seulement.
3. Dans un grand saladier, mélangez les biens et services avec le jus de fournisseur. Ajoutez la compétence achat, assaisonnez d'une pincée d'audace. Ajoutez le zeste de bonne humeur.
4. Versez la pâte dans des moules contractuels, saupoudrez du premier round de négociations et faites cuire à four chaud pendant 2h.
5. Répétez l'opération avec le second round. Vérifiez la cuisson : les gains achats doivent avoir bien gonflé.
6. Sortez du four, démoulez et laissez refroidir.
7. Présentez joliment la farandole sur un plat passant au CODIR, nappez de sauce acheteur
8. Régalez-vous !

### LE CONSEIL DU CHEF :

Si l'acheteur, le prescripteur ou le fournisseur sont un peu coriaces, enfermez-les ensemble dans un bocal durant quelques heures.

**Département Achats TMF**

La recette gagnante : l'esprit d'équipe !

01/01/2021