

Pascal Magnier

Entrepreneur dans la peau, baroudeur dans l'âme

Pascal Magnier, jeune entrepreneur de 37 ans, est Montpelliérain d'origine. Il a fait toutes ses classes dans le Clapas avant de partir pour Nantes, puis Paris. C'est dans la ville lumière qu'il crée, en 2008, Expernova. Il met au point une technologie en collaboration avec le CNRS et le LIRMM de Montpellier capable d'identifier, à l'instar d'un moteur de recherche, des experts dans le monde entier à partir des travaux qu'ils produisent. Quelques mois plus tard, il regagne le sud et Montpellier pour y développer son entreprise et « *bénéficier du réseau d'aide à l'innovation très efficace de la Métropole avec la French Tech et le Business & Innovation Center (BIC)* ». Expernova compte aujourd'hui une centaine d'entreprises clientes dans 17 pays. Pascal Magnier aime l'aventure. Son truc à lui, ce sont les voyages hors des sentiers battus : la découverte du Togo et du Bénin en moto cet été, la descente d'un fleuve en Suède avec un radeau l'an dernier... Son C.V. de baroudeur est bien rempli, si l'on y ajoute une année d'expatriation au Venezuela et quatre à Cuba. Son prochain défi, professionnel cette fois-ci : « *Partir à la conquête du marché américain !* »

Pascal Magnier //
PDG et co-fondateur d'Expernova
Né le 2 août 1980
à Montpellier



Clément Penin (à gauche sur la photo) m'a très vite rejoint dans l'aventure Expernova. L'entreprise loge aujourd'hui avec ses 16 salariés au 4^e étage de l'hôtel French Tech, après un passage par la pépinière Cap Oméga.



Avec une partie de l'équipe d'Expernova, nous avons participé à la Ruée des Fadas, la célèbre course à obstacles à Lattes. Ce fut une vraie épreuve sportive et décalée où il ne faut pas avoir peur de se salir !

“ *Entreprendre est un chemin semé d'embûches. Il faut bien s'entourer, ne pas hésiter à échanger et tirer parti des conseils d'experts. Et surtout avoir les idées claires et une équipe expérimentée pour franchir toutes les étapes.* ”



Exprenova a accompagné une délégation de la Métropole à Chengdu (Chine), en octobre dernier, pour découvrir ce nouveau marché. Nous étions aussi présents avec la Métropole au salon Bio International Convention à San Diego (États-Unis) en juin. Nous réalisons la moitié de notre chiffre d'affaires à l'international et le marché américain est une zone clé pour nous.



La Cave La Capilla à Montpellier, tenue par Benjamin Chassaing, est toujours à l'affût des dernières nouveautés. C'est idéal pour mettre la main sur des vins régionaux et des alcools forts peu connus. J'ai suivi une de leurs master class récemment, où nous avons dégusté différents types de saké japonais associés avec de la nourriture française. Un régal !

Je commence à être un habitué du Marché du Lez. C'est un lieu très « bobo » mais sympa pour un brunch le dimanche et flâner dans la brocante et les boutiques de déco. La terrasse aménagée le long du Lez est très agréable et apporte un esprit plage privée à Montpellier.



Je fréquente régulièrement Le Journal Vivant, un rendez-vous mensuel sous la forme d'une agora organisé à La Paillade par Nourdine Barra, un Montpelliérain auteur de théâtre et de romans. Un des derniers rendez-vous était consacré à l'entrepreneuriat dans les quartiers.



Chaque année, je participe aux vendanges de Jacques Valette de la coopérative du muscat du Lunel. Les vins secs blancs et rosés de ce terroir sont moins connus que d'autres mais méritent de l'être !