

## LPG INNOVE AU SERVICE DU CORPS HUMAIN

Présent à la fois sur les marchés de l'esthétique (80% du CA) et du médical, LPG n'est autre que le leader mondial de la stimulation cellulaire. Une expertise qui trouve ses origines à Valence, en 1986, lorsque Louis-Paul Guitay, victime d'un accident de la route, juge la rééducation par le massage manuel peu efficace. Il imagine alors une technologie, baptisée Cellu M6®, qui s'exportera aux États-Unis et au Japon dès le début des années 90, contribuant au succès de l'entreprise. Désormais, le Groupe LPG, propriété du fonds d'investissement américain Carlyle depuis 2019, emploie 250 personnes en France et 200 autres dans ses 8 filiales à travers le monde. « *Nous estimons que plus de 84 000 personnes sont traitées chaque jour par nos solutions* » souligne Thierry Gée, Président du Groupe. Un succès qui ne se dément pas avec la sortie récente de la 11<sup>e</sup> génération du Cellu M6® baptisée Infinity. « *Nous étions sur un rythme de 150 machines par mois avec l'ancienne version ; nous avons doublé les quantités depuis janvier 2025 !* » explique Jérôme Moulin, responsable de l'atelier valentinois qui compte 5 lignes de production. « *Avec ses nouvelles têtes de traitement, fruit d'une ingénierie R&D ultra-avancée qui a nécessité le dépôt de 7 brevets et près de 5 ans de travail, l'appareil permet à la fois des soins endermologie corps, (minceur, cellulite, fermeté), du visage (anti-âge, éclat, hydratation, prévention...) et du bien-être (drainage lymphatique, vitalité, relaxation, récupération musculaire...)*. » Grâce à 2 centres de formation basés à Valence et Levallois-Perret, plus de 5 000 professionnels sont formés chaque année à l'utilisation des machines LPG. ■

→ En savoir + : [www.lpg-group.com](http://www.lpg-group.com)



Thierry Gée, Président du Groupe LPG qui a réalisé un CA de 91,4 M€ en 2023 et qui ambitionne de consolider son leadership.

## LE BISTROT DE VENTEROL, ENTRE GOURMANDISE ET GÉNÉROSITÉ

Le comptoir en bois habille chaleureusement la pièce principale. Le billard trônant au milieu invite à la convivialité. Sur l'un des murs, il est inscrit : « *Maison du bonheur, ici on est heureux chaque jour.* » Et à en voir les sourires d'Anaïs Bontoux et Tom Serra, les nouveaux propriétaires du *Bistrot de Venterol*, tout laisse à supposer qu'il fait bon faire une halte gourmande dans ce joli établissement, niché au cœur de ce village perché à quelques kilomètres de Nyons, sur la place centrale parsemée de platanes.

Le jeune couple a repris le restaurant en juin 2024. Une envie de revenir dans leur région natale. Anaïs Bontoux, 32 ans, est native de Vinsobres, et a fait des études de commerces. Tom Serra, 28 ans, originaire de Nyons, bénéficie d'une expérience variée dans la restauration, qui l'a mené jusque dans la cuisine d'un restaurant étoilé. Reprendre Le Bistrot de Venterol était pour eux une réelle opportunité de s'épanouir ensemble, dans un lieu qui leur correspondait vraiment. « *C'est un endroit incroyable, typique des bistrotts de Provence. Nous savions à l'avance que cela allait nous convenir.* »



Ici, la convivialité est au centre de tout. Jusque dans les assiettes, où Tom Serra revendique une cuisine "gourmande et généreuse", à base de produits frais, de plats de saison et mettant en valeur le terroir. Avec ses deux terrasses extérieures, sa capacité d'accueil de 80 couverts en été, et des soirées à thèmes toute l'année, les menus du *Bistrot de Venterol* ont tout pour ouvrir l'appétit. ■

→ En savoir + : [@Bistrot-de-Venterol](https://www.facebook.com/Bistrot-de-Venterol)

Pour la reprise du "Bistrot de Venterol", Anaïs Bontoux et Tom Serra ont bénéficié d'un accompagnement via la CCL de la Drôme.