

De: Camille LACOUR camille.lacour@advens.fr
Objet: Un trimestre dynamique pour la région Sud-est
Date: 26 mars 2025 à 11:10
À: Camille LACOUR camille.lacour@advens.fr



Un trimestre dynamique pour la région Sud-est



Camille LACOUR
Assistante Commerciale

Pour la région Sud-est, fin d'année rime avec mobilisés. Depuis la rentrée, l'équipe lyonnaise s'est bien étoffée. Nous avons accueilli 3 nouveaux collaborateurs, nous leur souhaitons la bienvenue !



Jeanne ARMAND-HASSELWEILER
Consultante alternante



Said BOUCHKAREN
Cybersecurity Technology Specialist



Ayoub LEHRAR
Security Analyst Alternant



A l'occasion du Lyon Cyber Expo organisé par le SIDO le 18 septembre dernier, 3 collaborateurs de Lyon ont tenu un stand en collaboration avec notre partenaire Microsoft. Une belle occasion pour positionner Advens en tant qu'expert cyber et

affirmer notre influence dans l'écosystème de la cybersécurité.

Tenue par



Leonard KEAT
Responsable des Opérations



Francois-Xavier DELASSUS
Security Analyst L2



Cécile SABONADIÈRE
Directrice Sud-Est

La tournée VULNERABLE de passage à Lyon



Le 11 octobre, nous avons eu la visite de Sylvie et Delphine pour nous présenter la campagne vulnérable et ses enjeux. Un temps d'échange et de questionnement très intéressant pour l'équipe Sud-est. Un grand merci à eux pour ce moment.

Animée par



Sylvie LEPOUTRE
Impact Project Manager - Advens
for People & Planet



Delphine IZANIC
Directrice des Ressources
Humaines

L'inauguration du Campus Cyber Euromed





Le 22 octobre a eu lieu l'inauguration officielle du Cyber Campus région SUD/Euromed, un espace dédié à l'innovation et à la cybersécurité. Cet événement marque une étape clé dans le développement technologique de la région. Une belle occasion pour ADVENS de se positionner en tant qu'expert cyber.

Ils étaient présents



Jean-Baptiste VIALE
Consultant



Alexandre LOPEZ
Auditeur



Raphael BERTOLETTI
Ingénieur Commercial



Cécile SABONADIÈRE
Directrice Sud-Est



Benjamin LEROUX
Directeur marketing

Vulnérable au Vendée Globe



Durant toute l'ouverture du village départ, trois de collaborateurs se sont portés volontaires pour animer le stand vulnérable au Vendée Globe. Une expérience unique et très enrichissante, pleine de belles rencontres.

Nos ambassadeurs lyonnais



Vincent BADINIER
Consultant



Hugo LAUSENAZ-PIRE
Consultant



Barthimée TAVERNIER
Consultant

Livraison de fourniture scolaire pour l'avenir des enfants Malgaches



Le 20 novembre, suite au lancement du projet Teamstarter "MADASHARE pour l'avenir des enfants Malgaches", Cécile et Camille se sont rendues dans les locaux d'Handishare afin de transmettre les fournitures scolaires récoltées durant la période de rentrée. Un grand merci à tous les Advengers qui ont participé à cette action solidaire.

Projet porté par



Cécile SABONADIÈRE
Directrice Sud-Est



Camille LACOUR
Assistante Commerciale

La soirée de Noël du Sud-Est



Le 13 décembre, l'équipe Sud-est s'est réunie pour une soirée de Noël au cœur de

Lyon. Au programme : moments de partage dans une ambiance chaleureuse pour clôturer l'année en beauté ! Un grand merci au CSE !

Organisé par



Manon MOREIRA
Experte en Technologies de
Sécurité



Camille LACOUR
Assistante Commerciale

LDigital x ADVENS : Retour sur une intervention inspirante, "les talents féminins en cybersécurité" !



Le 17 décembre, dans le cadre de notre engagement en faveur de la diversité et de la promotion des métiers de la cybersécurité, Solène et Camille ont représenté **ADVENS** lors d'un atelier organisé par l'association **LDigital**, destiné à des femmes en reconversion professionnelle.

Cet atelier avait pour objectif de :

- 🔍 Faire découvrir la richesse des métiers de la cybersécurité : analyste SOC, consultant en sécurité, ingénieur réseau, et bien plus.
- 🎯 Mettre en lumière les compétences clés pour réussir dans ce domaine.
- 🌍 Inspirer ces participantes à franchir le pas vers un secteur aussi stratégique qu'en constante évolution.

Pourquoi c'est important pour ADVENS ?

Chez ADVENS, nous croyons fermement que la **diversité** est un levier de performance et d'innovation. Participer à ce type d'initiative nous permet de :

- Contribuer activement à rendre notre industrie plus inclusive.
- Partager notre expertise pour encourager des talents féminins issus de parcours variés à rejoindre la cybersécurité.

- Renforcer notre engagement auprès d'associations comme **LDigital**, qui partagent nos valeurs.

Les participantes, toutes en pleine réflexion sur leur avenir professionnel, ont fait preuve d'un enthousiasme communicatif et posé des questions passionnantes sur nos métiers. Une belle opportunité de rappeler que la cybersécurité est accessible à toutes et à tous, même sans parcours technique initial.

Animé par



Solène VIZIER
Consultante



Camille LACOUR
Assistante Commerciale

La recommandation culinaire du Bureau Lyonnais

La recette typique lyonnaise pour les fêtes de fin d'année : Salade lyonnaise au saucisson chaud et croûtons truffés

L'idée ici est de pimper la classique salade lyonnaise en remplaçant les lardons par des morceaux de saucisson chaud grillés au four et d'utiliser de l'huile d'olive à la truffe pour préparer les croûtons.



Les ingrédients (pour 4 personnes)

- Une salade frisée
- 1 saucisson à cuire
- 4 œufs
- 2 tranches de pain de mie
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive à la truffe
- 1 cuillère à soupe de vinaigre
- 1 sauce salade (faite maison)

Les étapes

- Mettre le four en chauffe à 200°C

- Faire cuire le saucisson dans une casserole d'eau bouillante pendant 20 minutes
- Couper les tranches de pain de mie en dés et les mettre dans un grand bol ou saladier
- Ajouter l'huile d'olive sur les dés de pain et remuer délicatement
- Mettre les dés de pain sur une plaque de cuisson pendant 10 à 15 minutes, les sortir quand ils sont bien dorés. Ne pas éteindre le four.
- Coupez de fines tranches dans le saucisson chaud et les recouper pour faire des lardons.
- Mettre les lardons sur une plaque de cuisson et enfourner pendant 15 minutes. Quand ils sont bien grillés le sortir du four et les placer sur du papier absorbant (ça dégorge de gras).
- Préparer les œufs pochés dans de l'eau vinaigrée
- Préparer la salade, ajouter la sauce, les lardons, les croûtons et surmonter le tout de l'œuf poché. Voilà, c'est prêt !

Bon appétit !!!

Bonne fêtes de fin d'année et joyeux Noël à tous !!!

[Afficher dans SharePoint](#)



Cet e-mail est généré par l'utilisation de Microsoft 365 par aDvens et peut contenir du contenu contrôlé par aDvens.