

Dossier Saisir sa chance

Faites confiance à votre intuition

Rares sont ceux qui avouent se fier à leur flair ou à leur instinct. Notre sixième sens peut pourtant se révéler précieux.

Le financier américain George Soros, trente cinquième fortune mondiale, l'a admis : l'apparition de tensions dans son dos constitue à ses yeux un augure décisif lorsqu'il s'agit d'effectuer un investissement ! « Il n'existe pas un dirigeant d'entreprise qui ne fasse appel à son intuition, même s'ils sont rares à le recon-

naltre », confirme le consultant et formateur Fabien Chabreuil. Et pour cause : dans l'esprit de nombreuses personnes, intuition rime avec prédiction, ce qui signifie prise de risque inconsidérée. Pourtant, sur le plan professionnel comme dans la vie privée, les opportunités se manifestent parfois sous la forme de signaux diffus, que notre cerveau gauche, celui

Elle seule permet de faire preuve d'une réelle inventivité



Si je me contente d'écouter les clients et de faire des études de marché, je peux améliorer un système électrique, mais je n'inventerai rien de vraiment neuf. Généralement, mon intuition se manifeste lorsque je me détends, quand je ne pense pas du tout au produit : dans ma voiture ou quand je discute avec des amis. Pour moi, elle est indissociable de la connaissance et ne peut naître que dans des domaines que l'on maîtrise parfaitement.

Fabrizio Fabrizi, directeur chez Legrand

PHOTOS : FREDERIC ALBERT POUR MANAGEMENT - COSMOS - RUE DES ARCHIVES - AGF - RSP

de la raison et de la logique, est incapable de percevoir. Il est donc indispensable d'améliorer les capacités de notre hémisphère droit, qui est celui de la créativité, de l'intuition, de l'instinct.

Pour y parvenir, comme avec la mémoire, il faut s'entraîner. « Faites travailler vos cinq sens, préconise Vanessa Mielczarek, formatrice de coachs et auteur de "Coachez votre intuition" (Le Seuil). La cuisine, le bricolage, la musique, le dessin, le jardinage... Toutes ces activités développent l'acuité sensorielle – goût, ouïe, vue, toucher, odorat – et vous connectent davantage à votre environnement. » Amusez-vous aussi à court-circuiter votre cerveau rationnel. « Si vous êtes droitier, écrivez de la main gauche toutes les idées qui vous passent par la tête, conseille Fabien Chabreuil. Puis faites de même en écrivant de la main gauche : vous serez surpris par les résultats... »

Signaux d'alerte corporels. Les personnes intuitives sont unanimes : la petite voix intérieure se fait souvent entendre par l'intermédiaire du corps. En général, elle se manifeste plutôt par des sensations désagréables diffuses ou circonscrites (nœud à l'esto-

61%
des salariés estiment que l'intuition permet d'être plus créatif au travail.

Source : étude européenne du cabinet Krauthammer, 2008.

mac, migraine...) qui constituent des signaux d'alerte. Lionel Beaumont, directeur général d'Aselqo, une structure qui gère des centres d'animation et de loisirs à Orléans, a ainsi déjoué une imposture lors d'un entretien de recrutement : « J'ai reçu une candidate qui avait apparemment le profil idéal. Le DRH l'avait déjà vue une première fois et m'en avait dit du bien. Mais, dès que cette personne est entrée dans la pièce, je me suis senti mal à l'aise, avec une sensation de gêne. Je me suis tout de suite dit que quelque chose clochait. » Au lieu de lancer, comme prévu, la discussion sur le contenu du poste, Lionel Beaumont se penche sur le parcours de la candidate et met au jour de nombreuses incohérences dans son CV. **Désirs et réalités.** « Attention à ne pas confondre intuition et émotion », prévient Meryem Le Saget, consultante et auteur du « Manager intuitif » (Dunod). Un état d'excitation extrême, par exemple, n'indique pas que la décision que vous venez de prendre est bonne, mais juste que la perspective qu'elle vous offre vous enthousiasme ! « Ne prenez pas non plus vos désirs pour des réalités », poursuit la consultante. Le ►

L'intuition a joué un rôle clé dans la genèse de ces six grandes découvertes

Par Charlotte Lazimi

LAGUERRE ET LA PHOTOGRAPHIE



Louis Daguerre veut améliorer le procédé de la photo découvert par Nicéphore, dont les clichés disparaissent vite. Un jour de 1835, il range ses plaques dans un vaisselier et constate que l'image s'est intensifiée. L'action de la porcelaine des assiettes ? Il refait l'expérience sans les assiettes : même résultat. Il comprend alors que ce sont les taches de mercure présentes au fond du placard qui agissent comme révélateurs de l'image.

LEVI STRAUSS ET LE JEAN



En 1853, le négociant en tissus Oscar Levi Strauss taille des pantalons pour les mineurs américains dans des surplus de toile de tente. Mais les poches se déchirent facilement. Le tailleur Jacob Davis utilise des rivets de cuivre pour les renforcer et propose à Strauss de s'associer avec lui pour déposer un brevet. Strauss sent que c'est le plus qui fera le succès de ses jeans.

BEQUEREL ET LA RADIOACTIVITE



Le physicien français Henri Becquerel étudie les rayons X et la fluorescence des sels d'uranium. En 1896, il entrepose ses sels dans un tiroir à côté de ses plaques photographiques. Le lendemain, en développant les plaques, il y découvre des empreintes. Elles n'ont pourtant pas été exposées au soleil. Il en déduit que l'uranium émet de lui-même un rayonnement. Il publie ses résultats sur la radioactivité spontanée et reçoit en 1903 le prix Nobel de physique avec Pierre et Marie Curie.

FLEMING ET LA PENICILLINE



En 1928, Alexander Fleming cherche un moyen de lutter contre les staphylocoques. De retour de vacances, il remarque que ses boîtes de Pétri, dans lesquelles il cultive les bactéries, sont envahies par des moisissures. Alors qu'il s'apprête à jeter les boîtes, Fleming constate que les staphylocoques se trouvant autour des moisissures ont été détruits. Il comprend que ces dernières ont une propriété bactéricide et leur donne le nom de pénicilline, l'un des premiers antibiotiques. ►

Dossier Saisir sa chance

Pour entendre la "petite voix", cultivez votre ouverture d'esprit

► «wishfull thinking» – sorte de méthode Coué à la sauce anglo-saxonne – n'a absolument rien à voir avec l'intuition : il s'agit d'autosuggestion. L'intuition, elle, se caractérise par la capacité à sortir des cadres de pensée préétablis. C'est ce qu'a fait Cédric Sennepin. Ce directeur d'un magasin Leroy Merlin avait l'intention de recruter un chef de secteur logistique au profil très classique. Bizarrement, la candidate qui a retenu son attention et a fini par s'imposer à son esprit n'avait aucune expérience de la logistique en grande distribution. «Son CV m'a-t-il attiré parce que j'ai vu qu'elle était originaire du Nord, comme mon épouse ? En tout cas, lors de l'entretien, j'ai tout de suite su que c'était elle. Non seulement elle partageait les mêmes valeurs professionnelles que moi, mais son parcours était intéressant pour le poste.»

Cette ouverture d'esprit se cultive. «L'intuition fonctionne mieux si l'on a des centres d'intérêt très divers, un large champ de

connaissances et qu'on est en mesure de jeter des ponts entre plusieurs disciplines», résume Méryem Le Saget. Des génies comme Léonard de Vinci et Albert Einstein étaient très pointus dans différents domaines. «C'est après une visite de la fabrique de verre de Murano, en Italie, que j'ai eu l'idée de faire des interrupteurs électriques élégants, ayant le même blanc opalescent que le verre de Venise», raconte Fabrizio Fabrizi, directeur de la division infrastructures et systèmes tertiaires de Legrand (lire son témoignage page précédente).

Intime conviction. Avoir de l'intuition est un atout... à condition de ne pas passer pour un rigolo. «J'ai un instinct très sûr, se félicite Philippe Abadie, spécialiste des systèmes d'information au ministère de l'Intérieur. Mais si je me contente de dire à mes collègues que je ne "sens" pas un projet, je sais qu'ils vont me rire au nez ! Je m'efforce donc toujours de trouver des arguments rationnels pour étayer mon opinion.»



des salariés estiment que l'intuition permet de prendre de meilleures décisions.

Source : étude européenne du cabinet Krauthammer, 2008.

A moins d'être le patron, difficile en effet d'imposer ses décisions au nom de son «intime conviction». Mais cela ne veut pas dire qu'il faille faire taire cette fameuse petite voix. «J'utilise mon intuition pour fixer mes priorités, poursuit Philippe Abadie. Je consacre davantage de temps aux projets informatiques sur lesquels j'ai un bon feeling.» Et si les événements vous donnent régulièrement raison, votre intuition finira par être prise au sérieux.

Couple idéal. «Réhabiliter» le cerveau droit ne signifie pas pour autant faire une croix sur sa logique et sa rationalité. «Chaque fois que j'ai une intuition sur un nouveau produit, je le passe au crible de la technologie et de la faisabilité technico-commerciale», indique Fabrizio Fabrizi. L'intuition doit venir en complément du raisonnement. «L'intuition brasse, à notre insu, une foule de signaux nécessaires pour appréhender une situation, explique Vanessa Mielczarek. Elle est cependant indissociable du cerveau analytique qui, lui, a le sens du détail et permet de juger de la faisabilité d'un projet.» Intuition et raison, le couple idéal. ■ **Laure Calloce**

SPENCER ET LE FOUR À MICRO-ONDES



En 1945, l'ingénieur américain Percy Spencer travaille sur le perfectionnement du radar. Après avoir testé un nouvel appareil, il constate que sa barre chocolatée a fondu dans sa poche. Intrigué, il renouvelle l'expérience

avec du maïs à éclater, qui se transforme en popcorn, puis avec un œuf. La cuisson des aliments est si rapide qu'il a l'idée de créer un four qui utiliserait ces micro-ondes. Commercialisé en 1953, le premier modèle, qui fait 1,8 mètre de haut et pèse 350 kilos, n'est utilisé que par les collectivités. Il faut attendre 1965 pour que l'invention se démocratise.

SCHLATTER ET L'ASPARTAME



En 1965, le chimiste américain James Schlatter, qui cherche un remède contre les ulcères gastriques, se met, par inadvertance, un peu du composant utile à la préparation du médicament sur les doigts. Humectant son index pour séparer des feuilles de papier, il est étonné par son goût sucré. Schlatter comprend qu'il a peut-être découvert un nouvel édulcorant, plus performant que le saccharose : 200 fois plus sucré, moins calorique et dépourvu d'arrière-goût amer. L'aspartame est autorisé en 1974 sur le marché américain, en 1988 en France.

PHOTOS : RUE DES ARCHIVES - BURGER / PHARE