

Contact

entreprises

Le magazine des Responsables d'Entreprises du Val d'Oise



Un été en
Val d'Oise

© Cécile Richard - terrasse des Epis d'Or

Bimestriel n°78
Juillet/Août 2009
4,60 € - Réf. C. 101



Entreprise
du mois :
**Matthews
France**



L'homme
du mois :

Alexandre Lafage



Premier pôle de R&D
du Val d'Oise, Cergy-Pontoise
bénéficie des conditions favorables
à la naissance de projets
collaboratifs entre le monde
de la recherche académique et
les acteurs économiques.

Au cœur de six pôles
de compétitivité, Cergy-Pontoise
soutient les activités du Pôle
de Recherche et d'Enseignement
Supérieur (PRES) Cergy University
et encourage les synergies.

Cergy-Pontoise,
des synergies au service de l'innovation



DOSSIER

Un été en Val d'Oise..... p. 5 à 13

ACE..... p. 14 et 15

L'HOMME DU MOIS

Alexandre Lafage, PDG d'Aviatec p. 16

ENTREPRISE DU MOIS

Matthews France..... p. 17

INFOS ENTREPRISES p. 18 à 19

Annonceurs

BASE DE LOISIRS DE CERGY - CCIV - CEEVO

CERGY-PONTOISE ENERGIES OUEST -

CLARINS - CHATEAU D'AUVERS -

CRÉDIT DU NORD - ELICOM - ERTEC -

GTA DU VAL D'OISE - HEXATECH -

IRIS IMPRESSION - LE LOY'S - SOGEDEM -

SO GE DEX - TROPHEE DES ENTREPRISES



Restos, randos, expos !

Dernier numéro avant la trêve estivale.

Et l'envie de vous offrir un peu d'évasion, après

une année difficile pour tous les chefs d'entreprise, marquée par les difficultés économiques que l'on sait. Un n° 101 sous le signe de la légèreté et de la détente dans lequel vous pourrez découvrir quelques restaurants de qualité, pour ceux qui aiment la bonne chère. Si le département ne compte plus à ce jour d'établissement étoilé, il n'en demeure pas moins que les bonnes tables sont nombreuses, prodiguant un accueil convivial, des prestations largement à la hauteur de leurs concurrents parisiens, pour des additions généralement moins « salées » en fin de repas.

Nos restaurateurs ont du talent et vous le font partager dans l'assiette ! Vous découvrirez également des idées de sortie, et le Val d'Oise n'en manque pas : nous avons la chance, bien qu'en grande couronne parisienne, de conserver des espaces naturels protégés : dans le Vexin français, qui mène une politique de valorisation du patrimoine très active, à Cergy-Pontoise, en Vallée de Montmorency, le long de la Seine et de l'Oise...

Respirons avant de reprendre le chemin de nos entreprises car la rentrée sera sans doute encore semée d'embûches pour bon nombre d'entre nous. Une rentrée tout aussi mouvementée pour l'assemblée départementale. Sonnera l'heure de vérité pour le Val d'Oise : quelle sera sa place dans le Grand Paris, de quelles infrastructures supplémentaires bénéficierons-nous ? Notre département a des atouts nombreux, surtout au niveau de la qualité de vie, c'est ce que nous mettons en valeur dans ce numéro, mais des infrastructures de transport sont nécessaires pour prétendre faire partie du Grand Paris.

Sincèrement vôtre
Marie-France Paviot
Editrice

Contact
entreprises

www.contact-entreprises.net

Édition : MF PROMOTION

Agence Conseil en Communication
B.P. 78447 - 95807 Cergy-Pontoise cedex

Téléphone : 01 34 25 97 08

Fax : 01 34 24 84 83

Web : www.mfpromotion.fr

E-mail : vpaviot@mfpromotion.fr

jpaviot@mfpromotion.fr

SARL au capital de 7622,45 euros

RCS Pontoise B 352 519 292

Code APE 744B

Tirage : 8 000 exemplaires

Rédaction & Publicité

Rédacteur en chef :Virginie PAVIOT

Rédaction : .. Audrey LE MEUR - MF. PAVIOT,

Resp. Publicité :Julien PAVIOT

Réalisation & Fabrication

Maquettiste : V. BENAZRA

Flashage et Impression :IRIS Impression

Abonnements

Tarifs et conditions (1 an, 6 numéros) 1 an : 40 €

Règlement à l'ordre de MF PROMOTION

Directrice de la publication : MF. PAVIOT



BASE DE LOISIRS DE CERGY PONTOISE



avez-vous!

Séminaires *salles de réunion* Stages
encadrés *Activités sportives et de lo-*
sirs *challenges sportifs* Restau-
ration *formules traiteur* Héberge-
ment *promenades baignade vtt pédalo,*
minigolf tennis ...

250 hectares d'eau et de verdure, Six étangs magnifiques font de ce site le paradis du sport, des loisirs et de la détente. mais c'est aussi le cadre idéal pour l'organisation de séminaires et de challenges sportifs.



le temps du déjeuner, profitez du cadre du restaurant des étangs qui propose une carte variée et trois formules de 11,50 à 15,50 €

basedeloisirs95.com - tél. 01 30 30 21 55

CLARINS



Sentir bon, se sentir bien.

L'alliance unique d'huiles essentielles aromatiques et d'extraits de plantes traitantes et hydratantes. Une eau de soin qui parfume, raffermi et dynamise. C'est prouvé. Clarins rend la vie plus belle.

Un été en Val d'Oise

A la découverte des bonnes tables

Bistrot du Théâtre : valeur sûre

Ce n'est pas seulement un bistrot, c'est une véritable table de gastronomes exigeants qui propose une cuisine "bourgeoise", selon les termes de son chef. Le midi on y mange très bien dans un temps très raisonnable. Les jeudis, vendredis et samedis soirs, un repas gastronomique est proposé. Pour l'été, baisse de la TVA oblige, le menu carte (entrée - plat - dessert), servi midi et soir, passera de 29 à 27 €. La formule du midi, elle, baissera de 1,50 € (de 17 à 15,5 €). Christophe Bayle, le chef cuisinier, privilégie les produits du Vexin et a même ouvert un coin épicerie. Pour vous mettre l'eau à la bouche, voici quelques unes de ses spécialités : salade de lentilles coriandre fraîche et foie gras poêlé ; aubergines en deux façons, émietté de tourteau ; petits chèvres du Vexin et chate-nay de figues aux noix, et crumble pomme rhubarbe glace yaourt. Le jardin d'intérieur avec sa véranda vitrée est très agréable l'été.

Ouvert le midi du lundi au vendredi, le soir, du jeudi au samedi.

Fermeture estivale du 2 au 24 août 2009, reprise des soirées humour au cœur du café théâtre le 26 septembre prochain.

44, grande rue à Jouy le moutier

Tél. : 01 30 38 06 00

www.bistrotdutheatre.com



La Cueillette : invitation à l'exotisme

Cadre verdoyant avec vue panoramique sur les vergers et les potagers, grande tonnelle pour protéger les convives du soleil, la terrasse de la Cueillette (Puisseux-Pontoise) est une des plus belles du coin. Elle peut recevoir jusqu'à 100 personnes. Théo vous accueille avec son sourire habituel et propose un large choix de restauration. Cet été, servi sur une ardoise, un assortiment de grillades avec pommes sautées à l'ail et divers accompagnements, mais aussi des salades composées et pour les plus pressés, un buffet d'entrées à volonté et une formule express à 12 €. Les amateurs d'exotisme pourront aussi s'essayer à la cuisine antillaise et



choisir à la carte quelques plats typiquement créoles : en prélude, Planteur et Ti Punch, puis acras, colombo, ragout de calamars, vivaneau sauce créoline, et pour finir, fondant coco maison. Le samedi soir, dans la grande salle du restaurant, les danseuses afros et brésiliennes entrent en scène pour un show sur le thème des Caraïbes avec des formules tout compris (prix spécial été à 49 ou 52 €).

Ouvert tout l'été, fermeture le dimanche et le lundi. Chemin Courcelles, Puisseux Pontoise

Tél. : 01 34 32 19 32

www.restaurant-lacueillette.com



Un lieu d'exception pour vos événements

Conjuguez l'image de votre entreprise avec celle d'un lieu innovant et singulier :

Le Château d'Auvers demeure un cadre idéal et dépaysant pour allier travail et loisirs dans l'univers coloré des impressionnistes. Nous mettons à votre disposition, ses espaces et son parc de 5 ha, permettant d'organiser tout type d'événement : séminaires, cocktails, journées événementielles.

Tél. : 01 34 48 48 48

e-mail : info@chateau-auvers.fr - www.chateau-auvers.fr

A 35 min de Paris, 25 min de l'aéroport de Roissy et 15 min de Cergy-Pontoise, en plein cœur du vexin

Château d'Auvers

7 espaces de location

3 espaces de restauration

Incentives

Parking gratuit de 200 places



Resto KDO : 3 pour le prix de 2

Les 7, 8 et 9 octobre prochain, la CCIV organise l'opération Resto KDO (« 2 couverts payés = 1 offert »).

Les restaurateurs du Val d'Oise participant à cet événement offriront à leur clientèle un repas gratuit (hors boissons) pour deux repas achetés sur une même table (de 8 couverts maximum). L'objectif de Resto KDO est de valoriser la profession et d'attirer de nouveaux clients. Pour participer à Resto KDO, les restaurateurs doivent remplir un dossier de candidature, signer une charte d'engagement et fournir un exemplaire de leur carte des mets et vins habituels. Ils peuvent choisir le type de prestations qu'ils offriront à leur clientèle, soit en conservant leur carte habituelle soit en élaborant un menu spécifique. La CCIV prendra en charge la campagne de communication pour cet événement original, les restaurateurs supportant le coût des repas offerts. Dossiers disponibles à la CCIV auprès de Catherine Stéphant au 01 30 84 79 56 ou cstephant@versailles.cci.fr Informations auprès de Philippe Taillard au 01 30 75 35 46 ou ptaillard@versailles.cci.fr



Rose des Sables : poussez les portes du désert

Originaire du sud du Maroc, Hassan Akniou, a ouvert en 2002 la Rose des Sables à Pierrelaye. Il parle avec cœur de sa cuisine.

Après avoir travaillé dans la restauration pendant plusieurs années, le patron a voulu renouer avec le passé. Mosaïque de plats aux couleurs multiples et aux parfums relevés, autant de saveurs intenses qui ont marqué les repas familiaux et lui ont donné l'envie de faire découvrir toutes ces sensations. Il propose de la vraie cuisine du pays : tajines, pastillas, tanjias (agneau mijoté pendant 10 heures), tachkchoukas (tomates confites braisées à l'huile d'argan), salade d'oranges, pastillas de lait (mille feuille à l'orientale), pâtisseries, thé traditionnel, vins de qualité (Ksar, Médaille) et eau de vie de figues.

Tous les mois, le chef se fait expédier des mélanges d'épices provenant directement du Maroc avec lesquels sont préparés ses plats. Le restaurant est installé dans une ancienne grange restaurée, comprenant une première salle en rez-de-chaussée, une plus grande à l'étage, décorées avec goût, à la marocaine.

De fabrication artisanale, le mobilier a été directement importé de Marrakech. L'été, dans la cour intérieure pavée, des tables sont dressées en terrasse. Le cadre est fleuri, il y a même un petit jardin d'aromates.

Pour la rentrée, le chef travaille sur des tajines préparées avec des légumes oubliés (topinambours, patates douces...).

Fermeture du 2 au 20 août

Menu à 13,5 euros le midi, à la carte, comptez entre 22 et 30 €

**Ouvert tous les jours sauf dimanche soir
RD 14 - 178, Avenue du Général Leclerc,
95480 Pierrelaye - Tél. : 01 30 37 48 64**

Auberge du Soleil Levant : grillades de saison

Une bonne note pour l'Auberge du Soleil Levant (Pierrelaye), sa cuisine traditionnelle et ses grillades au feu de bois. L'été, cela se passe sur la terrasse ombragée et fleurie. Les viandes et poissons frais (arrivages quotidiens) sont grillés sous vos yeux et copieusement servis sur des planches en bois avec salade, fromage ou gratin de pommes de terre : au choix, planche boucher filet ou côte de bœuf ; planche Méditerranée gambas, St Jacques et saumon ; planche pêcheur duo poissons, saumon fumé. L'Auberge, reprise il y a huit ans par Mickaël Ishak, dispose aussi de deux salles en intérieur de 25 et 35

personnes, avec une grande cheminée rustique pour la cuisson des viandes au feu de bois l'hiver. Le restaurant propose un grand choix de vins de toutes les régions et des desserts maison comme le gratin aux fraises et framboises ou la tarte fine aux pommes.

**Ouvert tout l'été - réservation conseillée
Ouvert tous les jours sauf le dimanche soir -
Menu à 15 € le midi - menu plancha à 25 €
13 bis, av. du Général Leclerc à Pierrelaye
Tél. : 01 30 37 78 20**

www.auberge-du-soleil-levant.com



La Tête dans le Terroir : cuisine de nos régions

La Tête dans le Terroir, restaurant tenu par Fabio Lamarcq, originaire de Bastia, restitue une cuisine authentique, pour un excellent rapport qualité prix, avec des produits frais et de saison, une sélection de vins de qualité. Vu de l'extérieur, le bâtiment peut sembler quelque peu impersonnel. Ne vous y trompez pas, la cuisine qui y est concoctée est recherchée et copieuse. Le lieu dispose d'une terrasse close, protégée des regards, pour un repas sous les oliviers. Cet été, le chef vous propose des grillades (côtes de bœuf, porcelet à la broche, agneau) et pour les amateurs de poisson, du turbo, du saumon ou du loup. En dessert, des gratins de fruits rouges au champagne, des salades de fruits ou des moelleux à la glace.

L'établissement propose désormais une nouvelle formule le midi à 19,50 € au lieu de 25,50 € (entrée, plat, dessert), le midi et le soir deux menus à 25,50 € ou 39,50 €.

Ouvert tout l'été, fermé le lundi soir, samedi midi et dimanche toute la journée.

Concerts jazz deux samedis par mois.

ZA Porte Ouest - Route Nationale 14 95480 Pierrelaye - Tél. : 01 34 64 61 90

Auvers : l'impressionnisme s'invite en cuisine

Auvers vit au rythme du docteur Gachet depuis le 25 avril, à l'occasion du 100^e anniversaire de sa mort. La manifestation a été baptisée "une Folie de couleurs". Six expositions sont organisées (notamment à la Maison du docteur Gachet, à l'Orangerie du Château d'Auvers, au Musée Daubigny, au Musée de l'Absinthe...), ainsi que des rencontres et des animations, qui se prolongeront jusqu'en octobre.

Dans ce cadre, trois restaurateurs proposent des menus du 19^e siècle, que le docteur Gachet, véritable "médecin gastronome", avait coutume de déguster dans des établissements parisiens.

L'impressionnist Café, Sous le Porche, mais aussi le Chemin du Peintre concoctent des recettes de l'époque, selon le marché : jambon d'York au Xérès, truite saumonée sauce mousseline, selle d'agneau, potage princesse, ris de veau de la régence, chapon du houdan au cresson, glace Marie-Louise...

• Au Chemin des peintres, les menus sont servis uniquement le midi durant la semaine, midi et soir le week-end. L'établissement reconstituera le 2 octobre prochain un dîner complet, avec service « à la française » (pas moins de 8 plats). Le PNR a d'ailleurs attribué mi-juin à Françoise Bossoutrot, maîtresse de maison, sa Marque Accueil (qui prend en compte différents critères comme le développement durable, l'utilisation de produits vexinois...).
3 bis rue de Paris - Tél. : 01 30 36 14 15
www.lechemindespeintres.fr

• Ceux qui choisiront de découvrir Sous le porche pourront admirer 25 œuvres du Docteur Gachet exposées sur les murs du restaurant. Les menus sont servis du lundi au dimanche midi et soir.

Place de la Mairie
Tél. : 01 30 36 16 50
www.sousleporche.com

• A l'Impressionist Café, au cœur du château d'Auvers, les menus sont proposés uniquement les mercredis, jeudis et vendredis midi.

Château d'Auvers-rue de Léry
Tél. : 01 34 48 48 48 ou au 06 65 49 31 78
www.chateau-auvers.fr

Plus de renseignements auprès de l'Office de tourisme d'Auvers
Manoir des Colombières
Rue de la Sansonne
Tél : 01 30 36 10 06
www.unefoliedecouleurs.fr



L'Auberge Penchée : cuisine traditionnelle

L'auberge Penchée n'en a pas que le qualificatif. Cette particularité fait aussi la marque de fabrique de l'établissement qui existe depuis une centaine d'années. La cuisine de la maison est traditionnelle, l'ambiance chaleureuse et le cadre dépaysant (Boissy l'Aillierie). Reprise il y a six ans par le couple Bossuet, deux anciens du Maupertu, l'Auberge propose trois menus, désormais à 25 €, 32 € et 42 € (autour du foie gras et de la découverte des fonds marins pour ce dernier). En entrée, moelleux à l'origan et cœur fondant au chèvre ou mijoté de lapin en gelée et sa confiture d'oignons. Pour continuer, filet mignon de porcelet au kiwi et polenta au

cidre ou poêlée de Saint-Jacques et son méli mélo de légumes printaniers à l'aneth. En dessert, tarte meringuée au citron ou encore mille-feuille de crêpes aux fruits et crème légère. La salle peut accueillir 35 convives.

Exceptionnellement, cette année, la terrasse restera fermée.
Fermé le dimanche soir, le mardi soir
et le mercredi toute la journée
1, rue Victor Hugo, à Boissy L'Aillierie
Tél. : 01 34 42 10 32 - www.auberge.penchee.free.fr

**RAVALEMENT ET ÉTANCHÉITÉ
DES FAÇADES,**

PEINTURE, DÉCORATION,

PLAFONDS TENDUS,

REVÊTEMENTS SOLS ET MURS

Hexatech

DECORS & TECHNIQUES

251, bd des Aviateurs Alliés - 95610 Eragny sur Oise

Tél : 01 39 09 49 09 - Fax : 01 39 09 49 00

e-mail : contact@hexatech.fr

www.hexatech.fr

Grillades party au Golf de Montgriffon

L'hôtel golf de Montgriffon (Luzarches) organise pour la première année des soirées barbecue. Elles sont ouvertes à tous, golfeurs et non-initiés, qui souhaitent profiter du cadre privilégié de Montgriffon. Rendez-vous les samedis 18 juillet, 29 août et 12 septembre à partir de 19h. Au menu : pour 30 €, punch et sangria sur la terrasse du restaurant des Lacs, avec vue sur le 18 trous, buffet de salades, grillades et buffet de desserts. La soirée se prolongera par une animation dansante.

Réservation au 01 34 68 04 22
RD 909 – 95270 Luzarches
www.golfmontgriffon.com



Hédonisme aux Jardins d'Epicure

Incomparables Jardins d'Epicure, pour une évasion totale. Notre coup de cœur, indiscutablement ; Barbara et Gérard Théol en sont les hôtes depuis plus de sept ans. Le calme, le romantisme et la beauté des lieux, qui disposent d'un parc arboré, sont les points forts de cet établissement, situé à Bray-et-Lû, sur la route de Giverny. Dîner au bord de la piscine, sous la véranda ou sur la terrasse en teck, l'été, avec, dans l'assiette, la cuisine "à tomber par terre" d'Olivier da Silva, raffinée, délicate et pleine de surprises gustatives. Le chef ose le mélange des saveurs tout en proposant des mets au goût très naturel, des plats pleins de fraîcheur. Une cuisine très haut de gamme mais sans fioriture, tout comme le service et l'accueil. L'établissement dispose aussi de sauna, hammam, jacuzzi et de très belles chambres pour ceux qui souhaitent y séjourner. Celles

récemment aménagées au sein des anciennes écuries ont été toutes décorées avec goût par la maîtresse de maison elle-même.



Menu découverte à 39 €, menu dégustation à 75 € et menu homard à 105 €. Ouvert tous les jours jusqu'au 31 août puis du mardi soir au dimanche midi du 1^{er} septembre au 30 octobre.
16, Grande Rue à Bray-et-Lû
Tél. : 01 34 67 75 87
www.lesjardinsdepicure.com

La Table Verte : au cœur du Vexin

Quand elle évoque son restaurant, Pascale Cauchois dit qu'elle reçoit « comme à la maison ». Cela fait 34 ans qu'elle tient la Table Verte à Genainville, près de Magny-en-Vexin. L'établissement a ses fidèles. Il faudra vous rendre jusqu'au bout du département - vite rallié avec le prolongement de l'A15 - pour prendre un bol d'air à la campagne. La cuisine est traditionnelle, avec une pointe méditerranéenne, très dégrais-

sée, réalisée avec une sélection d'ingrédients de qualité, des produits bio (la Table Verte est labellisée Marque Parc). L'hiver, la chef cuisinière propose des recettes type ragout, blanquette de veau et l'été, des antipastis, terrines de foie de volaille, œufs cocotte au saumon fumé. En plat principal, elle mitonne des tajines, de l'agneau tapenade, du confit de canard ou encore de la raie au beurre vert. Pour la touche finale : des tartes de saison, le traditionnel gâteau au chocolat et l'indémoudable crumble pommes framboises... Tout est fait maison. L'été, le jardin à l'arrière est ouvert et peut recevoir une vingtaine de personnes. L'accueil personnel et chaleureux de la maîtresse de maison, le bon rapport qualité prix qu'elle propose (menu à 19 € le midi entrée/plat/dessert, menu à 24 € le week-end) font aussi le charme de cette adresse.



Ouvert tous les midis sauf le mardi, les vendredis et samedis soirs.
Le restaurant restera ouvert tout l'été.
10, place de l'église à Genainville
Tél. : 01 34 67 05 00
www.tableverte.fr

les Epis d'or : cuisine traditionnelle créative

Pour avoir testé l'établissement, les épis d'Or, restaurant membre de l'Ariv, nous ont véritablement séduits. Les produits sont rigoureusement choisis ; le chef Stéphane Tellier réalise un travail très intéressant autour des saveurs, avec une présentation colorée et inventive dans l'assiette, mise sur la régularité pour satisfaire et étonner le client. En salle, l'accueil est assuré par sa charmante compagne, Cécile Richard. Véritablement, l'adresse est à découvrir, encore plus l'été, avec l'ouverture de la terrasse à l'étage du restaurant (25 couverts), refaite à neuf au mois de mai dernier, joliment fleu-



rie. Les convives déjeunent ou dînent sous les tonnelles avec vue sur le village, l'église et la forêt environnante. La carte est amenée à changer régulièrement. Cet été, le chef propose, en entrée, des tomates et lapin confits en trompe l'œil, un épais de thon rouge grillé aux aromates et en dessert, un vacherin chocolat et cerise sabayon légèrement gratiné. (Menu découverte à 34 €)

Fermé du 3 au 24 août
Fermé samedi midi, dimanche soir et lundi 12 bis p. du général de gaulle
95660 Champagne sur Oise.
Tél. : 01 30 34 08 21 – www.lesepisdor.net

Ferme d'Argenteuil : trois fourchettes

Marie-Françoise et Amélia Claro tiennent la Ferme d'Argenteuil. Sœurs dans la vie et associées dans les affaires, elles ont repris cette « auberge » il y a 22 ans, située à proximité des quais et aux abords de la zone d'activité. Filles de restaurateur, la première est aux fourneaux quand la seconde assure le service en salle. Leur cuisine se veut créative, avec une carte qui évolue au fil des saisons et trois fourchettes au guide Michelin tout de même. Marie-Françoise vient d'ailleurs de prendre la présidence de l'ARIV*. Quelques exemples de plats de saison, servis tout l'été : mille feuille de homard aux poivrons et crémeux d'avocat, lotte rôtie avec fricassée de girolles sauce vierge aux éclats d'olives noires, mascarpone de fruits rouges avec glace maison fraise menthe et spéculos. Les deux sœurs restent attachées à leurs origines espagnoles, ce qui se traduit, sur la carte, avec la morue grillée et son riz façon paëlla ou encore l'assiette espagnole (assortiment de trois viandes). Le restaurant

dispose d'une salle entièrement redécouverte, à l'ambiance feutrée et moderne. L'hiver, les convives apprécieront la cheminée "écologique" à granulés bois.

Menu gourmand à 38 €

Fermé le dimanche, lundi soir, mardi soir, mercredi soir et samedi midi, fermé tout le mois d'août

2 bis, rue Verte à Argenteuil

Tél. : 01 39 61 00 62

www.lafermedargenteuil.com



*Association des restaurateurs indépendants du Val d'Oise

Balades, sorties, shopping

Un centre artisanal à Vauréal

La Cour des Arts, implantée au cœur du village de Vauréal, dans un corps de ferme de 2 500 m², totalement rénové, a été inaugurée le 12 juin dernier. Après deux ans de travaux, les premiers artisans, sélectionnés sur des critères de qualité et de diversité, ont pu investir les ateliers locatifs il y a moins d'un an : luthier, peintre sur porcelaine, céramiste sculpteur, créatrice de bijoux, encadreur, spécialiste de la patine sur meuble, créatrice de lampes... Aujourd'hui la Cour des Arts regroupe une vingtaine d'artisans (restent encore quelques cellules disponibles) qui font découvrir toute l'année leurs créations, proposent des démonstrations, des expositions, des cours, des stages... Chacun doit répondre à au moins 20 heures de présence obligatoire par semaine dans ses ateliers pour l'accueil du public. A l'occasion des journées du patrimoine, les 19 et 20 septembre prochain, des animations seront organisées.

8, rue nationale à Vauréal toute la liste et coordonnées des artisans sur <http://courdesarts.over-blog.fr> jour de visite conseillé : le samedi

Quelques terrasses à ne pas manquer

La Bonne Entente

à Pontoise : cuisine traditionnelle (à l'ardoise) et bar à vin à la "parisienne", avec terrasse donnant sur la place du Petit Martroy
**4, Place Petit Martroy
Tél. : 01 30 31 03 27**

L'Auberge du Cheval Blanc

à Pontoise : cuisine traditionnelle, l'établissement de Laurence Ravail vient de changer de chef. Exposition permanente de tableaux.
**47 rue de Gisors
Tél. : 01 30 32 25 05 -
www.chevalblanc95.net**

Ici et Ailleurs :

Corinne Gay-Peillier et Cédric Dheilly ont repris l'ancien Petit Bedon et livrent une cuisine traditionnelle pimantée d'une pointe d'exotisme. Très belle terrasse l'été.
**17, allée des Acacias à Cergy.
Tél. : 01 30 30 01 60 -
www.icietailleurs.fr**

L'Instant partagé :

Dans le style brasserie parisienne, au cœur du nouveau quartier de Vauréal, une cuisine traditionnelle copieuse et de qualité.
**102, bd de l'Oise à Vauréal -
Tél. : 01 34 46 98 45 -
www.linstant-partage.fr**

Le Loy's :

L'adresse a été entièrement rénovée dans un style lounge avec terrasse aux beaux jours. Plat du jour et suggestions à l'ardoise.



AGENCEMENT DE BUREAU
P.A. des Bethunes - rue du Bois du Pont
St Ouen l'Aumône

- CLOISONS
- FAUX PLAFONDS
- REVÊTEMENTS SOLS
- STORES




Tél. : 01 30 31 22 56 - www.ertec.fr




IRIS IMPRESSION

L'art évolue, l'impression aussi... (R)Stisiblement!



Tél. : 01 34 64 33 35

Fax : 01 30 37 85 10

www.iris-impression.com

1, rue de la Guivernone - Z.I. du Vert Galant - Saint-Ouen l'Aumône

Shopping du terroir : rendez-vous au Marché de Caroline

A Puiseux-Pontoise, route de Courcelles, le marché de Caroline, situé à la Cueillette de Cergy, propose toute une gamme de produits du terroir, choisis en fonction de leurs qualités gustatives.

Beaucoup de frais, avec des volailles et lapins, des poules ou canards, de la charcuterie (rôtis, saucisses, pâté paysan...), des terrines, de la viande bovine et du veau. Les commandes et réservations peuvent être faites par téléphone. Caroline sélectionne également des produits laitiers (lait cru, crème fraîche, beurre, fromage blanc de campagne), des fromages, des plats cuisinés exclusivement de fabrication artisanale, des miels et confitures du Vexin, des chocolats, des limonades artisanales, du jus de rhubarbe, des bières du Vexin, des vins et cidres fermiers, des jus de pommes fabriqués avec les fruits de la Cueillette ou encore de l'huile avernoise. On y retrouve même les glaces du Vexin en provenance d'Ennery.

Ouverture de mars à décembre.

Tél. : 01 34 46 11 21

<http://cueilletedecergy.fr>



Nid d'artistes

Les Ateliers d'Argenteuil regroupent un collectif d'artistes et un centre de formation, situés au 111, bd du général Delambre, installés dans d'anciens entrepôts industriels, reconvertis. A la fois espaces de créations (les œuvres sont proposées à la vente), d'échanges et d'expositions, ils organisent aussi des stages et des formations agréés portant sur différentes techniques. Parmi les occupants du lieu, on retrouve Stéphane Rozand (l'Atelier de Metallurgie), sculpteur et créateur de mobilier sur métal, Serge Elphège (In Vitro Veritas) artisan verrier, Woody (l'Atelier de l'Ambre), plasticienne, qui relooke les meubles avec des couleurs acidulées ou encore Acuti (l'Atelier de l'Ambre), sculpteur sur terre aux œuvres figuratives... très particulières. L'Association 1D20 (jeux de rôle), propose quant à elle des « Murders » (soirées enquête) aux entreprises.

Tél. : 06 20 60 03 80 - www.lesateliersdargenteuil.com

Paris Axe Cosmétique ouvre un concept store



A partir de la mi-juillet, Paris Axe Cosmétique, marque réservée aux professionnels, s'ouvre au grand public. Toutes ses créations sont élaborées à Vigny, où est installé son siège social. La fabrication est ensuite assurée par 25 usines partenaires, situées partout dans le monde. Cosmétique, accessoires, mobilier professionnel, maquillage, onglerie, l'ensemble de sa gamme (près d'un millier de références) s'adresse aux écoles d'esthétique, instituts, plateaux de télévision, opéras, enseignes du sélectif ou grands magasins. "Nous avons également une activité "fabrication à façon", explique Catherine Domont, chargée d'affaires. Nous pouvons réaliser pour le compte de nos clients des gammes complètes de maquillage qui seront ensuite distribuées sous leur nom propre. Ces deux activités majeures sont complétées par un 3^e département dédié à la formation, Parisax Training, destiné aux conseillères en vente, esthéticiennes et professionnels du secteur de la beauté et du bien-être." Alors que le groupe fête ses 10 ans cette année, les travaux s'achèveront mi-juillet pour l'ouverture de son magasin, dédié, cette fois, aux particuliers. Plusieurs centaines de produits seront proposés dans des gammes de prix très abordables. Déjà présente à l'export, Paris Axe souhaite par la suite décliner dans d'autres pays ce concept, qui servira de vitrine à tous ses distributeurs étrangers.

Magasin fermé les trois premières semaines d'août.

Tél. : 01 30 39 28 11 - www.parisax-boutique.fr - 20, rue de la Croix-jacquebot, Vigny

Comme à la mer

Base de loisirs

Cela faisait une bonne dizaine d'années - au moins - que nous n'avions pas mis les pieds à la Base de Loisirs, du côté du centre balnéaire, pour profiter des joies de la baignade. Nous avons été agréablement surpris par les infrastructures en place. L'entrée (3,5 € par adulte) donne accès à une plage aménagée avec sable fin et paillottes, à une pataugeoire pour les petits avec jets d'eau ainsi qu'à des toboggans géants. Le bar de la plage, avec ses transats, permet de déguster une crêpe ou une glace. L'endroit, très vert, est dépaysant et s'étend sur 5000 m². Un avant goût des vacances en plein cœur de Cergy.

Période d'ouverture : du 30 mai au 31 août (baignade surveillée)

Horaires : de 12h00 à 19h00 en semaine ; de 10h30 à 19h00, le week-end et jours fériés

Renseignements au 01 30 30 21 55

La Base de loisirs offre aux amateurs de sports nautiques un vaste panel d'activités : canoë en eau plate ou vive, nage en eau vive (hydro speed), planche à voile, catamaran et pour les actifs qui travaillent dans l'agglomération, des stages du soir de rafting et télési (de 18h30 à 20h).

Pour des renseignements personnalisés : 01 30 30 21 55

ou rendez-vous à l'accueil principal de la base. <http://www.basedeloisirs95.com>

La Plage de l'Isle Adam

Plus grande plage fluviale de France, la Plage de l'Isle-Adam a été créée en 1895. Sa superficie est de 3 hectares dont un hectare de sable fin (400 tonnes chaque année déposées puis retirées en fin de saison). Plus de 100 cabines d'époque séparent le grand bassin du "bassin record" qui a été inauguré en 1949 par Johnny Weissmuller. Le lieu, qui accueille près de 2000 visiteurs certains jours de grand beau temps, compte aussi un restaurant (le restaurant de la Plage) pour déjeuner tous les midis à l'intérieur ou en terrasse ainsi que sous la tonnelle, des courts de tennis en terre battue, des toboggans aquatiques, des terrains de volley....

La plage est ouverte jusqu'à la mi-septembre. - Tél : 01 34 69 33 29

Varappe à Osny

Le Block Out à Osny a fêté son premier anniversaire le 27 juin dernier. Créée en juin 2008, cette salle d'escalade, fréquentée par les amateurs de la discipline est unique dans la région. Le complexe entièrement relooké (il s'agissait d'une ancienne imprimerie) a été créé par deux passionnés de 29 ans et 26 ans, Arnaud Pioger et Emmanuel Charruau. La déco est soignée et colorée. A l'intérieur, sur 400 m² de surface grimvable, les structures d'escalade culminent à 4,50 m de haut. L'équipe dispense des cours, de l'amateur à l'expert, mais aussi à destination des enfants à partir de 6 ans. Le midi, dans son restaurant, le Block Out accueille essentiellement une clientèle d'entreprises avec près d'une cinquantaine de couverts en moyenne. Dans la mouvance bio, des cocktails de fruits frais sont préparés à la demande. En terrasse ou sur la mezzanine surplombant la salle, sont servis un large choix de soupes, veloutés, mais aussi des tartines, des pommes de terre garnies, des omelettes.

Ouvert tout l'été, de 11h à 23h en semaine et de 9h à 21h le week-end, 7 jours sur 7
Tél. : 01 30 75 13 27

9, chaussée Jules César à Osny - www.blockout.fr



Sherwood Parc, au pays des Robins des Bois

Avec 153 ateliers d'accro-branches perchés sur des hauteurs allant de 2 à 18 mètres, trois parcours énigmes au sol, des attractions et une aire de jeux gonflables géants, le Sherwood Parc (Viarmes) est situé en plein cœur du parc naturel régional Oise Pays de France. Toute l'année, le parc reçoit aussi les entreprises pour des séminaires, conventions, incentives en associant travail en salle et détente nature.

Commerces de proximité : contre-attaque sur la toile

La Boucherie de Joël Gallierand, la Fromagerie du Val d'Herblay, la Cave Nicolas et les Jardins d'Herblay (fruits et légumes) : ces commerçants de proximité installés dans le centre ville d'Herblay sont les premiers à avoir adhéré à courseenville.com. Ce site, lancé par sept associés installés à Cergy-Pontoise, est le fruit de plusieurs mois de travail et de réflexion. Le principe est novateur : les commerçants de proximité donnent rendez-vous aux habitants sur Internet, via une galerie marchande qui restitue avec fidélité les boutiques de chacun. Les internautes peuvent faire leurs courses en ligne et mettre dans leur « panier » légumes frais, viande (quantités et morceaux précis), fromages, vins, tout en étant certains de la qualité des produits achetés. Ils peuvent ensuite récupérer leurs produits en boutique, dans un point relais où sont regroupés tous leurs achats, ou se les faire livrer à domicile (jusqu'à Beauchamp et Montigny). Le service va être développé sur l'ensemble du département avec la participation dès la rentrée de commerçants installés en Vallée de Montmorency, sur le Parisis et Pontoise.
www.courseenville.com



SO GE DEX

Intervention rapide sur Idf **24h/24 - 7j/7**

TÉLÉSURVEILLANCE GARDIENNAGE

Agence : 24 rue Voie des Bans - 95100 ARGENTEUIL

Fax : 01 39 47 10 13

Mobile : 06 60 56 41 56

web : www.so-ge-dex.com

01 39 47 10 10

E-mail : sogedex95@orange.fr

Le Loy's

**Brasserie Lounge
Snack**

Formule andoise

Entrée
plat 11,90 €

ou
plat
dessert



Ouverture
du lundi
au samedi
de 9h à 22h

204, rue des Chênes-Brun - 95000 Cergy
Tél./Fax : 01 30 32 77 70

Les pieds dans l'eau : pour profiter des bords de l'Oise, sans point de chute particulièrement identifié, vous pouvez aussi vous rendre sur les berges d'Eragny ou à l'Isle Adam, qui compte de nombreux restaurants avec terrasse.

Comme si vous y étiez : A découvrir, www.restovideo.com qui propose des vidéos très fidèles de nombreux restaurants dans le Val d'Oise, les Yvelines et Paris et vous donne une juste idée de ce qui vous attend sur place.

Menu anti-crise à Enghien : Le casino Lucien Barrière d'Enghien propose dans son restaurant le Délice's (terrasse du casino) un menu « anti-crise » à 12 euros. Au choix : entrée plat ou plat dessert autour de produits de saison : carpaccios en juillet et tartares en août. Le menu entrée, plat, dessert est proposé à 15 euros.

Déjeuners privés au Cercle : Restaurant du MEVO à Argenteuil, idéal pour les rendez-vous d'affaires, revisite sa carte estivale, avec une pointe d'originalité comme le pavé de requin peau bleue grillé et son pannequet de courgettes. Fermé en août. 84, boulevard Héloïse à Argenteuil
Réservation : Pierre Oms au 01 34 34 12 70

Promenade impressionniste

La Frette-sur-Seine vous offre une balade artistique le long des quais. Créé depuis juin 2007, le parcours à travers les sentes et sur les berges de la commune permet de découvrir 19 reproductions de tableaux installées à l'endroit même où ceux-ci ont été peints. Le promeneur, depuis la gare de la Frette en passant par l'église jusqu'au quai de Seine, peut admirer les paysages tels qu'ils ont été représentés par les peintres de l'époque impressionniste et post-impressionniste. A ne pas manquer, le week-end, pour clore la promenade des peintres, les visiteurs peuvent embarquer gratuitement sur le quai de Seine et prendre le bac pour rejoindre la rive-gauche et revenir à la maison du passeur d'Herblay

Vexin : visites guidées

Pour découvrir le territoire, les guides du Vexin français, établis sur le territoire du Parc naturel régional du Vexin, ont constitué une association et suivi ensemble une formation qualifiante et certifiante. Ils proposent, tout au long de l'année, chacun avec son style et ses spécificités, de vous faire découvrir toutes les facettes du Vexin français : patrimoine naturel, historique, architectural et économique, de la balade en famille, à la randonnée en passant par la visite thématique, pour une journée ou une demi-journée.

Renseignement auprès des Guides du Vexin Français - Maison du Parc : 06 47 17 49 85
www.guides-vexin-francais.com



Carrière : ânier dans le Vexin



Guide du Vexin français, Gilles Lemaire est aussi ânier. Installé à Longuesse, avec son épouse Sandrine, ancienne conductrice de chiens de traîneau, ils proposent ensemble, de la location d'ânes de randonnée au cœur du PNR. Les « bourricots » ne se destinent pas à être montés (hormis par des enfants) mais plutôt à porter des charges (poids maximum 40 kg) pour décharger les promeneurs. Les locations se font pour la demi-journée, la journée complète, voire sur plusieurs jours, avec étapes en chambres d'hôtes ou gîtes. Un tracé est fourni au départ du parcours pour découvrir les trésors cachés du Vexin français. Ceux qui préfèrent la formule guidée peuvent aussi être accompagnés par Gilles Lemaire. Les 3 et 24 août, avec le PNR, il proposera ainsi une marche le long de l'Aubette. L'occasion de découvrir le paysage, l'histoire, la faune et la flore qui composent cette partie du territoire et de mieux faire connaissance avec cet animal attachant.
Inscriptions : 06 86 86 01 86

Sur les routes

Installés à Cormeilles en Vexin depuis trois ans, les Ateliers du camping car, entièrement dédiés à l'univers du camping-car, élargissent leur choix de véhicules neufs. Bernard Curnier, le gérant, distribue maintenant la marque Carado (groupe Hyermobil), en plus des marques Pilote, Knauss et Moovéo. Le site, également équipé d'un atelier mécanique spécialisé, assure le service après-vente pour toutes marques de camping-car. La société propose par ailleurs depuis peu du gardiennage couvert et dispose d'un entrepôt de 700 m² pouvant accueillir une trentaine de véhicules.

ZA les Terres Rouges à Cormeilles en Vexin
Tél : 01 34 66 72 36
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h - www.camping-car95.com



ACC commercialise également un buggy

Equitation tout l'été au Centaure

Les Ecuries du Centaure (Vigny) proposent une série d'animations tout au long du mois de juillet, pour tous les niveaux, de 8h30 à 17h30. Le coup d'envoi sera donné le jeudi 16 juillet avec pony-games le matin et voltige l'après-midi. Le 17 juillet, chasse aux trésors ; le 21 juillet, initiation horse-ball (entraînement le matin et match l'après-midi) ; le 24 juillet, initiation trek (randonnée équestre) et parcours en extérieur ; le 28 juillet, chasse aux trésors et le 31 juillet, animations compétitions obstacles, animations pony-games et voltige.

Tél. : 01 34 66 10 51 / 06 81 86 53 04 - www.ecurieducentaure.com



Le samedi 25 (de 14h à minuit) et le dimanche 26 juillet (de 10h à 18h), journée des étoiles.

Expositions, photographies, maquettes, conférences, animations, permettront à chacun de mieux comprendre l'univers et de s'exercer à l'observation des étoiles et autres phénomènes cosmiques. Le samedi, les télescopes seront pointés vers le ciel jusqu'à minuit.
Rens. : 08 10 16 40 45

Le vendredi 28 août, découverte nocturne des chauves-souris,

à l'occasion de la nuit européenne de la chauve-souris. Les chiroptères vexinois vous invitent au bois du Moulin de Noisement, à Chars, pour tout connaître de leurs habitudes et savoir comment les protéger.
Rens. : 08 10 16 40 45

Jusqu'au 13 septembre, tous les dimanches à 10h30, le Parc naturel régional du Vexin français met en place "Les Estivales", à la Maison du Parc, à Théméricourt.

Ces rendez-vous conviviaux, animés à tour de rôle par les guides du Vexin français, permettent de découvrir l'offre touristique du territoire et ses richesses. Les visiteurs repartent ainsi avec une multitude d'informations pratiques (programmes des activités de plein air, sites culturels, animations culturelles...). Ces rencon-

tres s'achèvent par une dégustation de produits locaux et comprennent une visite du Musée du Vexin français.

Association des Guides du Vexin français :

06 47 17 49 85
PNR au 01 34 48 66 31

Les 11, 12 et 13 septembre Cergy Soit, arts de la rue et arts circassiens.

Plus d'une centaine de représentations et près de 40 compagnies seront réunies. Une programmation tout public, l'accueil d'un cirque sous chapiteau au parc de la Préfecture, des espaces ludiques d'expérimentation, un chapiteau convivialité...

Tél. : 01 34 33 43 05
www.95degres.net/cergysoit

Du 11 septembre au 18 octobre, le festival baroque

repart pour une nouvelle édition, sous la direction de Patrick Lhotellier et investira comme chaque année les lieux historiques de Cergy-Pontoise. Un mois de concerts pour revivre la musique du 17^e et 18^e siècle.

Tél. : 01 34 35 18 71
www.festivalbaroque-pontoise.fr

Les 19 et 20 septembre se tiendra le circuit d'art actuel à Grisy-les-Plâtres (Grisy Code).

Près de 45 artistes plasticiens professionnels (photographes, peintres, installateurs, sculpteurs...) investiront jardins, cours,

église, mairie, école pour les visiteurs et acheteurs.

Tél. : 06 11 07 87 46 -
www.grisycode.fr

Les 25, 26 et 27 septembre, Domont organise le 10^e festival du cirque en Val d'Oise :

pachydermes et équidés, clowns, acrobates pour des prouesses aériennes, jonglage, danse...

Tél. : 01 39 91 86 65
www.cirqueduvaldoise.fr

val d'oise
le département
Comité d'expansion
économique

POUR RECHERCHER UN NOUVEAU SITE D'IMPLANTATION EN VAL D'OISE

(TERRAINS, BUREAUX, LOCAUX D'ACTIVITÉS, ENTREPÔTS...),



01 34 25 32 42

www.ceevo95.fr

ceevo@ceevo95.fr

Hôtel du Département - 2 avenue du Parc - Cergy
95032 CERGY-PONTOISE CEDEX



Visite de la cité judiciaire

C'est grâce au président du Tribunal de commerce de Pontoise, Jean-Claude

procédures en cas de litige entre associés ou avec un fournisseur ou client et le rôle de la médiation avant jugement.

Notre guide a passé le relais à Aurélie Prache, secrétaire générale du Tribunal de Grande Instance, qui nous a conduits dans les différentes salles d'audience en précisant le rôle de chaque juridiction : Instance, Grande Instance, correctionnel, affaires familiales, prud'hommes... Des salles d'audience climatisées, où il faisait bon, en ces chaleurs estivales, écouter les explications du fonctionnement des différentes juridictions.

Enfin, Maître Azoulay, bâtonnier, nous a fait visiter l'espace et les bureaux réservés aux avocats au 1^{er} étage. Notre vice-président, Bernard Sagnet, a remercié l'ensemble des représentants des différents tribunaux avant de se retrouver tous autour d'un cocktail déjeunatoire dans l'enceinte de justice, afin de continuer à échanger et s'informer sur cette institution qui ne connaît pas la crise.

Mayer, et de son secrétariat que les adhérents du club ont pu visiter la Cité judiciaire, ouverte depuis deux ans à Pontoise. Entrés dans la salle des pas perdus, immense, ouverte sur de larges baies vitrées, nous avons commencé notre visite par le plateau réservé au tribunal de commerce au 2^e étage et écouté avec attention les conseils avisés de son président par rapport à la crise et aux nombreux dépôts de bilan. Il a rappelé le rôle des juges qui sont avant tout des chefs d'entreprise élus par leurs pairs, les aides qu'ils peuvent apporter dès les premières difficultés aux entreprises et nous a remis un résumé précis de l'identification de ces difficultés, en précisant les

Au programme

● **Vendredi 31 juillet :**

Barbecue chez Flowtech

Notre adhérent, Michel Delsaux, organise son traditionnel barbecue annuel, dans ses locaux et espaces extérieurs au 1, rue de la Métairie à Marines, à partir de 13h. Les salariés de la PMI, spécialisée en chaudronnerie – métallerie, ainsi que les clients, entreprises voisines, membres du Lions Club de Marines et adhérents du club ACE sont invités à se retrouver autour des grillades de saison.

● **Vendredi 25 septembre :** Compétition Inter-entreprises (golf ou tennis) au Paris International Golf Club à Baillet en France

● **Mardi 6 octobre :** Visite de 3M
Présent dans de très nombreux secteurs d'activité (signalisation, communication graphique et optique, électronique, électricité, santé, protection et sécurité, transports, industrie, bureau...), le groupe, dont le siège français est installé à Cergy, nous ouvrira ses portes pour une visite de son showroom, en présence du directeur du site

Une journée à Versailles

Le Château de Versailles nous a ouvert ses portes le samedi 27 juin 2009 pour une visite exceptionnelle, sous le soleil, organisée par notre adhérente Micheline Fior. La journée a débuté avec la découverte de l'exposition "Fastes de cour et cérémonies royales" (splendides costumes des cours européennes de 1650 à 1800 et bijoux royaux...). La visite s'est poursuivie dans les Grands Appartements du Roi, de la Reine et la splendide galerie des glaces, puis, dans la galerie des batailles, avec l'exposition "La guerre sans dentelles", qui confronte peintures et photographies sur le thème de l'image de guerre. Le groupe a ensuite déjeuné à "La Petite Venise", restaurant situé dans les anciennes écuries. L'après midi était réservé à une balade dans le parc pour aller voir, en particulier, le Théâtre de la Reine dans le domaine de Marie Antoinette et se promener à travers toutes les petites allées pour admirer les plus beaux bosquets avec la féerie du spectacle des Grandes Eaux : Bosquets d'Encelade, de la Colonnade, de la Salle de Bal, des Trois Fontaines.... avec la finale au Bassin de Neptune.



Groupement Technique d'Assurances du Val d'Oise

**ANTICIPEZ
VOS RISQUES
AVEC GTA**

ÉCOUTER, CONSEILLER, ADAPTER, ENGAGER ET SERVIR

sont les valeurs qui animent notre équipe de collaborateurs, véritable force de proposition en matière de sécurité des biens et des personnes.

Grâce à notre organisation entièrement tournée vers le client, notre valeur ajoutée s'apprécie chaque jour au nombre et à la satisfaction de nos clients.

Espace Saint Christophe - 21 avenue des Genottes - BP 38478 - 95808 CERGY PONTOISE Cedex

Tél. : 01 34 33 38 38 - Fax : 01 34 33 38 30 - www.coates.fr

Cocktail time au Novotel de Cergy

Le jeudi 18 juin, le Novotel de Cergy organisait pour la 2^e année consécutive un cocktail à destination de ses clients. Près de 150 personnes ont profité des buffets dressés sur la terrasse, autour de la piscine, ainsi que d'un atelier de détente - relaxation. Point d'orgue de cet événement, un défilé organisé par une des collaboratrices du Novotel, créatrice d'une ligne de vêtements très colorés pour femmes. Une opportunité offerte par le directeur de l'hôtel cergyssois, Xavier Covard, afin de mettre en avant ses talents de modéliste. Le Novotel de Cergy, qui compte 191 chambres poursuivra à partir de cet été la rénovation de celles-ci. Ainsi, 32



nouvelles chambres seront relookées, pour porter à 150 le nombre total de chambres déjà réaménagées.

Tél. : 01 30 30 39 47



Jean-Charles Gassin,
les Caves du Bon Temps

Jean-Charles

Gassin, 38 ans, dirige les Caves du Bon Temps (Maurecourt). Cette « plate-forme » du vin propose plusieurs centaines de vins courants mais aussi un choix très varié de grands crus classés (Romanet Conti, Petrus...). Avec plus de 1500 références de vins en stock (de 3 euros la bouteille, en passant par des Bordeaux de qualité à 40 ou 50 euros, jusqu'au millésime d'exception), les Caves du Bon Temps proposent aussi 200 références de champagnes et spiritueux... à destination des particuliers comme des entreprises ou restaurateurs. Après avoir travaillé dans le secteur du tourisme, Jean-Charles Gassin a suivi une formation en sommellerie. Une reconversion qui lui permet de se consacrer depuis plusieurs années à cet univers qui le passionne pleinement et qu'il ne manquera pas de vous faire partager par ses conseils avisés.

41, rue de Pontoise
78780 Maurecourt
Tél. : 01 39 70 60 70

Compétition de golf : vendredi 25 septembre

Le Club ACE organise cette année sa compétition de golf, conjointement avec l'AIBT (association interentreprises des bassins territoriaux du centre Val d'Oise), en partenariat avec des entreprises sponsors (Lucien barrière, Vicomte Arthur, Sogedem, MF Promotion, Canelé Pressac...), dans le cadre prestigieux du Paris International Golf Club (Bailliet en France). Le Trophée (départ en shotgun, formule stableford) se déroulera le 25 septembre prochain. Outre le plaisir de pratiquer, ce rendez-vous sera l'occasion de nouer des contacts sur le green-fee. Une initiation de deux heures encadrée par un

professeur (1h d'enseignement, concours de putting et approche sur parcours) sera proposée aux non-golfeurs. Cette année, pour les amateurs de tennis, les courts sont ouverts. Le trophée s'achèvera par une grande soirée, à partir de 20h. Un dîner sera servi pour les golfeurs, amis, famille et chefs d'entreprise du club ACE et de l'AIBT qui souhaitent prolonger la journée. L'occasion d'échanger, de nouer des contacts dans un cadre prestigieux.

Réservez dès à présent vos places.
Tél. : 01 34 25 97 08



TROPHEE DES ENTREPRISES

Vendredi 25 09 2009

Départ en Shotgun - formule stableford
Initiation au golf • Tournois de Tennis
Soirée dîner inter-réseaux
d'entreprises du val d'Oise

Compétitions (accueil croissant-café, collation parcours) : 80 €/pers
Initiation (1h30) : 38 €/pers - Soirée-Dîner : 45 €/pers

Inscrivez-vous
dès maintenant
au 01 34 25 97 08
vpaviot@mfpromotion.fr



Alexandre LAFAGE

PDG d'Aviatec

Alexandre LAFAGE, accueille sur son stand au Bourget, Didier Arnal, président du Conseil Général du Val d'Oise (au centre) avec à sa droite Gilbert TCHIVITDJI et à sa gauche Bruno DIDIER, élus à la CCIV Val d'Oise/Yvelines



47 ans, souriant, élégant, le jeune et dynamique patron d'Aviatec, vient de terminer son 5^e salon du Bourget. Satisfait mais épuisé par ces jours intenses, il n'en reste pas moins très attentif à son entreprise de négoce de consommables pour le secteur aéronautique. Parcours d'un diplômé de Sciences Po, passionné par la création d'entreprise et le monde de la PME ; ce Parisien de souche, marié et père de 3 fillettes est administrateur du club ACE.

Vous venez de terminer un salon aux résultats nuancés, qu'en est-il d'Aviatec ?

C'est la 5^e année que j'expose, et la première sur le site de la CCIV en partenariat avec 3M Aéronautique. C'est un moyen unique de rencontrer, en un laps de temps court, clients et fournisseurs, de se faire des nouveaux clients à l'export. Je représente des grandes marques comme BP, Shell, Hutchinson... cela permet aussi d'élargir ma gamme de produits, de connaître la concurrence et je suis satisfait de ce salon 2009.

Avez-vous reçu une formation spécifique ?

Pas vraiment, je suis diplômé de Science Politique à Bordeaux, sorti major de la promotion en 1985. J'ai eu la révélation des sciences économiques et de la finance, alors que j'avais été jusqu'alors un élève assez moyen. La banque a été mon premier univers, une banque japonaise installée à Londres. Formé pendant 3 mois au Japon à la finance internationale, à l'école management japonais, j'ai vécu de 1987 à 1993 entre Tokyo, Londres et Paris. Mais j'ai eu du mal à supporter la hiérarchie militaire et infantilissante du système. A 32 ans, j'ai tout lâché pour faire le tour du monde sac à dos et chaussures de randonnée aux pieds, et découvrir d'autres horizons : Tibet, Népal, Indonésie, Australie, Amérique du Sud (Argentine, Chili, Bolivie).

Comment êtes-vous revenu au monde réel de l'entreprise ?

J'ai fait un bref retour (3 ans) dans une PME familiale, NYCO à Conflans Ste Honorine, fabricant de lubrifiants pour l'aéronautique, dans le service commercial. J'étais attiré par le concret et voulais prouver que je pouvais réussir à créer quelque chose. En 1998, avec l'aide du soutien financier d'un grand PDG français, parrain de mon épouse, j'ai créé AVIATEC. Nous étions 2 personnes, ma sœur étant mon assistante commerciale. Nous sommes actuellement 17 personnes et nous diffusons des produits et ingrédients pour l'industrie aéronautique. Nous répondons au donneurs d'ordre, désireux d'avoir un seul point d'entrée et un contact unique pour tous les achats liés à leurs fournitures industrielles. Nous sommes une sorte de Leroy-Merlin adapté au secteur aéronautique. Mon idée était vraiment de proposer une offre globalisée et de centraliser les demandes. Pour la petite histoire, nous distribuons aujourd'hui des produits de la société pour laquelle j'étais auparavant commercial. J'ai fait construire en 2002 un bâtiment adapté à cette activité, à Jouy-Le-Moutier.

Aujourd'hui sur quels nouveaux axes de développement travaillez-vous ?

Actuellement la PME, entreprise éco-responsable, reste une des rares positionnée sur ce marché, et forte de son expertise, vise la mise en place de nouvelles prestations comme le conseil en certification et la gestion chimique aéronau-

tique. Certifié ISO 9001 et EN 9120, avec l'expertise de notre qualicienne, nous accompagnons désormais nos propres clients. Nous les aidons à appréhender les obligations qui s'imposent à eux, tels que la réglementation "Reach"

Simplicité et ouverture d'esprit caractérisent Alexandre LAFAGE. A l'écoute des gens, il a su responsabiliser ses collaborateurs, les rendre autonomes grâce à la confiance qu'il leur donne, seul le résultat compte, le reste est de leur liberté et de leur initiative. Chacun a son objectif défini, la mission : satisfaire le client. Manager d'une équipe de jeunes (moyenne d'âge 35 ans), il aime être entouré de personnel féminin, "plus efficace et rigoureux", plus réactif, davantage à l'écoute du client.

Cet infatigable travailleur met un point d'honneur à être le plus présent possible avec sa famille et pratique ses passions : le piano et la randonnée.

Moderne, mettant l'humain au cœur de son action, Alexandre Lafage est l'image du chef d'entreprise du 21^e siècle.

CHIFFRE D'AFFAIRES 2008 : 5 MILLIONS D'EUROS
EFFECTIF : 17 PERSONNES
CLIENTS : 800
RÉFÉRENCES PRODUITS : 7000
ADRESSE : 93 RUE DES FORBOEUF
95280 JOUY LE MOUTIER
TÉL. : 01 34 46 45 24 - WWW.AVIATEC.NET

Toutes les solutions
pour vos échanges
internationaux



Centre d'Affaires Cergy Entreprises
6 boulevard de l'Oise
95031 Cergy Pontoise Cedex
Votre contact : Stéphanie Hutrel-Sourin, Directeur
Tél. : 01 30 30 71 92
www.credit-du-nord.fr

Crédit du Nord
Une autre vision de la banque



Matthews France

Avec la mise en place depuis les années 90 de nombreuses directives européennes en matière de traçabilité, Matthews France, émanation du groupe américain Matthews International Corporation et fournisseur de solutions de marquage pour l'industrie, a connu un développement régulier. Son assise renforcée sur le marché a conduit son PDG, Jean-Louis Pacitto, à envisager la construction d'un bâtiment répondant aux besoins croissants de ses activités. La société quitte donc Cergy Saint-Christophe et c'est à Ennery, aux Portes du Vexin, que ses nouveaux locaux HQE viennent de voir le jour.



1998, un tournant

En 1997, le groupe américain Matthews International Corporation souhaite se séparer de sa filiale de distribution, Matthews Swedot. L'entité est déficitaire. Arrivé à sa direction un an plus tôt, Jean-Louis Pacitto, qui a mené une partie de sa carrière chez Nike puis travaillé comme directeur financier pour le compte d'une compagnie parapétrolière, en rachète en 1998 le fonds de commerce. Naît alors la SA Matthews France. Le PDG repart sur des bases nouvelles en rationalisant les gammes et sélectionnant les produits les plus adaptés au marché français. La stratégie commerciale est payante, la société redevient profitable et enregistre une croissance constante. Le groupe américain, actionnaire à 13% de Matthews France, conserve avec la structure des liens forts puisqu'il en est toujours le fournisseur majeur. Le reste de l'actionariat est divisé entre les salariés (LBO), Jean-Louis Pacitto demeurant l'actionnaire majoritaire de la SA.

Positionnement multi-secteurs

En 10 ans, la société, qui compte 24 collaborateurs, a doublé son effectif. Matthews travaille pour l'ensemble des industriels dont les produits sont marqués ou identifiés à l'issue de leur processus de fabrication afin d'assurer leur suivi depuis la naissance jusqu'à leur valorisation finale. La société fournit les appareils de marquage, l'installation des machines sur les lignes de production, la formation des équipes, le SAV et la fourniture des consommables. Elle est particulièrement présente sur les marchés de l'agroalimentaire (Evian, Perrier, Lu, Danone...), de l'automobile (Michelin, Conti-

ental, Pirelli...), des matériaux de construction (Lafarge, Placoplatre). Matthews cherche aujourd'hui à progresser sur les secteurs pharmaceutique et cosmétique qui apparaissent comme des marchés porteurs. Près de 65 % des machines distribuées proviennent du groupe Matthews International Corporation. Leur fabrication est assurée aux Etats-Unis et en Suède. Proposant d'autres marques en catalogue dans d'autres technologies de marquage, Matthews France est également distributeur exclusif d'une seconde société américaine, Citronix.

S'agrandir pour l'avenir

Travaillant pour la sous-traitance automobile, fortement touchée, et le bâtiment, dans une moindre mesure, Matthews enregistre actuellement un fléchissement - plutôt bien contenu - de 10% de son chiffre d'affaires. Malgré un contexte général difficile (moins de production dans les usines clientes, donc moins de marquages, d'achats nouveaux, de besoins en SAV,...), la société recherchait depuis déjà plusieurs années à investir dans un bâtiment dessiné sur-mesure pour ses besoins et ses contraintes spécifiques, lui permettant de regrouper son siège et son entrepôt de stockage, éloignés d'une trentaine de kilomètres.

Un engagement environnemental

Le choix d'une construction répondant à des contraintes environnementales fortes n'est pas le fruit du hasard. Un investissement de 1,3 million d'euros (un budget 20% supérieur à

celui d'une construction classique et des performances énergiques 25 % supérieures aux normes en vigueur) pour ce site de 900 m² doté d'un entrepôt avec réserve sécurisée, de sondes géothermiques, d'une pompe à chaleur, d'une toiture végétalisée, de récupération des eaux de pluie, de puits de lumière... Il faudra environ 7 ans pour amortir le surcoût lié à cet investissement. Un parti pris que revendique pleinement le PDG, qui reste, d'une manière générale, très attentif aux questions environnementales. Ainsi, parmi les gammes proposées par Matthews, les encres chimiques tendent aujourd'hui à être supplantées par des encres avec des bases eau ou éthanol. La société a en ce sens une action positive dans les choix des fournisseurs et fait pression sur les fabricants pour aller vers des produits de moins en moins polluants.

Cette nouvelle infrastructure, inaugurée le 26 juin dernier avec ses clients, fournisseurs et salariés, va permettre à Matthews France de repartir mieux armé.

Un projet commun et fédérateur pour l'équipe, qui dispose désormais d'un outil de travail parfaitement adapté.

CHIFFRE D'AFFAIRES : 5,5 MILLIONS EUROS
DONT 15% À L'EXPORT
EFFECTIF : 24 PERS. DONT 9 COMMERCIAUX EN RÉGION
ADRESSE : PARC D'ACTIVITÉ DES PORTES DU VEXIN
95300 ENNERY
TÉL. : 01 34 41 53 00 - WWW.MATTHEWS.FR



TRANSFERT INDUSTRIEL ET DE BUREAUX

STOCKAGE - ARCHIVAGE - LOGISTIQUE



- Du personnel **QUALIFIÉ**
- Une organisation **RIGOREUSE**
- Des moyens techniques **ADAPTÉS**

Tél. : 01 34 64 40 40 ■ PA du Vert Galant ■ 95310 Saint-Ouen l'Aumône ■ www.sogedem.fr

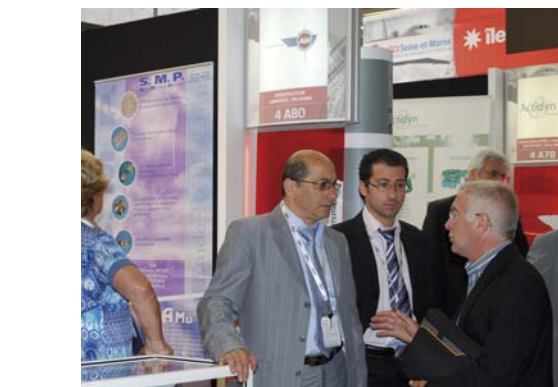
Paris Air Show, les entreprises valdoisiennes au rendez-vous

Chaque année, la CCIV accompagne les entreprises sur de nombreux salons. A l'occasion du centenaire du Bourget (du 15 au 20 juin dernier), elles étaient plus d'une dizaine à prendre part à cet événement international, point de rencontre de tous les professionnels du secteur, également très attendu du grand public.

Parmi les PMI valdoisiennes présentes : Métavia Brami et Protec Industrie (Bezons) ; le Comptoir des Métaux (Argenteuil) ; AGI et Aubry NTV (Sarcelles) ; Aviatec (Jouy le Moutier) ; Seerc, Vue, Semmip et Erpro (Saint-Leu la Forêt) ; Laroche Groupe et Detampel (Andilly) ; l'Atelier de mécanique de Deuil (Groslay).

Avec avoir reçu la visite de Jean-Paul Huchon le mercredi 17 juin, Didier Arnal, président du Conseil général du Val d'Oise, s'est déplacé le lende-

main pour rencontrer les sociétés présentes, en compagnie d'Alain Leikine, président du Ceevo et de Gilbert Tchivitdji, président du Comité mécanique Ile-de-France. Dans ce contexte économique difficile, les entrepreneurs n'ont pas caché leurs inquiétudes face à la conjoncture actuelle : mise en stand-by de certains programmes, chiffre d'affaires en baisse, emplois en danger. La « crise », comme on la désigne, n'épargne pas les sous-traitants aéronautiques. La prudence est de mise avec la baisse du marché des avions régionaux et l'effondrement de la demande d'avions d'affaires. Un sentiment quasi-général, exprimé par la plupart des PMI présentes. Néanmoins, pour ce centenaire, le nombre d'exposants constituait un record. Venu pour chercher quelques signaux de la part des donneurs d'ordre, "montrer qu'ils étaient toujours là", les sous-traitants ont fait le déplacement en masse. Ils étaient 13 représentants valdoisiens, un chiffre équivalent à l'édition 2007.



Ci-dessus : Stand AGI, Richard et Albert Bouaniche accueillant un client



Ci-dessous : Stands Protec en premier plan et Laroche

Tour de table des PMI valdoisiennes

Aéro Générale Intervention

Un air de famille entre le père et le fils : Richard et Albert Bouaniche font équipe depuis 1998. Présente dans trois domaines d'activité, la société sarcelloise AGI (12 personnes) s'est d'abord développée dans le domaine du soudage, meulage, polissage et parachèvement de pièces aéronautiques, avant d'introduire la fabrication de pièces en matériaux composites (Kevlar, Carbone...). Pour répondre à des besoins plus globaux, AGI a rapidement complété son panel de compétences en rachetant deux sociétés (SMP pour la mécanique de précision et AMU pour les machines spéciales), implantées en province et réunissant une quarantaine de personnes. Aujourd'hui, le négoce, la troisième activité d'AGI, représente près de 40% du chiffre d'affaires. *"Si nos clients ont besoin d'emballages, de châssis mécano-soudés ou d'outillages..., nous sommes en mesure de couvrir l'ensemble de leurs besoins. Grâce à des partenariats mis en place avec nos fournisseurs, sous-traitants et par le biais des autres sociétés du groupe AGI, nous nous positionnons comme un interlocuteur unique pour nos clients (Air France, Snecma, Eurocopter...), de la fabrication à la livraison."* Un développement constant pour cette belle PMI qui a racheté en 2000 un bâtiment plus vaste à Sarcelles et reste mobilisée malgré une conjoncture difficile.

Tél. : 01 34 19 36 18 - www.agi-aero.fr

Le Comptoir Général des Métaux

Après avoir débuté à Suresnes en 1959, c'est en 1973 que le CGM (Comptoir général des métaux), stockiste distributeur, fait construire à Argenteuil un magasin de 1000 m². Après des agrandissements successifs, l'entreprise dispose d'une surface de stockage de plus de 3 000 m² au sol et de bureaux contigus. En 2000, elle ouvre un nouveau site couvert près de Toulouse afin de renforcer sa présence dans la région sud et s'installe également près de Rouen. Dirigée par Emmanuelle Zarah et François Bitnic, fille et fils du fondateur, cette société familiale, qui emploie 40 personnes sur son site argenteuilais, a commencé par la distribution de barres laiton, puis a développé sa gamme pour satisfaire les besoins métallurgiques les plus divers (bronze, cuivre, inox, titane, nickel...), sous formes variées (barres, tôles, tubes, tôles perforées, grillages, toiles...).

Depuis quelques années, elle distribue également des plastiques techniques. Ces matières premières brutes se destinent à des clients internationaux dans l'industrie aéronautique, les hautes technologies, la mécanique générale, la défense, ainsi que l'automobile.

Le CGM fête ses 50 ans cette année.

Tél. : 01 30 25 84 60 - www.cgmetaux.com

Laroche

Autre PMI valdoisienne sur le salon : Laroche (Andilly), entreprise centenaire de 120 personnes et fournisseur de rang 1 auprès des constructeurs aéronautiques, également présente dans le secteur automobile, l'armement et les télécommunications. Avec un effectif de 120 personnes dans le Val d'Oise, ce groupe à l'actionnariat familial, dont la présidence est toujours assurée par Richard Béatrice et la direction générale par Hervé Pouget, compte trois entités. Laroche, maison mère et structure historique, réalise l'usinage de pièces complexes à très forte valeur ajoutée (pièces moteur et pièces maîtresse de structure). "Nous disposons en interne de moyens techniques lourds, de collaborateurs extrêmement compétents et de standard qualité drastique, explique Jonhny Hertel, chargé d'affaires. En septembre dernier, nous avons inauguré une nouvelle entité dédiée à l'usinage composite. Aujourd'hui, nous cherchons à pénétrer d'autres marchés comme le nucléaire." Des investissements constants et une politique d'excellence, qui se déclinent dans les autres entités du groupe avec OCP (bureau d'études spécialisé dans la conception d'outillages) et Diconex, fabricant de composants d'hyperfréquence, qui possède sa propre gamme de produits et représente le pôle télécommunications du groupe. Un savoir-faire unique, à haut contenu technologique, mais des inquiétudes difficiles à écarter avec des baisses d'activité annoncées par certains gros clients. L'entreprise reste toutefois un maillon essentiel de la chaîne, réalisant des pièces majeures que les constructeurs, qui ont fait le choix de sous-

traiter massivement, n'ont désormais plus les compétences de produire en interne.

www.laroche-groupe.fr

Protec Industrie

Il faut savoir se relever quand surviennent les difficultés. Celles que Protec a traversées sont de taille. Cette société installée à Saint-Brice-sous-Forêt, spécialisée en traitements et revêtements de surface, a subi un très grave incendie en début d'année. Un site détruit, mais l'envie de reconstruire a poussé Gérard Collin à concrétiser une opération salvatrice : le rachat de la société Seproja, également spécialisée dans les traitements industriels chimiques, électrolytiques des surfaces et peintures, qui cherchait alors repreneur. Dénombrant une cinquantaine de personnes initialement, le groupe Protec, après avoir absorbé l'ensemble du personnel de la Seproja, compte aujourd'hui 130 collaborateurs et s'est installé sur son site bezonnais. Le groupe Protec compte également une seconde unité installée à Bondy, Protec Décors, spécialisée dans

les traitements décoratifs, qui déménagera pour rejoindre Saint-Brice dès que les nouveaux ateliers seront sortis de terre. D'autres projets sont en cours, avec l'ouverture d'une filiale au Maroc dès le mois d'octobre.

Aviatec

La société Aviatec avait répondu présente. Spécialisée dans la vente de consommables pour le secteur aéronautique (produits de protection, nettoyeurs, graisses et mastics, peintures primaires, colles et adhésifs...), la PME tire plutôt bien son épingle du jeu (voir le portrait d'Alexandre Lafarge, son PDG page 16). Aviatec est une des rares entreprises sur ce marché.

Fedex décroche le Bourget

Parmi les partenaires de l'événement, FedEx Express a assuré la gestion des envois des titres d'accès (badges et carnets d'invitation) aux exposants en Europe et à l'international. Plus de 40 pays étaient représentés. C'est la première fois que FedEx, qui est aussi la 2^e compagnie aérienne mondiale, assurait cette mission pour le salon. Le partenariat prévoyait notamment la mise à disposition des services de transport express international FedEx et la livraison des envois urgents au sein même du salon et pendant toute la durée de l'événement



Gérard Collin, directeur de Protec avec Didier Arnal, président du Conseil Général et Alain Leikine, Président du CEEVO et VP du Conseil Général.

Avec nous, l'apprentissage ne connaît pas la crise.
Alors préparez-vous à la reprise !



160 formations du CAP au BAC+5, dans nos 16 écoles, ce sont plus de 6 000 jeunes formés chaque année à 55 métiers. Un apprenti est un jeune qui a fait le choix de l'entreprise, il veut apprendre, il saura travailler.

Pour vous, c'est la possibilité de renforcer vos équipes immédiatement et d'anticiper le développement de vos ressources humaines.

Aujourd'hui, avec les avantages financiers exceptionnels liés à l'embauche d'un apprenti, vous avez les cartes en main pour préparer l'avenir.

Rejoignez les milliers d'entreprises qui ont déjà choisi les écoles de la CCI de Versailles Val-d'Oise/Yvelines.

Pour en savoir plus sur le recrutement d'un apprenti :
 01 30 75 36 92 ou sur recruterunapprenti@versailles.cci.fr

Pour en savoir plus sur nos 16 écoles :
www.ecoles.versailles.cci.fr

Elicom et SFR Business Team vous présentent le nouveau smartphone BlackBerry® Curve™ 8900

Fiable

Budget maîtrisé

Simplicité d'utilisation

Innovant



**OFFRE SPÉCIALE
BLACKBERRY - ELICOM :**
une pochette offerte
pour tout achat d'un
BlackBerry Curve 8900** !

Découvrez comment gagner jusqu'à 60 minutes par jour*
et augmenter la productivité de vos collaborateurs de 38%*
grâce à la solution SFR Business Mail pour BlackBerry®,
disponible à partir de 8€ HT mensuel par ligne

E-mails en temps réel • Réception et modification des pièces jointes
Agenda • Carnet d'adresses • Internet • Photos • Vidéos • MP3... et bien plus encore

Venez le découvrir chez Elicom, votre espace SFR Business Team.

Contactez Marilyn Weil au 01-34-64-44-44

ou par e-mail : marilyn.weil@elicom.com

ELICOM SAS - Rond Point de la Zone d'Activité Porte Ouest - RD14 - 95480 - PIERRELAYE

BlackBerry

ELICOM

espace

SFR Business Team

* Source étude IPSOS Reid 2007

** offre valable jusqu'au 31 mai 2009, dans la limite d'un total de 50 terminaux et conditionnée à la souscription simultanée d'une option Business Mail SFR pour BlackBerry.

© 2009 Research In Motion Limited. Tous droits réservés. Research In Motion, le logo RIM, BlackBerry, le logo BlackBerry et SureType sont déposés auprès du bureau américain des brevets et marques, et peuvent être en instance ou déposés dans d'autres pays. Ces marques ainsi que d'autres sont la propriété de Research In Motion Limited. Toutes les autres marques, les noms de produits, les noms de sociétés, les marques déposées et marques de services sont la propriété de leurs détenteurs respectifs.