

Contact

entreprises

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



Un peu
de douceur dans
ce monde
de brutes

 ContactEntreprises95

Bimestriel n°118
Déc.2015-Janv. 2016
Réf. C. 139



Entreprise du mois :

**Maison
JOUBERT**



Homme du mois :

Henri-Pierre LEVEAU
DIRECTEUR D'AGRO-FORM



**C'EST FACILE... RAPIDE...
PRATIQUE... et EFFICACE !**

leclercdrive.fr

Vos courses en 1 clic !



E.Leclerc 
DRIVE

SAINT OUEN L'AUMÔNE
Rue de Paris - cité de l'auto

Sommaire

DOSSIER

Chocolat et gourmandisesp.5 à 9

HOMME DU MOIS

Henri-Pierre Leveau,
directeur d'Agro-Formp. 10

ENTREPRISE DU MOIS

Maison Joubertp.11

ACE p. 12 et 13

INFOS ENTREPRISESp. 14

SORTIRp. 15



Fêtes de Noël, renouons avec l'essentiel

L'année 2015 se termine et elle ne laissera pas de regrets. Elle a commencé, en janvier, par des attentats terroristes ciblés, pour se terminer le 13 novembre dans une barbarie sanglante, impensable dans notre démocratie, et pourtant si réelle.

La crise économique, l'augmentation constante du chômage, n'ajoutent rien de positif à cette année noire.

Pour évacuer nos soucis quotidiens, nous avons choisi de présenter un dossier gourmand sur le chocolat. Il paraît qu'en consommer serait bon pour le moral. Alors goûtez-le sous toutes ses formes, sans modération. Nos artisans font des merveilles de plaisir et de douceur. Les sorties sont aussi à l'honneur dans ce numéro. Distrayons-nous, allons au théâtre, ne nous laissons pas gagner par le doute, et profitons pleinement de cette liberté qui est la nôtre !

Nous entrons dans cette période si particulière, celle des fêtes de Noël, traditionnellement jours de paix, de fraternité et d'amour. Cette année plus encore, il est important de se ressourcer en famille, entre amis, pour établir des relations humaines qui donnent du sens autour de nous, dans notre quotidien, comme dans nos entreprises. Générosité et partage sont autant de valeurs qu'il ne faut pas oublier, alors que nos modèles de société nous éloignent bien trop souvent de ces fondamentaux. En tant que dirigeants de PME et PMI, continuons à défendre une économie respectueuse de l'individu et du monde qui nous entoure, resserrons les liens et soyons bienveillants les uns envers les autres. C'est dans cet esprit solidaire que nous parviendrons à avancer.

Je vous souhaite du courage et de l'énergie pour entrevoir 2016 dans les meilleures conditions, et influencer de manière positive sur le cours de l'avenir.

*A tous Joyeux Noël, bonne année
et que la force soit avec vous !*

*Bien cordialement
Virginie Paviot*

Annonceurs

ALLIECO ENVIRONNEMENT - C'CLIM -

CHAMBRE DE COMMERCE DU VAL D'OISE -

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMERATION DE CERGY-

PONTOISE - CONSEIL DÉPARTEMENTAL

DU VAL D'OISE - CLUB ACE - EMILIE -

FOUGERAY-FLAMANT - LA POSTE -

LECLERC DRIVE - NOVOTEL - OLIVIER VIGNAL

PAYSAGISTE - PROCARIST - SIREMBALLAGE -

SOMAG - WAGRAM EDITION -

www.contact-entreprises.net

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

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 -
www.mfpromotion.fr - Directrice de la publication : Virginie PAVIOT vpaviot@mfpromotion.fr - rédactrice en chef : Audrey LEMEUR alemeur@mfpromotion.fr -
rédacteurs : Audrey Le Meur, Nolwenn Ramanantsoa - SARL au capital de 7622,45 euros - RCS Pontoise B 352 519 292 - Code APE 744B - Tirage : 8 000 exemplaires

Le nouveau centre R&D
de Sensient Cosmetic Technologies



Les nouveaux locaux du PJGN



Le futur siège de Spie



ILS ONT CHOISI CERGY-PONTOISE EN 2015

ABB

Air liquide

Lemaire Tricotel

Lisi Aerospace

Mérieux NutriSciences

Oscaro.com

PJGN (Pôle Judiciaire
de la Gendarmerie Nationale)

Sagem Défense et Sécurité

Sensient Cosmetic Technologies

SPIE

Store Electronic Systems

Venteo

entreprendre@cergy-pontoise.fr
www.entreprendre-cergy-pontoise.fr



Communauté d'agglomération de Cergy-Pontoise - Photos : Agglomération Cergy-Pontoise, L. Pagès, D. Chauvin

La Poste vous propose une nouvelle adresse pour faire partir vos colis : la vôtre.

Révolution dans votre boîte aux lettres :
aujourd'hui avec Colissimo, vous pouvez envoyer
ou retourner vos colis directement depuis votre
boîte aux lettres*.

Plus proche, plus connectée.
Une nouvelle idée de La Poste.

laposte.fr/expedition-colissimo

DÉVELOPPONS LA CONFIANCE | LA POSTE



LA POSTE - Société anonyme au capital de 2 000 000 000 euros - 508 000 000 RCS PARIS - Siège social : 44, boulevard de l'Impératrice - 75037 PARIS CEDEX 13. SIRET : 140 000 000 000 000 000

* Offre valable en France Métropolitaine, soumise à conditions d'admission, sous réserve d'affranchissement en ligne. Consultation gratuite hors coûts de connexion en vigueur de l'opérateur.

Un peu de douceur dans ce monde de brutes

Manger du chocolat remonte le moral, surtout en ces temps maussades. Grâce aux molécules qu'il contient comme la phényléthylamine, psycho-stimulante et la sérotonine, véritable anti-stress, au magnésium et à la vitamine B1, la recette est détonante. C'est un fait : le chocolat nous procure du plaisir et lutte contre la déprime ! Ce n'est pas la seule gourmandise à nous faire cet effet. A contrepied de la grisaille ambiante, les artisans du sucré (pâtisseries, chocolatiers, confiseurs, glaciers...) œuvrent quotidiennement pour nous apporter un vrai bien-être gustatif. Autant de bonnes raisons pour ne pas s'en priver, faire vivre le commerce local, garant d'un vrai savoir-faire et offrir à son entourage des produits haut de gamme.

L'artisan chocolaté : on craque !

Voici trois ans qu'Eric Bernier a fait le pari un peu fou de créer une chocolaterie à Puiseux-Pontoise, à côté du marché de Caroline et de la Cueillette de Cergy. Le projet novateur de ce pâtissier d'origine vendéenne a tenu ses promesses et séduit une clientèle d'amateurs qui apprécient la qualité des produits. En boutique, chocolats et pâtisseries s'exposent.

Fonceur dans l'âme, ce chef au style décontracté, qui ne pratique pas la langue de bois, a entièrement réaménagé un ancien magasin de meubles pour y un créer un laboratoire ouvert sur une boutique de 350 m², qui permet aux clients de découvrir l'ensemble du travail de préparation. Eric BERNIER reconnaît avoir eu une attirance naturelle pour ce métier dès tout petit. "Très gourmand, je voulais déjà devenir pâtissier chocolatier. J'ai commencé en pré-apprentissage à Saint-Jean de Mont avant de venir à Paris, où j'ai finalement réalisé tout mon parcours professionnel. Puis, avec mon épouse, nous nous sommes installés à Ermont, où nous avons tenu une boulangerie pâtisserie. Après 8 ans d'activité, j'ai décidé de vendre la boutique pour repartir sur un nouveau concept et ouvrir une chocolaterie : ici nous travaillons le chocolat*, réalisons des pâtisseries, des macarons, mais aussi de la guimauve, de la pâte à tartiner, de la pâte d'amande, des dragées..." Eric BERNIER met un an à construire ce projet, avec, en tête, une idée très précise. Il imagine ses laboratoires, fait le choix d'investir dans une ligne de production qui lui permet

de réaliser quotidiennement 200 à 300 kg de chocolat et entre 6000 à 8000 macarons par jour. "Dès le début, je souhaitais faire les choses en grand, pour être capable de produire des quantités importantes reconnaît-il, mon banquier ne voyait pas les choses du même œil, mais finalement, je ne m'étais pas trompé."

Promesses tenues

Après trois ans et demi d'activité, le bouche à oreille fonctionne. Pour les fêtes de fin d'année, les quelques 40 000 macarons produits dans ses labos devraient s'écouler comme des petits pains. Eric BERNIER a beaucoup misé sur la qualité. "Je suis très exigeant avec mon équipe, confie-t-il, ici on ne fait pas de l'à peu près. Chacun doit être polyvalent. Je me suis entouré de collaborateurs qui me ressemblent et nous travaillons en osmose." Rigoureux et sans cesse en quête d'idées nouvelles pour surprendre sa clientèle, le chef propose ses créations pâtisseries (dernière en date : la bûchette cocktail d'agrumes crémeux litchi, compotée de griotte biscuit pain de gêne pistache craquant citron). Repéré pour son travail, le chef a même été directement démarché pour rejoindre l'Equipe de France de la Gastronomie et des maîtres du service. Cette association, présidée par Bernard VAUSSION, grand chef des cuisines de l'Élysée pendant quarante ans, lui permet de collaborer depuis deux ans, aux côtés des plus grands noms, à l'élaboration annuelle d'un grand dîner caritatif. Aujourd'hui, celui qui se considère toujours comme un "ouvrier", travaille à plus de 80% pour les particuliers mais compte aussi parmi ses clients des

noms tels que la Maison Cartier et des groupes comme Ikea ou la Deutsch Bank. Eric BERNIER nourrit d'autres projets et étudie ainsi l'opportunité d'ouvrir une nou-



velle boutique en Chine, vers Shanghai. Aimant l'échange et le contact, il transmet également son savoir et ses techniques aux amateurs de cuisine en organisant un samedi sur deux des ateliers "macarons" pour les particuliers (réservation obligatoire).

*Le chef se fournit chez Cacao Barry

Tél. : 01 34 67 02 79
www.l-artisan-chocolate.com

SOMAG
LOCATION SUR MESURE D'ESPACES PROFESSIONNELS

BUREAUX, ENTREPOT,
ATELIER, ARCHIVES À LOUER
(20-200m²)

Plus de 100 entreprises
nous font déjà confiance

16 rue Ampère - 95300 Pontoise
Tél. 01 30 30 92 77 - informations@somag.fr
www.somag.com



Nature et Cacao : Le chocolat version bio

Chez Christophe L'HERMITTE, tout est sain. Il y a 8 ans, alors salarié comme pâtissier chocolatier, il décide de sauter le pas et crée Nature et Cacao. L'artisan se spécialise dans un domaine qui lui tient particulièrement à cœur avec un chocolat étiqueté A.B.

Il propose à ses clients ganaches, mendiants, truffes, pralinés, tablettes, ballotins, enrobés, éclats, tablettes... Ses produits sont fabriqués de façon artisanale, dans ses labos situés à Saint-Gratien, à partir de cacao de qualité certifiés bio, en provenance du Pérou et de Bolivie. Il complète cette offre avec de petits accompagnements : nougat tendre, guimauves, petits biscuits, marrons glacés et autres gourmandises... Le chocolat, pur beurre de cacao, est travaillé par ses soins, à l'ancienne, sans additif ni lécithine de soja. Près de deux tonnes sont vendues chaque année. "Le goût est plus authentique, les arômes s'épanouissent pleinement en bouche. On compare souvent notre chocolat à celui des grandes maisons parisiennes, une vraie satisfaction."

Pignon sur rue

Au démarrage, le créateur vend ses produits sur des

salons et via son site Internet. Il y a deux ans, il saisit l'opportunité de s'installer à Argenteuil et ouvre une boutique dans la rue commerçante, en plein centre ville. Si l'activité de la boutique se développe auprès des particuliers, le chocolatier reste fidèle aux grands salons parisiens bio où il continue d'exposer et a su séduire, grâce à la qualité de ses produits, de beaux clients comme Google France, Hipp France, le designer Philippe STARK ou encore le Ministère de l'environnement. "Nous souhaitons aujourd'hui continuer à développer nos ventes auprès des professionnels. Le potentiel est important. Autour de nous, les parcs d'activités d'Argenteuil et Bezons concentrent un nombre important d'entreprises." Pour casser les idées reçues, Christophe L'HERMITTE insiste : "le prix d'achat du chocolat bio reste équivalent à celui du chocolat traditionnel. Il est vrai que la matière première coûte plus cher ; les procédés de fabrication sont également plus contraignants tout comme la mise en place des différents labels et de la traçabilité... Mais à la caisse, le client ne dépensera pas plus que chez un chocolatier classique, avec l'assurance de déguster un chocolat frais, issu de filière équitable." Pour s'en convaincre, le Cacaotier organise un samedi par mois des dégusta-



tions dans sa boutique. Reprise des animations en janvier.

Tél. : 01 39 84 19 05 - 06 63 12 45 17

www.nature-cacao.com

contact@nature-cacao.com

Le cacaotier : voyage gustatif

Alliages uniques de pralinés et ganaches, avec des saveurs exotiques ramenées de ses périples à travers le monde : voilà toute la promesse d'Hubert MASSE, fondateur du Cacaotier, dont la première boutique a ouvert ses portes à Enghien il y a 20 ans.

La maison est attachée à ses racines artisanales, privilégie l'exigence de qualité et l'utilisation de produits naturels. La finesse de ses créations est couronnée en 2008 du Grand prix du chocolat artisanal de la ville de Paris et récompensée quatre années successives (de 2011 à 2014) par le prestigieux Club des Croqueurs de chocolats. Hubert MASSE est reconnu depuis 4 ans comme l'un des meilleurs chocolatiers de France. L'artisan doit beaucoup à ses voyages. Enfant, c'est au Guatemala qu'il découvre le travail du cacao chez un chocolatier suisse, ami de son père. Après son apprentissage, il intègre le laboratoire de La Maison du Chocolat, puis le prestigieux hôtel parisien Le Bristol. A 27 ans, il traverse le monde pour ouvrir, avec sa femme d'origine irlandaise, sa première boutique en Australie. Sept ans plus tard, le retour au pays natal se fait à Enghien où Le Cacaotier démarre son activité en 1995. En 2005, alors que la boutique se développe, Hubert MASSE installe son laboratoire à Saint-Pierre-lès-Elbeuf (76). Trois autres magasins (en nom propre) portent aujourd'hui les couleurs du Cacaotier : rue de Verneuil dans le 7^e arrondissement à Paris, Rouen et plus récemment, rue de Levis dans le 17^e à Paris. Début 2016, la dirigeant, qui pilote aujourd'hui une entreprise de 28 personnes (dont 7 personnes à Enghien), s'installera à

Bois Colombes. Chaque année, près de 25 tonnes de chocolat sont transformées dans ses laboratoires. Hubert MASSE expérimente sans cesse pour trouver une harmonie parfaite dans l'alliage de ses pralinés et ganaches aux saveurs de baies de Timut, de citronnelle de Madagascar ou d'infusions de gingembre frais.

Tél. : 01 39 89 29 31 - www.lecacaotier.com



Le chocolatier d'Enghien Hubert MASSE et le sculpteur Guy GEYMANN ont donné vie aux "Les 3 oies", une sculpture de chocolat de près de 80 kg et de 1m80 de haut, qui a été exposée sous la nef du Grand Palais à Paris, fin novembre. Réalisée à partir du moule de l'œuvre du sculpteur, un défi technique, cette collaboration réussie a nécessité une dizaine de jours de travail. Après le salon, "Les 3 oies" ne seront pas consommées mais exposées dans la boutique parisienne du Cacaotier (17^e). Les deux artistes nourrissent déjà d'autres projets. Hubert MASSE réalisera de nouvelles sculptures en modèles réduits à partir des moules de Guy GEYMANN à l'occasion des fêtes de Pâques.

Allieco

ENVIRONNEMENT

COLLECTE
TRI
VALORISATION
des déchets

01 39 95 21 21

4 rue des Entrepreneurs - 95150 Taverny

contact@allieco-environnement.fr

www.allieco-environnement.fr

SIREMBALLAGE
Centres d'emballage

FILMER
PROTEGER
CALER
EXPEDIER
EMBALLER
SIGNALER

Siège :
84 av Maréchal Leclerc
95000 BOISEMONT

www.siremballage.fr

Usine :
ZA Fort Vache
78740 VAUX SUR SEINE

Tel : 01.34.46.98.00

Chocolaterie de Pâris : entre pralinés et glaces artisanales

Des assortiments pralinés, sans beurre ni ganache, avec une teneur garantie en cacao de 74% pour le chocolat noir : voilà le secret de fabrication de la Chocolaterie de Pâris, créée en 2009 par Jérôme ROUXÉL, ancien de chez l'Aladon à Pontoise.

Dans ses laboratoires, situés à Saint-Ouen l'Aumône, l'artisan fabrique non seulement du chocolat (4 à 5 tonnes) par an, des truffes, une des spécialités historiques de l'entreprise, mais également des glaces et sorbets artisanaux (5 à 6000 litres), avec une gamme de 32 parfums, vendus en demi litre et litre. Les sorbets (sans colorant, stabilisateur, ni aucun autre additif chimique) sont produits à partir d'ingrédients naturels et de fruits frais pour la plupart sélectionnés chez des producteurs de la région (fermes, vergers), transformés en pulpe, pour obtenir plus de goût et d'onctuosité. **La Chocolaterie de Pâris**

ne vend pas en direct aux particuliers mais passe exclusivement par des magasins revendeurs. "Dès le départ, j'ai opté pour ce business model en m'appuyant sur des distributeurs dans le Val d'Oise, dans l'Eure, l'Oise, la Seine et Marne et les Yvelines. Pour le 95, nos produits sont disponibles dans six points de vente : Gamm Vert à Villaines sous bois, Gamm Vert à Louvres, Les Halles de



l'Aveyron à Herblay, Gépi Halles à Saint-Ouen-l'Aumône, Univers Primeurs à Eragny sur Oise ou encore le marché de Caroline à Puiseux Pontoise. Je travaille aussi avec les comités d'entreprises pour les colis et paniers garnis de fin d'année", précise le dirigeant, qui sera également présent le 19 décembre lors du marché de Noël à Marines et ce même week-end, lors du marché de Noël à Rosny sous bois (Seine-Saint-Denis). L'entreprise a recruté un premier salarié en début d'année et en septembre, un second collaborateur a rejoint l'équipe. En 2016, la production devrait passer à 8 t, des perspectives encourageantes qui nécessiteront un déménagement dans les mois à venir. "Il nous faut nous agrandir car nous manquons déjà de place et d'espace de stockage !"

Tél. 06 72 82 21 12

jeromechocolat@yahoo.fr
www.chocolaterieparis.com

Pontoise : capitale du donuts

Comme les grands pâtisseries, sans cesse en quête de nouvelles saveurs, les trois associés fondateurs d'Happy Donuts ont lancé, il y a un peu plus d'un an à Pontoise, toute une gamme de donuts, ces beignets ronds venus des Etats-Unis, aux couleurs vives et gourmandes.

Il y en a pour tous les goûts : framboise, fraise, barbabapa, Nutella, kinder, spéculos, noix de coco ou encore crumble... (dix parfums au total, un parfum du mois, avec des éditions limitées lancées au moment d'Halloween ou de Noël par exemple). Leur confection est entièrement artisanale, sans surgélation, réalisée dans les labos pontoisiens de la rue Saint-Jean. Tout est vendu frais pour que le beignet conserve sa fraîcheur et son moelleux. Standards ou minis, ils sont proposés sur commande aux particuliers comme aux professionnels de la restauration. Aujourd'hui, la société aimerait s'agrandir, trouver de nouveaux locaux pour s'installer et investir dans des machines plus performantes car le concept plaît. Pour franchir une nouvelle étape et poursuivre son développement, il lui faudra donc se doter, dans les prochains mois, d'équipements plus professionnels permettant de produire davantage et investir un point de ventes en direct. Un tournant nécessaire auquel ses fondateurs réfléchissent pour pérenniser l'activité et

passer à la vitesse supérieure, avec peut-être, dans les semaines à venir, le lancement d'une campagne de crowdfunding.

Tél. : 06 35 41 04 16

contact@happydonuts.fr - www.happydonuts.fr





COMPÉTENCE

PARTAGE

EXPERTISE



A la recherche d'un levier de croissance ?

Plato, votre meilleur atout

Rejoignez vos pairs
plato95@cci-paris-idf.fr



0 820 012 112

Service 0,12 € / min
+ prix appel

cci95-idf.fr



Lune de miel en Vexin

Avec un père et quatre oncles apiculteurs, Franck PORTEFAIX évolue dans le monde des abeilles depuis tout petit. Ses butineuses (des noires et des Buckfast) produisent chaque année 8 tonnes de miel de 14 sortes différentes.

Après avoir passé un BTS tourisme et loisirs et vécu quelques années en Afrique, Franck PORTEFAIX revient à Neuville-Bosc (Oise) en mars 2000 pour y créer sa propre exploitation. Il s'installe à proximité de celle de son père, reprise depuis 2012 par son frère Steeve. A eux deux, ils possèdent près de 500 ruches dans le Vexin français et 200 en Provence. Franck PORTEFAIX pratique la transhumance, le déplacement de ruches saisonnier. Grâce au choix des emplacements, il récolte, de mai à juillet, une grande variété de miels : miel de fleurs de printemps, de tilleul, d'acacia,.... Les deux apiculteurs déplacent ensuite leurs ruches (notamment dans la Vienne) pour y récolter du miel de tournesol, de romarin. Celles situées en Provence produisent du miel de bruyère blanche, de romarin, de thym, de garrigue, de lavande et enfin de montagne. L'exploitant propose à sa clientèle d'autres produits (pollen et propolis aux propriétés reconnues) et s'associe à des artisans talentueux pour la fabrication de produits dérivés : sucettes et plusieurs variétés de bonbons, pain d'épices moelleux, nougat tendre, hydromel, bière au miel, vinaigre de miel, nonnettes au miel fourrées à la marmelade d'orange, savons... Les produits sont vendus au détail

sur les marchés valdoisiers et en Ile-de-France*. Franck assure également de la vente directe sur son exploitation, le jeudi entre 15h et 18h, 14, route de Goupillon – Hameau de Goupillon – 60119 Neuville-Bosc (8km au nord de Marines)

* Argenteuil marché des Champioux (un samedi tous les deux mois) ; Cergy La Rivoise (vente à la ferme chez un maraicher, un vendredi après-midi par mois) ; Ermont (un mercredi matin et un samedi matin par mois de septembre à juin) ; prochain RDV le mercredi 23 décembre ; l'Isle-Adam (un vendredi matin sur deux, de septembre à juillet) ; Pontoise (un mercredi après-midi par mois à la gare et un samedi matin par mois Place de l'Hôtel de ville de septembre à juin) ; Saint-Leu-la-Forêt (un samedi matin par mois de septembre à juin) ; marché de Noël de Pontoise : samedi 19 et dimanche 20 décembre.

Tél. : 06 85 94 25 57

franck@lesbonsmielsdುವexin.fr
www.lesbonsmielsdುವexin.fr

Le miel en alerte

La production de miel en France 2014 a baissé d'un tiers par rapport à l'année précédente. Elle tombe à environ 10 000 tonnes, soit le niveau le plus bas depuis 20 ans, selon l'Union nationale des apiculteurs français (Unaf) qui pointe de nouveau du doigt les insecticides. Une chute vertigineuse alors qu'en 1995, les récoltes atteignaient plus de 32 000 tonnes...

Gâteaux sur mesure et pâte à sucre

Harry Traiteur, basé à Arnouville, dirigé par Jean Marc NIGOGHOSSIAN, est une référence prisée sur l'est valdoisien. L'équipe a mis en ligne un nouveau site web, spécialement dédié



aux gâteaux, avec des réalisations à la carte, dignes des plus grands : gâteaux à thème, wedding cakes, pièces montées, macarons... Parmi ses réalisations, Harry Traiteur a livré à Aéroport de Paris un « gâteau-événement » sur mesure de 2 m² et 160 kg avec la reproduction de la maquette de l'Aéroport Charles de Gaulle, pour fêter les 40 ans du Terminal 1 (CDG 1) l'an dernier.

www.gateautraiteur.fr
www.harrytraiteur.fr



FFD Votre partenaire du déménagement d'entreprise

01 34 42 91 91
info@fougerey-flamant.com

Procarist Votre centre de formation

01 30 37 02 52 - contact@procarist.com
37 av. des Béthunes - 95310 St Ouen l'Aumône

Confiseries en pièces montées

Anne-Maria BRINGOLET confectionne des gâteaux et pièces montées un peu particuliers puisqu'ils sont tout en bonbons. Passionnée par la création et l'artisanat, dotée d'un vrai sens du commerce, elle se lance dans l'aventure du bonbon sous toutes ses formes en 2011. Elle commence à composer des créations variées et développe un catalogue. Ses compositions sont fabriquées grâce à un support en polystyrène découpé à la forme



désirée recouvert d'un papier de couleur puis d'un film alimentaire transparent. Les bonbons sont ensuite piqués un par un avec des bâtonnets en bois. En juin 2012, elle développe son activité en lançant son site Internet et en décembre 2014 ouvre une boutique tout en couleurs. Une bonne adresse pour les gourmands : le 89 bis rue Gabriel Péri à Corneilles en Paris.

www.ambonbons.fr

Cornes de gazelles revisitées

Créées par Ibtissam CHAOUA, Brooke les Douceurs en Mignardises sont des pâtisseries réunissant en un gâteau le macaron et la corne de gazelle. De petites tailles, en forme de lune, mêlant la douceur de l'amande pure et celle de la fleur d'oranger, elles se déclinent en plusieurs arômes : fraise, pistache, citron et nature et sont fabriquées de façon totalement artisanale. Elles s'apprécient aussi bien avec un thé, un café ou en dessert. Achat en ligne possible sur <https://brooke-paris.fr> par boîte de 12, 24 ou 36 pièces. Sélectionnée par le CEEVO, Ibtissam s'est rendue à New-York en septembre pour participer au salon Best of France, où ses mignardises ont remporté un réel succès.

Contact : 07 60 86 53 08
contact.brookeparis@gmail.com



Nicolas : macarons renversants

Les macarons de chez Nicolas n'ont décidément rien à envier à ceux de chez Pierre Hermé ou de Ladurée ! L'atelier situé à Ermont offre un très large choix de parfums (une vingtaine de variétés à tester, avec des saveurs originales telles que la violette). Les pâtisseries sont également de qualité, avec un fraisier qui écrase toute compétition, des entremets, une religieuse au caramel très appréciée, sans oublier les verrines, classiques ou éphémères. Installé depuis 2008, Nicolas BISCHOFF est un artisan de grande qualité, qui n'est certes pas situé dans Paris, mais qui vaut très nettement le détour et dont la notoriété ne fait que grandir.

Tél. : 01 34 37 62 15 -
ateliernicolas@orange.fr
www.latelierdenicolas.com/index.html



La chambre d'ami à prix d'ami

Chambre
73,00€*

CODE
PROMO
BOVO

Bon Voisinage @
Novotel Cergy-Pontoise

Novotel Cergy-Pontoise 3 Avenue du Parc 95011 Cergy-Pontoise Cedex

☎ 01 30 30 39 47 H0381-RE@accor.com

*Offre valable du 11/12/15 au 31/12/16, les vendredis, samedis, dimanches, veille de jours fériés et jours fériés, sous réserve de disponibilité et sur présentation du code promo.

Les prix s'entendent en TTC, par jour et par chambre, hors taxe de séjour et départementale. Le prix comprend un hébergement en chambre Standard pour 1 ou 2 personnes, hors petit-déjeuner.* Le supplément chambre est offert pour les enfants de moins de 16 ans partageant la chambre des parents, ainsi que le petit-déjeuner lorsque les parents le consomment. Offre réservée aux particuliers résidant sur les communes de l'agglomération de Cergy-Pontoise. Offre non rétroactive, non commissionnable et non cumulable avec d'autres offres et/ou avantages en cours.

Après avoir fait ses armes dans de grandes maisons, Sylvain JOUBERT reprend avec son épouse Anita, en 1994, une boulangerie pâtisserie à Taverny. Aujourd'hui, son nom est connu dans le département et attire des clients de proximité, mais de bien plus loin aussi...

Vingt ans plus tard, l'affaire a prospéré grâce à des créations qualitatives, savoureuses et une dynamique commerciale efficace. Maintes fois médaillée, cette belle entreprise, qui emploie 28 collaborateurs, a levé le voile sur ses secrets de fabrication.

Maison Joubert, une belle signature



Il exerce la noble profession d'artisan boulanger pâtissier. Le craquant de son pain fait l'unanimité. Virtuose du sucré, Sylvain JOUBERT applique aussi à ses gâteaux une recette inratable : de bonnes matières premières, un tour de main et une intelligence dans les accords, avec des créations qui évoluent selon les saisons. Souriant, accueillant, le patron a appris le métier auprès des plus grands. Ce Sarthois originaire du Mans démarre sa carrière chez Lenôtre, avant de traverser la Manche pour rejoindre le Gavroche, restaurant londonien étoilé au Michelin. De retour dans la capitale, il intègre le Crillon puis le ministère de la Défense. Après un interlude provincial, il projette d'ouvrir sa boutique et se fait embaucher comme chef à Taverny, dans une boulangerie pâtisserie de quartier. *"Je voulais à nouveau toucher au commerce traditionnel pour en intégrer le fonctionnement. J'ai eu l'opportunité, quelques années plus tard, de racheter l'établissement à mon ancien employeur. Nous l'avons rebaptisé la maison "Joubert".*

Multi-médaillé

Avec un tel background, on comprend mieux pourquoi Joubert a décroché le Trophée de la meilleure pâtisserie Ile-de-France cette année encore, ou celui du meilleur éclair chocolat il y a seulement quelques mois. Primés également : la galette, la tarte aux pommes, les croissants, les macarons... Un très beau palmarès. *"Nous nous inscrivons dans une logique d'amélioration et d'évolution continues, souligne l'artisan. Les savoir-faire se transmettent en interne. La maison compte 6 boulangers, 10 pâtissiers, 2 touriers, 2 traiteurs et 6 vendeuses, parmi lesquels 5 apprentis, mon épouse et moi-même. Les collaborateurs partent régulièrement en stage et font la démonstration de leur savoir-faire lors de concours, vrais moments de partage. J'aime engager mon équipe dans ce type de challenge. Cela permet de dynamiser l'entreprise, de valoriser le métier, de souder et motiver les collaborateurs. C'est une aussi une*

belle récompense pour le petit commerce. Les clients sont contents de savoir que les desserts qu'ils achètent et consomment sont reconnus parmi les meilleurs. Nous défendons la qualité, les produits frais et les saveurs authentiques, en conservant des prix abordables."

Merveilles sucrées

Dès l'ouverture, les clients affluent, la boutique (qui s'étend sur 80m² et compte 170m² de labos) ne désemplit pas. Baguettes et viennoiseries à partir de 7h, sandwiches frais préparés à la commande et plats maison à l'heure du déjeuner (Joubert développe en complément une activité traiteur qui représente 15% de son chiffre d'affaires). Un large choix de pâtisseries et macarons aux couleurs pétillantes s'expose également en vitrine. Un régal pour les yeux autant que les papilles. La pâtisserie représente à elle seule, la moitié du chiffre d'affaires et a fait la réputation de la maison.

Communicant

"On peut innover même lorsqu'on est commerçant ! Sylvain JOUBERT le revendique. L'univers de la pâtisserie est vaste et illimité. Il est essentiel de se remettre en question. Pour amener de nouvelles idées, nous organisons régulièrement des réunions avec les équipes où chacun apporte ses suggestions. Dans cette dynamique, nous proposons chaque week-end une pâtisserie spéciale, comme la tarte aux profiteroles ou un thème spécifique (les éclairs). Nos clients apprécient la nouveauté. Nous les surprenons et ils ont plaisir à revenir." Pour Joubert, la grosse période a commencé avec plus de 7000 parts de bûches et 5000 macarons

vendus en moyenne durant la période de Noël.

En janvier, pour la traditionnelle galette, Joubert, avec le soutien de ses fournisseurs, organise un grand jeu concours. A la clé, une voiture à gagner et l'assurance, pour le commerçant, d'une belle affluence dans sa boutique qui écoule plus 5000 galettes pour la période des rois.

Artisan talentueux et passionné (on le ressent lorsqu'il évoque le croustillant du millefeuille et le fondant de la crème pâtissière en bouche), Sylvain Joubert est aussi un chef d'entreprise accessible, tout en simplicité, qui a su trouver un équilibre entre vie professionnelle et familiale. Son affaire fonctionne bien, très bien même, mais le patron n'aspire pas à multiplier les points de vente et entend garder le sens premier de son métier. Il s'épanouit à la tête de sa boutique, apprécie la proximité avec les clients, aime gérer en direct ses équipes et proposer des produits de qualité. Une réussite pour cette maison "de banlieue" qui démontre qu'elle n'a rien à envier à ses confrères parisiens.

Activité : boulangerie, pâtisserie - Du mardi au samedi de 7h à 19h45. Le dimanche de 7h à 13h30
Effectif : 28 personnes
2 avenue de Verdun à Taverny
Tél. : 01 39 60 21 22 - sylvain-joubert@orange.fr

C.Clim

ÉTUDE - CONCEPTION - INSTALLATION - MAINTENANCE

20 ans d'expérience

- POMPES A CHALEUR
- CHAUFFAGE
- CLIMATISATION
- VENTILATION

01 34 14 30 20

3-5 rue André Citroën - 95130 Franconville





+ d'info sur
www.cclim.fr

Henri-Pierre Leveau, dirigeant d'Agro-form

Il nous conduit le long des couloirs du centre de formation. Fondateur d'Agro-form, Henri-Pierre Leveau, costume en tweed gris, nous explique d'une démarche pressée les activités phares de l'organisme créé 40 ans plus tôt. A 67 ans, le chef d'entreprise a encore bien d'autres projets en tête pour continuer à développer la société. Sans cesse sur les routes, il partage son temps entre les 23 sites d'Agroform, implantés sur tout le territoire. Ce dirigeant "sans bureau fixe" a trouvé un moment pour nous recevoir à Sarcelles, l'un de ses pied à terre valdoisiens.

Quelle est votre formation initiale ?

Je suis ingénieur agronome. J'ai eu l'opportunité de partir en Centre Afrique pour faire mon service militaire au titre de la coopération en 1968. Je me suis intéressé plus particulièrement aux bovins. Ma mission était d'implanter des élevages dans ces pays tropicaux, où certaines espèces résistent mieux que d'autres aux maladies transmises par les moustiques. Cette expérience a été très enrichissante. Au bout d'un an, je suis rentré faire mon métier en France. J'ai rejoint une grande coopérative à Landerneau pour développer l'élevage en Bretagne et l'exportation de bovins dans le monde avant de devenir responsable d'une unité de production de viande. Cela a duré 15 ans.

Comment s'est opérée la naissance d'Agro-Form ?

J'ai décidé de créer cette structure pour aider les entreprises de l'agroalimentaire à former et recruter du personnel. J'avais constaté, au cours de ma carrière, que les entreprises du secteur éprouvaient de réelles difficultés à trouver des collaborateurs qualifiés. Mon souhait était d'y remédier en accompagnant les personnes en recherche d'emploi et celles éloignées de l'emploi, en les orientant vers ces métiers en tension pour leur remettre le pied à l'étrier. Nous avons commencé à Meaux, en Seine et Marne. Puis, rapidement, nous avons couvert toute l'Île de France. Aujourd'hui, Agro-form compte 18 centres en Île-de-France (dont 3 dans le Val d'Oise), 5 en province (Toulon, Marseille, Nantes, Rennes, Lille), emploie 120 salariés, forme chaque année 3000 personnes et en accompagne 9000 autres. Notre taux de placement est de 70%.

Vous avez commencé par les métiers de bouche, puis le champ s'est élargi...

La vente, la distribution et les métiers de bouche repré-

sentent encore le plus gros secteur, il y a un réel besoin. Nous travaillons avec les grands groupes pour lesquels nous mettons en place des formations adaptées à leurs besoins. Nous avons également à Arnouville des plateaux et ateliers techniques pour former les futurs bouchers charcutiers, accompagnés par des formateurs professionnels. Agro-form intervient également sur les métiers de la sécurité, l'aéroportuaire, dans le domaine du nettoyage et des services à la personne. Notre volonté est toujours d'aller vers des secteurs où il y a des besoins.

Comment le management de vos équipes s'orchestre-t-il ?

Je ne suis pas souvent présent sur les sites. De ce fait, les gens se doivent d'être autonomes, chacun connaît ses tâches. Il n'y a pas de directeur dans les centres, la hiérarchie est horizontale. Un chargé de mission vérifie la qualité du travail. L'entreprise est certifiée ISO, ce qui implique de nombreuses procédures écrites, tout est donc très normalisé. Les titres que nous délivrons (CQP - certificat de qualification professionnelle) répondent eux aussi à un référentiel très précis. Les formateurs suivent précisément les contenus et les supports élaborés par nos équipes d'ingénierie pédagogiques basées au siège, auxquels ils accèdent via les serveurs ! Chacun amène sa touche et sa personnalité pour faire passer au mieux les messages. Grâce aux produits ludiques que nous proposons, nos taux de réussites avoisinent les 85 %.

Les normes et les besoins changent sans cesse, comment vous adaptez-vous ?

Nous avons plusieurs défis à relever. Actuellement, nous travaillons à la création de l'université des métiers de bouche, à destination des particuliers et des entreprises, dans un objectif de professionnalisation. Pour



prendre plus de dimension, Agro-Form va s'associer à d'autres groupes et ainsi assoier son développement en province, avec une offre renforcée notamment dans le secteur de la restauration. D'autre part, la nouvelle réforme de la formation professionnelle change la donne puisque les individus deviennent maîtres de leur formation. Nous développons aussi beaucoup le e-learning et le data Learning, qui permettent d'accéder à tous les cours et de gagner du temps. Chaque apprenant peut ainsi évoluer à son rythme. C'est un vrai bénéfice.

Epaulé par son épouse et sa fille dans l'entreprise, Henri-Pierre LEVEAU aime développer, apporter des idées nouvelles, anticiper et "tant que cela me plaît, je continuerai, se réjouit-il, pourquoi pas 10 ans encore !". Le dirigeant est aussi proche de la nature, se ressource en jardinant et collectionne les statues de bovins, ramenées de ses voyages en Afrique ou en Asie. Depuis deux ans, le chef d'entreprise, qui s'est toujours beaucoup impliqué au niveau associatif, est membre actif de la CGPME, "pour militer, donner son temps, passer des messages et rencontrer des collègues."

Activité : centre de formation
Effectif : 120 personnes
Tél. : 01 34 69 37 63
Hp.levreau@agro-form.com
www.agro-form.com



OLIVIER VIGNAL
Entreprise Paysagiste

Création - Entretien jardin



La Boutique du Jardinier

Déco Jardin Maison



VIGNAL Services Jardins

**Société de service à la personne
Déduction impôts 50%**

Tél. : 01 30 39 21 70

Z.A.E. 2 rue de la Croix Jacquesbot 95450 VIGNY · A15/D14 Sortie n°15 **VIGNY** · www.vignalpaysagiste.com

Tennis de table : présentation des nouveaux adhérents au club de Pontoise-Cergy



Pour se changer les idées après une semaine où la tristesse avait pris le cœur de tous les Français, le Club ACE a réuni une trentaine d'adhérents au Hall Omnisports à Pontoise pour une animation sportive. Dans un premier temps, les nouveaux adhérents ont pu présenter, à tour de rôle, leur domaine d'activité pour faire découvrir ou redécouvrir leurs compétences. Le club de tennis de table était lui-même représenté par Lias BOUGHANEM (Président), Christian ADAM (Vice-président) et son épouse, Louise ADAM (Commission Pro A/Coupe d'Europe) qui ont rappelé les principaux résultats du club, vainqueur de la ligue des Champions en 2014 et champion de France de ProA en 2015. Les sponsors qui le soutiennent étaient aussi au rendez-vous : Jérôme DE CLAIRVAL (Cabinet Malcor et de Clairval) ou encore Sébastien PINCEBOURDE (Exponens). Le club peut s'enorgueillir d'avoir su garder un niveau d'excellence malgré des moyens et des subventions limités, avec une équipe de joueurs au plus haut niveau. Après le cocktail déjeunatoire réalisé par le

"Château de Reilly", les participants ont enfilé les baskets pour se prêter au jeu du mini-tournoi organisé par l'ASPCTT. Les matchs se sont enchaînés avant la grande finale entre Cyrille RATEZ (Normapict) et Sébastien PINCEBOURDE, qui a finalement arraché la victoire. La journée s'est terminée dans la bonne humeur, chaque adhérent est reparti avec le sourire. L'animation a fait l'unanimité : le club projette d'organiser un nouveau tournoi en 2016 et espère réunir encore plus de participants. www.aspctt.com



Animations à venir

Que laisserons-nous en héritage ?

Les membres du Club ACE se retrouveront au Théâtre 95 le 11 février à 18h30 pour assister à la pièce "En Héritage" de Joël DRAGUTIN. À travers un parcours "privilège" mis en place par David MAUTRAIT, en relation avec le public. Chacun pourra découvrir les coulisses du théâtre et échanger avec l'auteur.

Cette pièce met en exergue la vie dans toute sa complexité. Nous sommes en 2018, quatre jeunes gens se retrouvent... (deux jeunes femmes et deux jeunes hommes). Ils ont à peine

plus d'un siècle à eux tous. Devant eux, les chemins incertains de leurs vies se dessinent : vie professionnelle, affective ou conjugale, leur vie d'adulte en somme..., avec pour seule question : "Que laisserons-nous en héritage ? Quelle société ? Quelle planète ? Quel humain ?".

Pièce "En Héritage" - 11 Février de 18h30 à 22h au Théâtre 95
Tél. : 01 30 38 11 99

Traditionnelle galette

Il y a des traditions qui perdurent. Pour bien dé-

marrer l'année 2016, Magali PAILLOUX nous recevra dans les locaux de sa société, GAIA Gestion, basés au Plessis-Bouchard pour présenter son activité. L'entreprise est spécialisée en conseil et gestion de créance (organisation de relances, recouvrement, gestion des tiers payants). L'occasion de partager ce premier moment convivial de l'année.

Le 21 janvier chez Gaia Gestion à partir de 12h00
40 rue Gabriel Péri
95130 Le Plessis Bouchard



Un réseau d'acteurs économiques pour :

*Etablir des partenariats,
Participer à la vie du club d'affaires,
Echanger, Témoigner,
Se faire connaître*

Venez rejoindre le club des entreprises de Cergy-Pontoise et environs

01 34 25 97 08
iclub@clubace.org

WAGRAM EDITIONS

Impression offset - Numérique



8-10, rue Salvador Allende - 95870 Bezons
Tél. : 01 34 23 33 00 - 06 07 47 05 22



Vernissage chez Monti

Le groupe MONTI, entreprise reconnue, très impliquée dans la vie pontoisienne et spécialisée en peinture décoration, organise chaque année une exposition de sculptures et peintures. Dans une ambiance musicale, le vernissage a réuni le vendredi 10 décembre près de 250 personnes (clients, amis, membres des réseaux locaux tels que le Rotary, le Lyons, la FFB, le club ACE, BNI...) dans les locaux de l'entreprise, basée à Ennery. Pour cette nouvelle édition, qui se clôturera le 17 décembre, six artistes étaient invités : Adèle BESSY (peintre), Agnès BEUREL (céramiste), Chane (peintre), Isabelle DIFFRE (peintre), Jocelyne GORON (sculpteur), Bernadette WIENER (plasticienne céramiste).

(Plus de photos sur le Facebook du club ACE)

ZA 82/84, ch. Chapelle St Antoine à Ennery

Tél. : 01 30 32 28 05 - info@montigroupe95.fr



Les entreprises en "effervescence" à Cergy

Journée d'échanges business, le salon Effervescence se tiendra cette année le

17 mars à Saint-Ouen l'Aumône.

L'ADPAVAB (association des industriels d'Argenteuil - Bezons) s'est rapprochée de deux autres associations d'entrepreneurs, l'AIBT (Beauchamp Taverny) et le club ACE, pour organiser la quatrième édition de ce salon professionnel, consacré aux métiers de l'industrie et aux services à l'industrie. Ce "petit Midest", comme l'ont surnommé l'an dernier certains dirigeants, regroupera plusieurs dizaines d'exposants et s'inscrira dans le cadre de la semaine nationale de l'industrie, du 14 au 20 mars 2016. Déjà une dizaine de grands comptes ont répondu favorablement.

Les organisateurs espèrent une centaine de participants, grâce au soutien de partenaires tels que le MEVO, la CGPME 95, le CEEVO, FFB et la CCI.

Plusieurs conférences ponctueront la journée. Pour exposer : 200 € pour les adhérents (comprenant kakémonos, chaises, tables, clé USB, mise en avant sur le site), 300 € pour les entreprises non-adhérentes aux associations.

Contact : 01 34 25 97 08

Nouveaux Adhérents

Guillaume D'ADHEMAR, Société Générale



Guillaume D'ADHEMAR est depuis janvier 2015, le directeur régional de la Société Générale à Cergy-Pontoise. Il n'est pas étranger à notre région car c'est ici même qu'il a commencé sa carrière lorsqu'il est sorti diplômé d'une école de commerce. Il passe par plusieurs postes dans des domaines très différents, et choisit le monde de la banque pour aider les chefs d'entreprise à construire leurs projets. Il travaille d'abord pour Sogessur (compagnie d'assurances dommages du groupe Société Générale) avant de partir en Tunisie pour rejoindre L'union Internationale de Banque (Banque Tunisienne appartenant à la Société Générale) et finalement revenir en France. Suite à sa rencontre avec le Club ACE lors

du déjeuner organisé avec le préfet Yannick BLANC, le directeur a été convaincu par la qualité des chefs d'entreprise présents. Durant son temps libre, Guillaume D'ADHEMAR aime faire de l'aviation qu'il pratique tous les week-ends mais il apprécie également la création de vidéos.

Tél. : 01 34 25 57 01 - guillaume.d'adhemar@socgen.com

Katia Noin, ENSEA



Femme de contact et d'échange, dynamique et impliquée, Katia NOIN est diplômée d'un BTS communication visuelle de l'Ecole Nationale Supérieure Arts Appliqués. Elle décide ensuite de poursuivre avec une licence de commerce international à l'Université Panthéon Sorbonne. Après avoir travaillé quelques années chez SAGEM (Groupe SAFRAN)

pour qui elle assure la communication à l'international, Katia rejoint l'ENSEA où elle est aujourd'hui responsable des relations entreprises. Elle travaille à la mise en place de partenariats avec les sociétés recrutant les ingénieurs enséarques, offrant des stages, des contrats apprentissage, ou cherchant à établir des liens avec les équipes de recherche. Cette grande école d'Ingénieurs dirigée par Laurence HAFEMEISTE offre des formations dans le domaine électronique, informatique, télécommunications, système embarqué et en technologies de l'information. Créé en 1952 et comptabilisant plus de 6 000 ingénieurs diplômés, l'établissement public est installé à Cergy Pontoise depuis 1972 et forme chaque année 700 étudiants.

Tél. : 01 30 73 62 22 - katia.noin@ensea.fr

Frédéric ANFRAY, AGP

Frédéric Anfray est diplômé d'expertise comptable, d'un DESS Fiscalité appliquée, d'un DU Gestion du patrimoine et d'un DU en Ingénierie du chef d'entreprise à l'Université de Clermont-Ferrand patrimoine. Sa collaboration avec AGP remonte à plus de 20 ans. Il travaille tout d'abord pour le groupe en tant qu'expert-comptable indépendant. En 2013, il saisit l'opportunité de racheter AGP. Celui-ci comprend trois entreprises dont SPEM (Installation et maintenance du matériel de sécurité incendie), MADICOB (fabricant d'équipements techniques) et POLET (installation et maintenance de systèmes de désenfumage naturel). Situé à Cergy depuis 2012, le groupe emploie actuellement 95 personnes. Il est également l'un des rares à posséder la certification APSAD (atteste de la qualité d'un système de sécurité). Le dirigeant a décidé de rejoindre le Club ACE pour nouer des liens avec les acteurs économiques du territoire cergy-pontain. **Tél. : 01 30 38 02 87 - frederic.anfray@afac.fr**

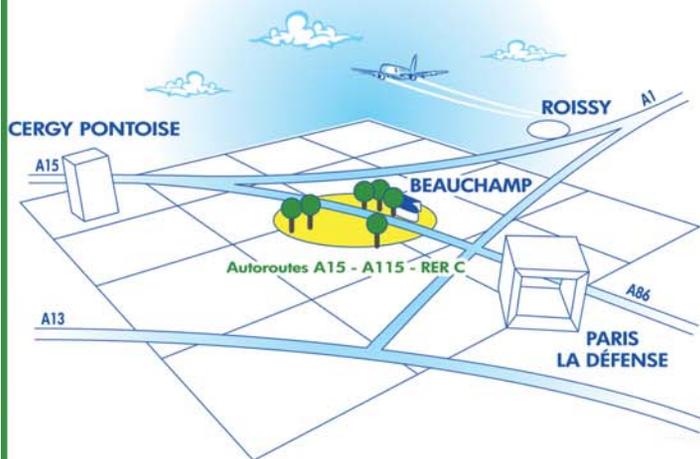
à louer

**Bureaux équipés,
Locaux d'Activité,
Entrepôts**

**15 m² de bureau à
5000 m² d'entrepôts**

- Vidéo surveillance
24h/24 - 7j/7
- Services techniques sur place
- Grand espace
de stationnement
- Parc d'Activité du Parisis

Beauchamp



01 30 40 13 24
emilie@emilie.fr
 200 à 218, chaussée Jules César
 95250 Beauchamp



Créatrices d'avenir : MOVADOM, une aide au déménagement des seniors

Six femmes chefs d'entreprises, dont Gwendoline COTREZ créatrice de MOVADOM implantée à Cormeilles-en-Parisis, ont été primées à l'occasion de la remise des prix du concours Créatrices d'Avenir prix de l'entrepreneuriat féminin, au Cinéma Etoile de Saint-Germain-des-Prés. A cette occasion, 30 000 € de dotation ont été remis. Les lauréates de cette 5^e édition démontrent que les réussites féminines existent et sont probantes.



Lauréate du prix l'Innovation Solidaire, Gwendoline COTREZ est la créatrice de "MOVADOM", financée par INITIACTIVE 95 dans le cadre d'un prêt d'honneur en septembre 2015. La jeune femme propose un nouveau concept d'accompagnement au déménagement des seniors. "Je suis à leurs côtés avant, pendant et après le déménagement, explique-t-elle. Ce peut être de l'aide au tri par exemple, faire les cartons avant d'intégrer le futur logement, une maison de retraite ou une résidence pour seniors. Je me charge de trouver le déménageur au meilleur prix, et je suis avec eux pendant toute la durée du déménagement, pour les aider à s'installer et ranger. Je m'occupe aussi de tout l'administratif et des démarches liées au changement d'adresse. La plupart du temps, ce sont les familles qui font appel à moi, car souvent les enfants ou petits-enfants vivent en province, travaillent et n'ont pas le temps de s'occuper de tout l'aspect logistique. Mon rôle est aussi de faire le relais, de les soutenir, d'aider les seniors à passer ce moment sereinement." De nombreuses candidatures ont ainsi été étudiées par le Jury, composé de partenaires institutionnels et bancaires et de professionnels de l'accompagnement à la création d'entreprise en Ile-de-France. Les critères tels que l'adéquation entre la créatrice et son projet, le parcours de création suivi, la responsabilité sociale et environnementale et la viabilité économique et financière du projet, ont été pris en compte par le jury pour sélectionner dans un premier temps 15 finalistes, puis déterminer les lauréates. <http://movadom.com>

Nouveau départ pour ARB Industries

Richard et Albert BOUANICHE, dirigeants (père et fils), de la société AGI (Aéro Générale Intervention) à Sarcelles, ont, depuis quelques mois, une nouvelle corde à leur arc. Depuis plus de 20 ans, AGI travaille essentiellement dans les domaines de la maintenance et la réparation industrielle et aéronautique (conception et sous-traitance composite et structure, usinage de pièces, mécanique de précision). Après avoir mené une opération de croissance externe, l'équipe de 10 personnes a été rejoint en avril par celle d'ARB Industries (10 salariés), spécialisée dans le domaine de la tuyauterie - chaudronnerie industrielle et la réalisation de gros ensembles mécano-soudés. Tous les moyens industriels et l'actif ont été repris. "Ces deux entités sont dans des secteurs distincts, il n'y a pas de réelles synergies entre elles, précise Albert BOUANICHE. Toutefois, nous avons saisi l'opportunité de racheter cette activité qui appartenait à un groupe normand, mais connaissait des difficultés. Aujourd'hui, après avoir réussi à pérenniser les clients, rationalisé et mutualisé les coûts, nous avons pour ambition de continuer à développer l'activité. C'est un nouveau challenge." La PMI intervient notamment pour l'étude, la réalisation de travaux de tuyauterie et de plomberie industrielles sur les réseaux d'eau, d'air comprimé, de gaz, de refoulement et d'évacuation d'eaux usées. Elle assure également la réalisation des conduites d'immeubles et conduites montantes ainsi que la maintenance des réseaux fluides existants. Ses principaux clients sont GRDF, la RATP, Colas, Eiffage énergie, BIR...

Tél. : 01 34 19 36 18

Enghien fait briller ses monuments

Pour les fêtes de fin d'année, Enghien-les-Bains se pare de mille couleurs... La ville d'Enghien invite cette année encore le collectif artistique Cosmo AV à conter Noël par des projections monumentales sur des lieux emblématiques de la ville et offrir un spectacle de lumière poétique, ludique et magique. A découvrir : quatre sites, quatre visions : l'hôtel de ville, l'église Saint-Joseph, le casino Barrière et la gare SNCF.

Du 4 décembre 2015 au 3 janvier 2016, tous les soirs de 17h30 à 1h (4h sur le Casino)
Renseignements : 01 34 12 41 15

Animations Sports de glisse La ville prend aussi des airs de montagne. Les plus jeunes pourront cette année chausser les patins à glace. Du 18 décembre au 3 janvier, le cœur de ville s'enneigera pour se garnir d'une piste de luge, d'un parcours de raquette et d'une patinoire. Le tout dans une ambiance de village typiquement montagnard. De 12h à 19h.



LE FORUM : programmation endiablée en janvier

A l'occasion du Pass Concerts 2016, le samedi 16 janvier, le Forum de Vauréal présente trois groupes prometteurs : The Crook And The Dylan's, Kevin Davy White et Disco-Nected. Kevin Davy White est un guitariste chanteur auteur compositeur aux influences rock. Il a fait ses débuts de carrière dans le groupe de rock The JFK's en tant qu'auteur, compositeur, guitariste, chanteur lead. De son côté, The Crook and the Dylan's fait vivre la flamme du folk 'n roll. Patrick, auteur-compositeur-interprète à la voix éraillée et atypique, originaire de l'Agglomération de Cergy-Pontoise, est accompagné de guitares, violon, mandoline, batterie, percussions et basse. Cette formation, proche, intime avec le public, souvent drôle, festive et énergique prend toute sa dimension sur scène et a déjà su ravir, en France un public de plus en plus nombreux et fidèle.



Autres dates en janvier :
Gr Seven, le 23 janvier à 19h ; Rover, le 23 janvier à 20h30 ;
Chunk ! No, Captain Chunk, le vendredi 29 janvier à 20h.
Le Forum - Bd de l'Oise - 95490 Vauréal
Tél. : 01 34 24 71 71 - www.leforum-vaureal.fr

La leçon de Ionesco sur les planches du Théâtre de l'Usine

Le Théâtre de l'Usine et la Cie Hubert Jappelle présentent "la leçon" d'Eugène Ionesco, du **12 février 2016 au 21 février 2016, les vendredis et samedis à 21h, les dimanches à 16h**. L'histoire met en scène un professeur qui déploie à travers ses compétences pédagogiques toutes ses capacités de séduction pour conquérir l'esprit de son élève. Il jouit d'une sorte de possession autoritaire pour finalement la tuer d'un coup de couteau symbolique. Dans cette pièce drôle et caricaturale, nulle part il n'est question de société, de politique, ou de pouvoir. Devons-nous pour autant nous interdire de penser que s'y cache en filigrane l'horrible processus des dictatures avec leurs sournoises tentatives de séduction pour s'emparer insidieusement du pouvoir ?

Tarifs : de 5 € à 15 €

Théâtre de l'Usine 33, chemin d'Andrésy, 95610 Éragny
Tél. 01 30 37 01 11 - www.theatredelusine.net

Une nouvelle épopée pour le Cabaret de l'Aventure

Ils sont musiciens professionnels ou semi-professionnels, comédiens, ou chanteurs amateurs. Ils sont animés par la même passion et se sont rapprochés, il y a plus de 20 ans, pour créer un collectif puis donner naissance au Cabaret de l'Aventure. Deux fois par an, ils accordent leurs voix, guitares et violons pour faire vivre aux spectateurs un moment musical vivant et sympathique. De la musique, bien sûr, des chansons et des sketches... La troupe revient **le samedi 23 janvier à 20h30 et le dimanche 24 janvier à 16h** pour une dernière représentation au Théâtre de l'Aventure d'Ermont, qui les accueille depuis leurs débuts. Une page se tourne, le "Cabaret de l'Aventure" fait ses cartons, mais promet d'emballer son public !



Laissez-vous surprendre par les jeux de mise en scène, les styles musicaux souvent différents les uns des autres, c'est du cabaret ! Il est grand temps de les découvrir dans leur dernier et pétillant spectacle..... Mais il reste une question sans réponse : Il est où le scotch ?

Théâtre de l'Aventure :

1 rue Gambetta à Ermont

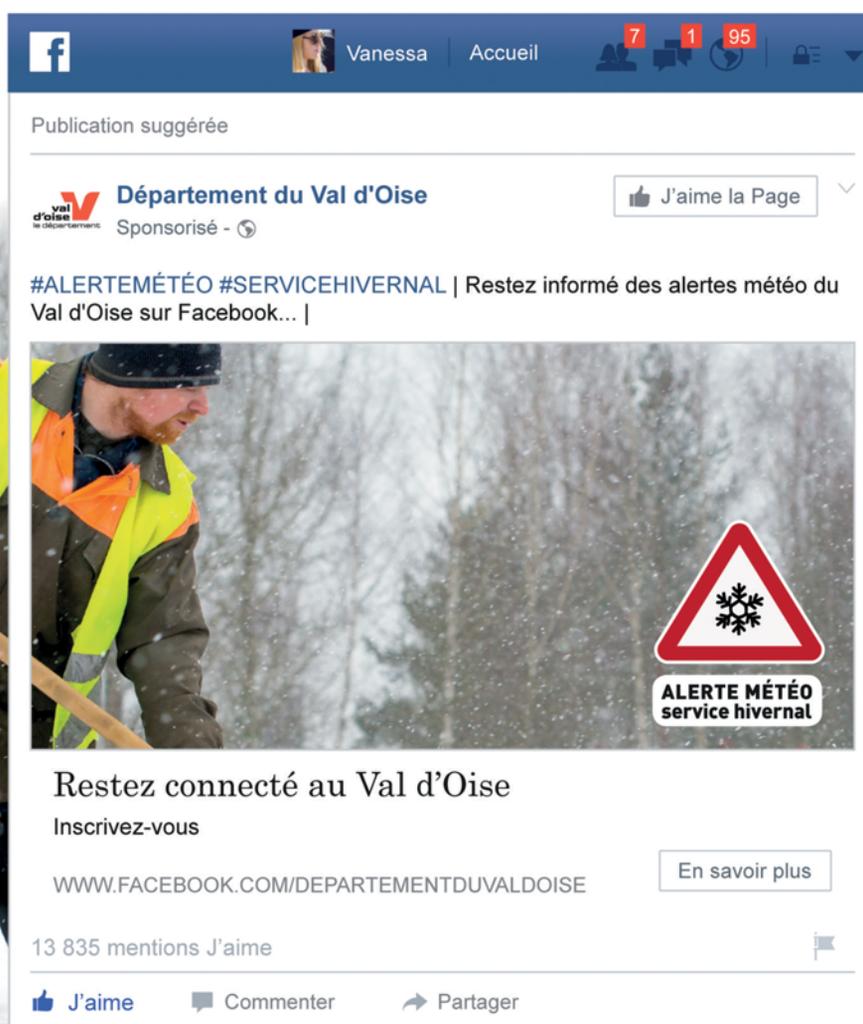
Réservation : 01 34 44 03 80

Le Conseil départemental
aux côtés des Valdoisiens

val
d'oïse 
le département



facebook.com/DepartementduValdoise



Publication suggérée

 Vanessa Accueil 7 1 95

 **Département du Val d'Oïse** J'aime la Page

Sponsorisé -

#ALERTEMÉTÉO #SERVICEHIVERNAL | Restez informé des alertes météo du Val d'Oïse sur Facebook... |



Restez connecté au Val d'Oïse
Inscrivez-vous

WWW.FACEBOOK.COM/DEPARTEMENTDUVALDOISE En savoir plus

13 835 mentions J'aime

J'aime Commenter Partager

suivez le fil
ACTUALITÉS

AIMEZ,
COMMENTEZ
et PARTAGEZ
sur les réseaux sociaux



valdoise.fr