

Contact

entreprises

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



à table !

 ContactEntreprises95

Bimestriel n°122
juin-juillet 2016
Réf. C. 142



Entreprise du mois :
AÉROMAPPER



Homme du mois :
Guy Vaurillon
CRÉATEUR
D'ARCHIVAL



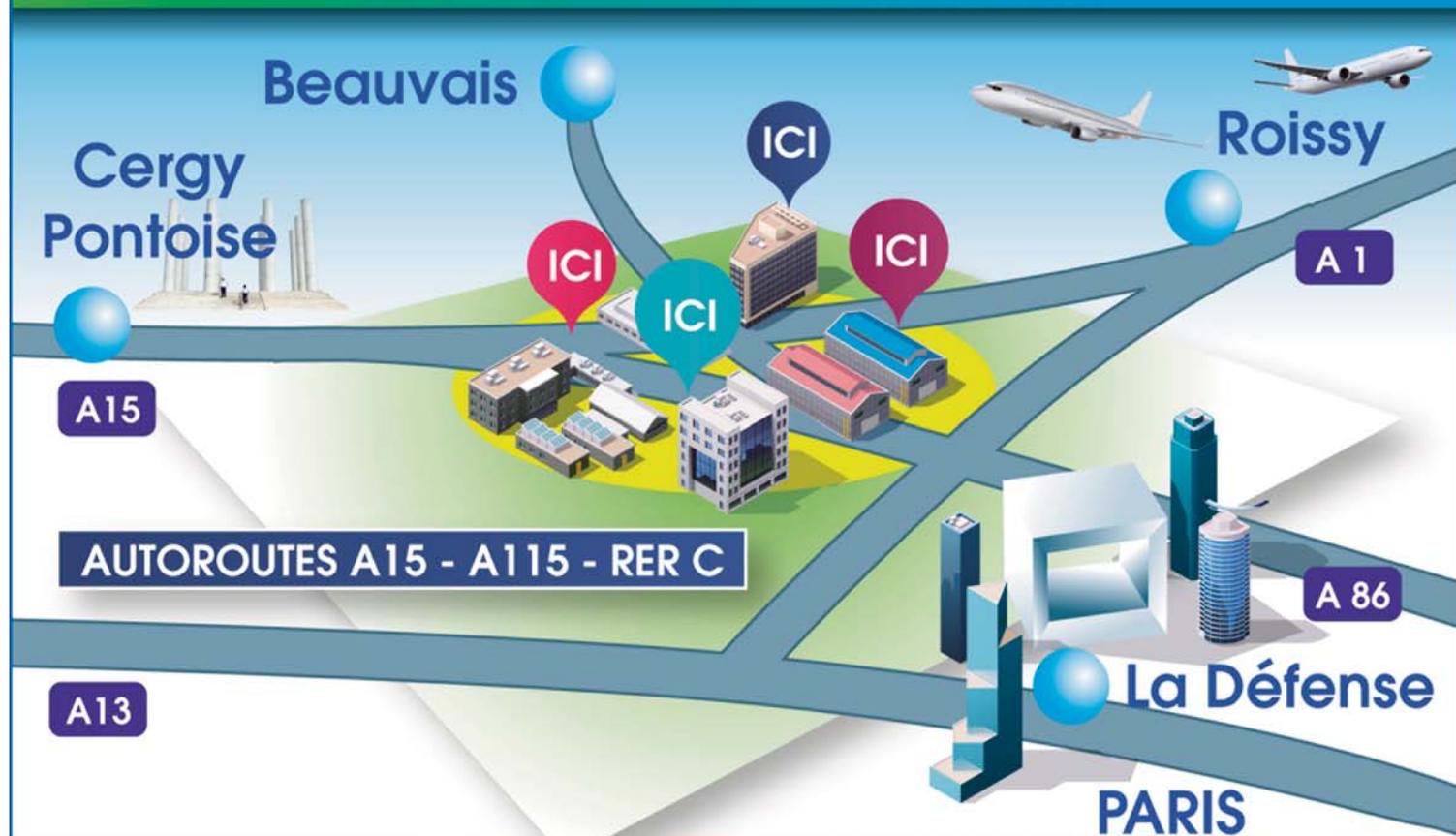
À LOUER AU CŒUR DU VAL PARISIS

BUREAUX ÉQUIPÉS de 16 à 500 m²

LOCAUX TOUTES ACTIVITÉS

de 50 à 800 m²

ENTREPÔTS de 50 à 4000 m²



VIDÉOSURVEILLANCE 24 H./24 - 7 J./7 ET MAÎTRE-CHIEN

SERVICES TECHNIQUES SUR PLACE

NOMBREUX STATIONNEMENTS



200 À 218, CHAUSSÉE JULES CÉSAR - 95250 BEAUCHAMP
TÉL. 01 30 40 13 24 - FAX. 01 30 40 10 33
E.MAIL : EMILIE@EMILIE.FR - WWW.EMILIE.FR

Sommaire

DOSSIER

A table !p.5 à 9

ACE

..... p. 10 à 11

ENTREPRISE DU MOIS

Aéromapperp.12

HOMME DU MOIS

Guy Vaurillon, Archivalp. 13

INFOS ENTREPRISES

.....p. 14 à 18

CARNET

.....p. 18

SORTIR

.....p. 19

Légende photo couv :

Macaron à la tomate, chèvre de Chauvry, tapenade et tomates confites préparé par le chef Cédric DHEILLY - Restaurant Ici et Ailleurs à Cergy



Nourrir le corps et l'esprit

Reboostés avant les vacances ?

Oui, on peut dire cela : c'est en tout cas le sentiment globalement partagé par les dirigeants d'entreprise qui ont pu rencontrer

François ASSELIN, chef de file de la CGPME 95, le 27 juin dernier. Engagé dans le discours, ferme, mais jamais vindicatif, l'homme met toute son énergie pour peser dans le débat et faire entendre la voix des PME – PMI. Comme il l'a souligné, il n'est "ni de droite, ni de gauche, mais du parti de la TPE /PME", ajoutant qu'il "tient à sa neutralité pour asseoir la crédibilité de l'organisation et rester libre. Il ne faut pas déraiser sur les valeurs que l'on porte, le syndicalisme ne doit pas basculer dans le champ politique, nous devons être en dialogue avec tout l'échiquier."

Les participants ont apprécié son parler "vrai", sa franchise, son enthousiasme, son pragmatisme, tout comme la consistance de ses interventions. Du positif pour les entreprises, qui, pour certaines, ont bien besoin de se sentir épaulées, soutenues et représentées.

Alors, comme pour effacer une année plutôt mouvementée, à l'approche des congés d'été, voici l'occasion de nous ressourcer, loin des turpitudes économiques.

Pour vous mettre en appétit, nous avons concocté pour ce numéro d'été un dossier sur les restaurants, choisis dans notre département, pour leur qualité, leur originalité, tous recommandés par des amateurs éclairés. Oublions un instant nos responsabilités, prenons le temps de vivre pendant ces quelques semaines entre parenthèses. Retour aux sources, en quête de notre identité, souvent aux racines paysannes, dans des régions de France aux paysages uniques. Sachons profiter de l'authenticité des choses simples, trop de complexité nous fait perdre le bon sens. Nature, soleil, détente, relations conviviales, apéro et copains !

Bonnes vacances à tous !

*Bien cordialement
Virginie Paviot*

Annonceurs

ALLIECO ENVIRONNEMENT - ART&TEC -
CC LES 3 FONTAINES - C'CLIM -
CHAMBRE DE COMMERCE DU VAL D'OISE -
CHAMBRE DE METIERS - COMFORT HOTEL -
CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU VAL D'OISE -
CLUB ACE - EMILIE - FOUGERAY-FLAMANT
DÉMÉNAGEMENT - FRATERNITÉ SAINT JEAN -
LA POSTE - LES PARCS DE SAINT OUEN L'AUMONE -
MATIGNON - OLIVIER VIGNAL PAYSAGISTE -
PEUGEOT VAUBAN CERGY - POLET - PROCARIST -
SIREMBALLAGE - SOCIÉTÉ GÉNÉRALE - SOMAG -

www.contact-entreprises.net

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

Édition : MF PROMOTION, Agence Conseil en Stratégie de Communication - B.P. 78447 - 95807 Cergy-Pontoise cedex - Tél. : 01 34 25 97 08 - Fax : 01 34 24 84 83 -
www.contact-entreprises.net - Directrice de la publication : Virginie PAVIOT vpaviot@mfpromotion.fr - rédactrice en chef : Audrey LEMEUR alemeur@mfpromotion.fr -
rédacteurs : Audrey Le Meur, Nolwenn Ramanantsoa, Céline Paris - SARL au capital de 7622,45 euros - RCS Pontoise B 352 519 292 - Code APE 744B - Tirage : 8 000 ex

ENSEMBLE FAISONS DE VOTRE RÉUSSITE UNE RÉALITÉ



Nos spécialistes vous accompagnent
pour vos financements et votre gestion
au quotidien dans nos

Centres d'Affaires Entreprises de :

> **Cergy-Pontoise**

Claire BRULEFERT

Tél : 01 34 25 57 41

Port : 06 13 26 34 93

E-mail : claire.brulefert@socgen.com

> **Villepinte-Roissy**

Denis FARRUGIA

Tél : 01 49 90 59 11

Port : 06 82 66 73 16

E-mail : denis.farrugia@socgen.com

> **Houilles-Argenteuil**

Marc FONTAINE

Tél : 01 30 86 57 09

Port : 06 75 82 44 07

E-mail : marc.fontaine@socgen.com



DEVELOPPONS ENSEMBLE
L'ESPRIT D'EQUIPE

Société Générale, BDDF/DCM/CCM - Tour Granite - 75886 Paris Cedex 18, S.A. au capital de 1 007 799 641,25 € - 552 120 222 RCS Paris, siège social
29, Bd Haussmann, 75009 Paris - 01/16

Le Parc de Saint Ouen l'Aumône : Tout change !

LePARC
Territoire
d'entreprises



Nouveaux services et nouveaux outils pour
faciliter la vie des chefs d'entreprise et de leurs
collaborateurs. C'est le rôle du Parc de donner
chaque jour encore plus de sens à ce qu'il a
toujours été : un Territoire d'Entreprises.

www.leparcsaintouen.com

à table !

Le Val d'Oise foisonne de bonnes adresses. Selon les chiffres communiqués par la CCIR, le département dénombre quelque 2 601 établissements pour le secteur de la restauration (établissements traditionnels, cafétérias et autres libres-services, restauration rapide, traiteurs, restauration collective, débits de boissons...). Sans oublier les food trucks, camions

transformés en cuisine mobile de plus en plus nombreux à se déployer. Au total, le secteur occuperait près de 9500 personnes. L'été approchant, la rédaction a voulu vous faire découvrir quelques adresses sympathiques, du Vexin à l'Isle Adam en passant par Argenteuil - Bezons. Nous avons pu en tester certaines, d'autres nous ont été recommandées : le réseau a fait son œuvre afin de retenir une sélection d'établissements, qui, jusqu'alors, n'avaient jamais trouvé écho dans nos colonnes. En piste ou plutôt à table ! Les beaux jours reviennent, prenez le temps d'apprécier et bonne dégustation à tous !

VALLÉE DE MONTMORENCY

Le vin sur vin : jolie balade gastronomique

Quand un nom revient régulièrement dans les conversations, le bouche à oreille est généralement un bon indicateur et la garantie que le lieu ne décevra pas. Lorsqu'on appelle en milieu de matinée et que le chef n'est pas là car "parti au marché, comme chaque matin", là encore, l'information laisse présager une cuisine fraîche et de saison, quotidiennement renouvelée en fonction des arrivages. L'établissement, dirigé par Hervé HORNE, s'est installé en 2006 dans un ancien bar de village ermontois en limite de Sannois. Reconverti en restaurant cave à vins, il affiche quelque 130 réfé-

rences et promet de belles découvertes. Le sommelier, Bastien, connaît bien son affaire, déniche l'accord idéal pour accompagner une cuisine gastronomique intéressante, subtile, savoureuse et de qualité (pavé de biche aux pommes dauphines ; boule croustillante de risotto crème acidulée et jambon ibérique; carré d'agneau aux épices ; blanc de turbot beurre nantais...). Les desserts maison et les gourmandises (choux pralinés, cœur coulant et glace Carambar ou chocolat en coque et sorbet et compotée de poires...) sont concoctés par le chef pâtissier Romain MIRANDA. Côté accueil, là encore, le personnel fait preuve de toutes les attentions et aux beaux jours, le jardin ombragé se révèle très agréable. Retours très positifs, raffinement apprécié, menu à 35 € le midi, 50 €/90 € le soir.

Fermeture : mercredi soir, samedi midi, dimanche et le lundi, fermé en août.
122, Rue de Sannois - 95120 Ermont
Tél. 01 34 14 64 19 - probe24@hotmail.fr

Vin à l'honneur au verre chez moi

Situé à Deuil-La-Barre, dans une discrète maison de maître, ce lieu repris en 2004 par Victor DA CUNHA, jeune sommelier, a évolué pour devenir un restaurant gastronomique où chaque plat peut être accompagné d'un verre de vin, une vraie valeur ajoutée. Foie gras et



thon albacore mi-cuit ; canevras de concombres avec gambas aux diverses épices ; ou encore magret de canard sont accommodés de l'une des 450 références de vins français, en provenance de Corse, mais aussi d'Espagne et d'Italie (avec des coups de cœur qui mettent à l'honneur de petits propriétaires récoltants). Le Chef, Christophe BONANNO, propose une cuisine française fraîche et innovante, appétissante, fine et parfumée, avec une carte renouvelée tous les mois. Cadre soigné avec sa jolie cheminée dans la salle parquetée, et l'été venu, cour sur l'arrière, qui se révèle très agréable. Arrêt recommandé au *Verre Chez Moi*, qui récolte des retours très positifs et unanimes. Menu spécial déjeuner d'affaires, entrée/plat ou plat/dessert à 30 € ou entrée/plat/dessert à 36 € en salle ou en terrasse où chaque espace peut accueillir jusqu'à 30 couverts.

Ouvert de 12h à 14h du lundi au vendredi et de 20h à 21h30 du mardi au samedi.

Fermé en août.

Tél : 01 39 64 04 34

75 avenue Division Leclerc à Deuil-La-Barre
<http://www.restaurant-verrechezmoi.com>



- PARKING
- RESTAURATION
- CRÈCHE
- SALLES DE RÉUNION
- FIBRE OPTIQUE
- ATELIERS BUSINESS
- LOCATION D'ESPACE DE STOCKAGE
- LOCAUX D'ACTIVITÉ







ENVIE D'ENTREPRENDRE ?

Venez rejoindre plus de 100 TPE / PME, au sein d'un parc d'activité, partenaire de votre entreprise !

LOCATION DE BUREAUX MODULABLES DE 100 M² ET PLUS

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

Pot & Cie

sert vos repas dans des bocaux

Une cuisine saine proposée, non pas dans des assiettes, mais dans des pots en verre : voici le concept original du restaurant *Pot & Cie* situé à Saint-Gratien. Isabelle DUPUIS, ancienne chargée de projets marketing chez Veolia, s'est inspirée du concept porté par la chaîne de restaurants BOCO, créé par les frères FERNIOT. Après avoir repris ses études et obtenu un MBA Cuisine et Entrepreneurat, puis suivi des formations au sein de



l'Ecole Ferrandi et Ducasse Education, son projet a été soutenu par Initiative 95 et a pu démarrer en novembre 2014. La cuisine est préparée comme à la maison avec

des produits frais, de saison et locaux (bière, moutarde ou les lentilles provenant du Vexin). Dans cet établissement gratiennois de 24 couverts, qui a reçu le label "Mangeons Local en Ile de France, des Produits d'ici Cuisinés ici !", les repas sont concoctés en fonction des achats réalisés le jour-même. Chaque midi, trois entrées, trois plats et trois desserts sont proposés sur place et à emporter (le menu tourne chaque semaine), le midi et le soir. Isabelle DUPUIS privatise son établissement le soir uniquement pour les groupes.

*délivré par le CERVIA

Ouvert du mardi au samedi.
Fermé trois semaines en août.
Tél : 01 34 16 23 69
CC Le Forum, Allée Jean Gabin à St-Gratien
<http://www.potetcie.fr>

Venez faire "swinger" vos assiettes au Madison

En février dernier, le *Madison* a ré-ouvert ses portes au public, au cœur du centre ville ancien de Taverny, rue de Paris. La devanture, esprit "bar/tabac", avec son grand store rouge se repère facilement, chaises en rotin et petites tables à la parisienne sont installées sur le trottoir côté rue. A l'intérieur, tout a changé : le nouveau propriétaire, Albert IDE, a rebaptisé cette brasserie où l'on peut déguster, du lundi au samedi midi, les plats gourmands concoctés par le chef Olivier GEORGIS. La cuisine a été refaite à neuf, avec une décoration beaucoup plus cosy dans les salles dans l'esprit retro, tableaux esprit 60's, saxos accrochés aux murs, chaises et banquettes velours en rouge et pourpre (plusieurs espaces dont un coin VIP, une grande salle principale et une autre d'une vingtaine de places). Au menu : du classique, avec plusieurs viandes et poissons (bavette, escalope, saumon), de grandes salades, des pâtes, hamburgers et croque-monsieur ainsi que des formules "plat du jour", entre 10 et 18 € (boisson, entrée ou dessert). Pour des événements d'entreprises, privatisation des lieux possible.

Tél. : 01 39 60 04 91

www.lemadison-taverny.com



Au Ratapoil : rencontre du 3^e type

Complètement décalé, loufoque, original... le restaurant tenu par Alain LABAU recueille les qualificatifs les plus étonnants. Installé dans une maison ancienne de village, cet endroit insolite, peu conventionnel, à l'image de son propriétaire (qui selon les habitués "est un personnage hors norme dont on ne discute pas les humeurs"), rend hommage à Honoré DAUMIER qui vécut à Valmondois. La visite vaut le détour. Les murs de la salle sont couverts de cadres et de nombreuses reproductions de lithographies du peintre ainsi que des portraits du grand homme. Une des curiosités du lieu, c'est aussi son automate, qui représente l'artiste, assis à une table, face aux convives. Il est immobile, mais peut être mis en mouvement pour reproduire l'un des quelque soixante-dix dessins pour lesquels il est programmé. Outre ce décor pittoresque, "genre capharnaüm étudié",

on y mange bien : une cuisine traditionnelle et familiale, à l'ancienne, généreuse et savoureuse. Les légumes sortent pour la plupart du jardin. Une vraie institution locale. A noter la possibilité de s'installer en terrasse. Réservation recommandée. Menu unique à 33 €.

Ouvert du mercredi au samedi, midi et soir le mardi soir.
43, Grand Rue - 95760 - Valmondois
Tél. : 01 34 69 68 51

Le Loft : un bistrot chic au cœur de l'Isle-Adam

Derrière sa façade de bar-tabac, *le Loft*, situé à l'Isle-Adam, abrite une brasserie dotée d'un espace lounge et d'une grande terrasse extérieure pouvant accueillir jusqu'à 200 personnes. Cet établissement design au look soigné, repris par Patrick AFSAR il y a trois ans et animé par une équipe de 9 personnes, a été totalement re-décoré par un architecte l'an dernier, afin de remettre ces espaces au goût du jour. Une cuisine française "bistrot chic" vous attend dans ce restaurant qui revisite des plats comme la classique "tomate - mozzarella" en "mozzarella panée et son gaspacho de tomates". Plusieurs formules sont proposées chaque midi : menu du marché (entrée, plat, dessert) à 14 €, renouvelé tous les jours, ou menu à la carte (entrée, plat, dessert) à 23 €, mais aussi salades. Privatisation possible pour les groupes le soir.

Ouvert tout l'été de 7h à 20h.
Tél : 01 34 69 01 00
16, Grande rue - 95290 L'Isle-Adam
<http://www.restaurant-le-loft.com>

Nous sommes artisans, nous transmettons notre savoir-faire et préparons l'avenir de notre entreprise ! Et vous ?

Recrutez un apprenti



Contact : Service Apprentissage CMA95, 01 34 35 80 00 - app@cma95.fr - www.cma95.fr

Apprentis aux fourneaux

Voici un "bon plan" pour les gourmets à la recherche du meilleur rapport qualité/prix : **Côté Parc**, le restaurant d'application du CFA de la Chambre de Métiers du Val d'Oise à Cergy. La cuisine y est préparée et servie avec le plus grand soin par les apprentis, encadrés par l'équipe pédagogique (8 professeurs). "Tous suivent leur formation en alternance, précise Julie FRANCO-LENNE en charge du développement de l'apprentissage. Ils sont présents une semaine en cours et 2 semaines en entreprise, pour allier connaissances théoriques et pratiques. Durant leur temps à la CMA, ils participent à des travaux pratiques au sein du restaurant où, dès 8h, ils s'affairent à la préparation des plats du midi." Ce jour là : magret de canard au cassis avec ses pommes grenailles. Tout est fait sur place, de la pâte sablée, en passant par la crème pâtissière destinée à garnir les tartelettes à la fraise servies en dessert. Très lumineux, ce restaurant circulaire, situé au 1^{er} étage de la Chambre, avec vue panoramique sur les espaces verts environnants, lustres cristal au plafond, et bar à l'accueil, compte 25 couverts. Pour 17 €, un tarif très avantageux au regard de la qualité proposée, les convives profitent d'un menu complet entrée/plat/fromage/dessert (boissons et café en supplément). "Il faut prévoir au minimum 1h30 à 2h pour déjeuner, souligne Franck CHEVAL, professeur de service en salle. Les clients ne doivent pas oublier qu'ils ont affaire à des jeunes qui apprennent. Les plats sont tous élaborés sur place, sous le contrôle avisé des enseignants, du lapin découpé le matin même au croustillant de légumes élaboré à partir de produits frais. Mais de temps en temps, tout n'est pas par-

fait : un manque d'assaisonnement, un plat tiède, un peu d'attente : ce sont les jeunes en apprentissage qui officient en cuisine et en salle." Le restaurant, fermé l'été, ré-ouvrira fin septembre, dès la reprise des cours. Attention, réservation obligatoire. La CMA 95 gère un second restaurant à Villiers le Bel au sein de l'IMA. Les menus sont consultables en ligne sur le site www.cma95.fr



Restaurants pédagogique

"Côté Parc" IMA Cergy - 1 avenue du Parc - franco@cma95.fr

Tél. : 01 34 35 80 36 ou 01 34 35 80 28

"Côté Saveurs" IMA Villiers-le-Bel - 43 avenue Pierre Sémard

Angélique QUINTON : 01 34 29 46 70 - quinton@cma95.fr

A noter que du côté de la Chambre de commerce et d'Industrie, l'Inhac, l'institut de l'hôtellerie et des arts culinaires (groupe Ferrandi), installé à Saint-Gratien, dispose lui aussi de son restaurant d'application. **Réservation au 01 34 05 17 60**

Comfort Hôtel d'Eragny : nouveau cadre au "Berru"

Les travaux réalisés au Comfort Hôtel d'Eragny, dirigé par Alain BERRURIER, viennent de s'achever. Le patron des lieux envisageait depuis plusieurs mois cet agrandissement qui a permis de véritablement transformer et relooker le restaurant. La terrasse a laissé place à une véranda lumineuse, design, aux portes coulissantes, ouverte sur l'extérieur en été, et qui permet d'accueillir 35 à 40 personnes. Déco et mobilier ont été remplacés. L'hiver, le Comfort Hôtel pourra profiter pleinement de cet espace fermé et chauffé, et recevoir plus de convives.



La salle de réunion (30 personnes) a profité elle aussi d'un lifting, et le petit salon, situé face à l'accueil, qui a

doublé sa capacité, bénéficie d'un espace bien plus aéré. A noter que l'intégralité de ses 50 chambres a été rénovée. Côté resto, la carte du **Berru** n'a pas changé, cuisine traditionnelle et efficace de rigueur (entrecôte grillée, filets de rouget aux agrumes, cheeseburger du chef, tartare de bœuf...), avec un menu "plat-entrée ou dessert" à 22 €, un menu "entrée-plat-dessert" à 29 €, et la garantie d'un service rapide pour tous ceux soumis à certaines contraintes horaires. A la carte, pour un déjeuner léger, de belles salades estivales à 15 €.

Fermeture du restaurant du 1^{er} au 22 août.

Tél. : 01 34 21 91 55

Allée rosa Luxembourg - Eragny sur Oise

Produits de la mer

O' Bistro d'à Côté

Amateurs de saveurs de la mer, **O' Bistro d'à Côté** est ouvert depuis janvier 2016, à Conflans-Sainte-Honorine. Ce restaurant, type bistrot parisien, propose une cuisine traditionnelle française avec une carte très orientée de poissons et de crustacés : amandes de mer gratinées au beurre acidulé ou saumon rôti au four et son risotto crémeux au parmesan. Le résultat est efficace dans l'assiette et dans le verre : cuisson, assaisonnement, sauce, présentation, le tout est goûteux, bien cuisiné et sans fioriture. L'établissement affiche un cadre moderne et une décoration soignée. Aux commandes, Julien et

Mélanie, un couple de restaurateurs, déjà propriétaire du restaurant, O'Bistronome (cuisine semi-gastronomique), inauguré en juin 2013, situé à quelques encablures. Avant de se lancer, le chef, Julien, a fait ses armes dans une maison valdoisienne reconnue, le Chiquito à Méry-sur-Oise, qui reste le seul restaurant étoilé du département. Une jolie référence qui garantit d'avoir du bon dans l'assiette !

Carte courte composée de 5 choix d'entrées, de plats et de desserts et menu à 29€ : entrée, un plat et un dessert. L'équipe de O'Bistro d'à Côté peut accueillir une trentaine de couverts du mardi au dimanche midi (excepté le samedi midi) de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h15. Fermeture les trois premières semaines d'août.

Tél. : 01 39 79 22 64 - 160 avenue Carnot 78700 Conflans-Sainte-Honorine

Tci et ailleurs se met au traiteur

Cédric DHEILLY, aux commandes du restaurant **Tci et Ailleurs** à Cergy (voir photo de couverture), s'est associé à son second, Jérémie PRÉTEUX, pour ouvrir en mars une activité traiteur à Montsoult, face à la gare, dans une ancienne boucherie. Si les clients peuvent encore y trouver un peu de viande et de charcuterie, dans les vitrines s'exposent principalement des plats préparés, des gratinés destinés à la vente à emporter. Mon traiteur, c'est son nom, assure également des prestations à l'occasion de séminaires, de mariages et divers événements.

15 rue Emile Combres à Montsoult

Tél. : 01 34 73 95 78 - www.montraiteur.top

offre estivale jusqu'au 30 septembre

50 chambres redécorées dont 20 climatisées

à partir de **70€***
vendredi et samedi
petit-déjeuner compris

01 34 21 91 55
comfort.eragny@wanadoo.fr

*sur présentation du coupon

FFD Votre partenaire du déménagement d'entreprise

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

Ventre St Gris

Au cœur du parc industriel

Alain PIAZZA, propriétaire des lieux, a choisi cette interjection familière, attribuée à Henri IV, le roi gourmand, pour nommer son restaurant. L'établissement se cache derrière une devanture discrète, sans prétention, au cœur de la zone industrielle. On perçoit la convivialité du lieu dès qu'on en franchit le seuil. L'endroit a ses habitués, beaucoup d'entrepreneurs du parc d'activité, qui s'y sentent un peu comme à la maison, aiment l'accueil personnalisé, chaleureux et sans "chi-chi" de



Florence, la maîtresse de maison, ainsi que la rapidité et l'efficacité du service. A l'arrière, une terrasse, à l'abri des regards, peut accueillir jusqu'à 35 personnes. La cuisine (traditionnelle) est appréciée des bons vivants qui fréquentent le St Gris, tout comme l'éventail des vins, exposés dans des caisses en bois (Bordeaux, Bourgogne, vins du Rhône, rosés et vins d'été). "Nous servons de belles assiettes, une cuisine travaillée mais tout en gardant un esprit familial. C'est ce que nos clients apprécient." Chaque jour, selon les saisons et le marché du jour, le restaurant propose un choix de 5 entrées et de 5 plats pour 30 €, boissons et desserts en supplément.

Ouvert du lundi au vendredi midi, privatisation possible le soir. Fermé en août.

La Villa :

tenue correcte exigée

C'est incontestablement l'un des lieux les plus cosy et people du Val d'Oise. A la tête de *la Villa*, installée à Cormeilles-en-Vexin, Christophe RUSCASSIER, entrepreneur déjà propriétaire de plusieurs restaurants et établissements franchisés en région parisienne, s'est laissé convaincre par ce projet de "restaurant-club-lounge". "J'ai accepté de suivre Tony et Patrice, deux amis bien implantés dans le monde de la nuit, avec lesquels je me suis associé dans cette affaire, pour développer un concept de restauration et night club." Totale rénovation, la Villa, ouverte en novembre 2015, a réinvesti une bâtisse ancienne de 450 m² en pierre de taille et réalisé d'importants travaux : ambiance baroque, deux salles de restaurant, grande verrière d'une

étages. Pour faire parler du lieu, plusieurs personnalités du show biz comme Joey Starr ou Cut Killer, des sportifs et des comédiens sont venus s'y montrer ou sont passés derrière les platines.

Côté restauration, Christophe RUSCASSIER insiste sur l'aspect "tout fait maison" (coquilles Saint-Jacques et gambas en sauce avec Tagliatelles "Al dente", pavé de bœuf, risotto aux truffes, daurade aux légumes, café gourmand...), une cuisine traditionnelle qualitative, avec une capacité de 60 couverts en salle et 40 supplémentaires en terrasse. menu à partir de 17,80 €. Une belle découverte pour cet établissement en plein cœur du Vexin, ouvert jusqu'à 5h du matin le week-end.

Ouvert midi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi soir; vendredi et samedi.

Fermé les deux premières semaines d'août

Route de Dieppe à Cormeilles en Vexin

Tél. : 01 30 39 65 02 - www.la-villa95.com



45 couverts aux beaux jours, avec vue sur l'étang, et pour les jours de grand froid, une cheminée trône au centre d'une belle salle à manger de 30 places. L'endroit idéal pour un déjeuner ressourçant, au calme, loin du tumulte de la vie citadine. The Fish & Frog propose un menu à 14€ le midi comprenant une entrée, un plat et un dessert.

Animation 14 juillet de 11h à 20h, "Guinguette au son de l'accordéon"

Ouvert du mercredi midi au dimanche midi, de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30, de mars à décembre. Ouvert tout l'été.

Tél : 01 34 67 40 00 - www.thefishandfrog.com

The Fish & Frog :

au bord de l'eau

Ouvert depuis le 1^{er} avril, le restaurant *The Fish & Frog* se situe à la campagne, en pleine nature, dans un cadre bucolique, près du lac des Moines, fréquenté par quelques pêcheurs. Pour le trouver, direction le village de Genainville dans le Vexin. Une cuisine française du terroir est concoctée par Thierry MONIN, chef cuisinier de l'établissement qui aime proposer des créations personnelles à la carte. Le croque foie gras, composé de cœur de palmier, de mangue, de foie gras, de caramel balsamique et de fleur de sel, est une spécialité du chef. Le plus de ce restaurant ? Une terrasse panoramique de

La zoli'oberge

belles'aziettes et bons produits

A prononcer avec un cheveu sur la langue... un nom amusant pour cet endroit charmant situé à Montreuil-sur-Epte, en lisière de l'Oise, dans un cadre paisible.



cinquantaine de couverts, nombreux salons et mini salons équipés de bars à cocktails et de plusieurs grands écrans vidéo, deux espaces de danse dans un décor feutré et cosy, canapés capitonnés, le tout réparti sur deux

Comfort HOTEL

Chez Berru
nouvelle ambiance
avec terrasse verrière

Menus*
22€
&
29€

2 salles
séminaires,
jusqu'à 30 pers.

01 34 21 91 55 • comfort.eragny@wanadoo.fr • RN 184, face Art de Vivre Eragny

ART&TEC[®]
LE BÂTIMENT DANS LES RÈGLES DE L'ART

0 980 400 370
contact@art-et-tec.com
www.art-et-tec.com

Bureaux & travaux

Les équipes d'Art&Tec vous accompagnent et réinventent vos espaces de travail. Cloisons, plafonds, sols, connexion cablagés



Nuage de Saveurs, en famille à Auvers-sur-Oise

Reconnu Maître Restaurateur depuis 2013, titre certifiant d'une cuisine faite maison et membre de l'ARIV*, David ROBERT et son épouse, propriétaires du restaurant invitent les gastronomes à découvrir leurs petits plats aussi "qualitatifs que copieux". Le chef cuisinier de l'établissement, créé en 1997, concocte des mets traditionnels comme le Saint-Pierre accompagné d'asperges et de sa purée de panais, à l'assaisonnement et à la cuisson précises. Avec l'arrivée des beaux jours, une terrasse ombragée permet de profiter d'un repas au calme, au son du ruissellement du cours d'eau voisin. Cet été, La **ZoliOberge** vous accueille du jeudi au lundi à partir de 12h30 et de 19h30 (fermeture une partie du mois d'août) et vous propose un menu à 29€ composé d'une entrée, d'un plat, de fromage et d'un dessert. Un restaurant accueillant situé au cœur du Vexin Français où il est aussi possible de manger, l'hiver, au coin de la cheminée.

*association des restaurateurs indépendants du Val d'Oise

Tél : 01 34 67 67 27 - www.zolioberge.com
23 rue Saint-Denis - Montreuil-sur-Epte

Foie gras poêlé sur pain d'épices, noix de St-Jacques au caramel au beurre salé et son risotto de parmesan, filets de rouget et asperges vertes, souris d'agneau et son fondant de carottes, ballotine de volaille au citron confit, fondue de courgettes : autant de plats frais et raffinés proposés à la carte (renouvelée tous les trois mois) de ce restaurant auvernois, à la déco bleu ciel, tenu depuis 2011 par Elodie (en salle) et par son frère Denis (en cuisine). Nuage de Saveurs dispose d'une salle de 50 couverts et d'une terrasse, au calme, pouvant accueillir 25 personnes. L'établissement s'est distingué en avril : son apprenti cuisinier, Paulin BENARD, a remporté le concours de l'ARIV. Il s'est, par la même occasion, sélectionné pour concourir à "Un des Meilleurs Apprentis de France". Menu à 24€ comprenant une entrée et un plat ou un plat et un dessert. Cette adresse reste ouverte tout l'été.

5, rue Marceau à Auvers-sur-Oise
Fermé le mercredi, samedi midi
et dimanche soir - www.nuagedesaveurs.fr
Tél. 01 34 48 06 42
contact@nuagedesaveurs.fr

Nouvelle carte à l' Impressionnist Café

Grégory URIOS, le chef de l'**Impressionnist Café** (restaurant du Château d'Auvers-sur-Oise), proposera dès le 6 juillet une nouvelle carte estivale avec des plats tels que le tartare de veau "comme en Italie", accompagné d'un espuma de mozzarella et de pommes de terre grenaille. Le lieu dispose de trois espaces : "Le Bistrot d'autrefois" et son ambiance guinguette, "l'Orangerie nord" et sa salle voûtée du 16^e siècle et une terrasse de 40 couverts, avec vue sur le château, dans une ambiance garden party (ouverte jusqu'en octobre). Menus de saison allant de 21,50€ à 31€.

Ouvert tout l'été.
Tél : 01 34 48 48 56
www.chateau-auvers.fr

SAVEURS DU MONDE

Passion Kreole ambiance tropicale

Envie d'un peu d'exotisme, d'épices et de soleil ? Direction **Passion Kreole**, une déco chaleureuse, nappes en madras et buffet à volonté pour goûter à différentes spécialités (acras, colombo, rougail de poisson, rougail saucisse, boeuf au curry, boudins, poulet cacahuètes, poule, samoussas au poulet, salade de chou aux harengs, riz créole ou tarte à la noix de coco), après un rhum arrangé maison ou un ti punch. L'établissement, ouvert il y a tout juste un an, reçoit les amateurs tous les midis, le vendredi et samedi soir.

71, av. du Général Leclerc à Pierrelaye - Tel. : 01 34 02 17 02

Spécialités Libanaises à la Somag

Pour répondre aux besoins des entrepreneurs et de leurs salariés, un espace a été dédié à la restauration dans le parc de la Somag à Pontoise. **La Vallée** propose une cuisine orientale, avec spécialités libanaises aux saveurs raffinées et parfumées. Entre "Mezzés" froids ou chauds, beignets gourmands et brochettes d'agneau choisissez. Profitez aussi des nombreux délices à la fleur d'oranger, pistache, miel ou fleur de rose. Un accueil sympathique, un service rapide fait de cet établissement qui ne fonc-

tionne que le midi, sauf par réservation le soir, un lieu de rencontre favorisant les contacts entre entrepreneurs du secteur. La Vallée propose aussi un service traiteur, de la vente à emporter et une formule spéciale déjeuner.

Ouvert 5 jours sur 7
de 8h à 16h fermé le week-end

Tél : 01 34 35 44 45 - 16 rue Ampère 95300 Pontoise



Neuille aux couleurs d'Orient

Un nouvel établissement a ouvert ses portes à Neuville. Suite à la fermeture du Parigot, **le Chameau**, restaurant marocain, a pris ses quartiers au 14 rue du Pont. Décoration tendance, ambiance détendue, couleurs ocre et lumières tamisées sont en accord avec la cuisine et les saveurs de Marrakech proposées à la carte : couscous royal, tajines au poulet citron confit et olives ou tajine agneau pruneaux et amandes, pastilla au poulet, salade d'orange et accueil chaleureux.

Ouvert du mardi au dimanche de 12h à 14h et de 19h à 22h.
Tél. : 01 30 32 31 68



Au-delà des chiffres,
le partenaire de votre développement
depuis plus de 30 ans.

- Expertise Comptable
- Audit
- Conseil
- Juridique & Fiscal
- Gestion sociale déléguée
- Gestion de patrimoine

CHANGEMENT D'ADRESSE À CERGY !
2 mail des Cerclades 95000 CERGY
Tél. : 01 34 43 93 99



Suivez nos actualités

Téléchargez l'application Exponens

www.exponens.com

App Store Google play

PETIT-DÉJEUNER : l'entreprise libérée selon Pascal Jouxte

Un patron sur qui tout repose finit-il par y laisser sa santé ? Les nouveaux embauchés devraient-ils toujours être choisis par leurs futurs collègues ? Peut-on faire confiance à tous les collaborateurs ? Voici quelques-unes des problématiques traitées lors du petit-déjeuner sur le thème de l'entreprise libérée auquel une dizaine d'adhérents du Club ACE sont venus assister le 7 juin dernier au Novotel de Cergy.

"Une entreprise libérée se définit par le changement des façons traditionnelles de se parler, de s'écouter, de créer et de décider. Pour une entreprise libérée, la qualité de la relation importe autant que la pertinence des contenus", a expliqué Pascal JOUXTEL, fondateur du

cabinet l'Internome. Qu'ils soient venus pour découvrir cette notion intrigante ou pour approfondir des connaissances déjà acquises dans ce domaine, chaque adhérent a eu l'occasion d'exprimer son point de vue lors de cette rencontre. "Une approche intéressante, mais qui peut sembler difficile à mettre en place, témoigne Louis-Marie GIRARD, ancien ingénieur de la société E.I.C. Le défi ne dépend pas de la taille de l'entreprise, qui doit adapter le cheminement à ses moyens et à sa culture". Sabine DECHAUMONT, ancienne RH aujourd'hui à la tête de la société Formobilis ajoute que "le processus sera performant si le chef d'entreprise accompagne et forme ses colla-



borateurs lors de ce changement, notamment la couche intermédiaire des managers, qui est amenée à être supprimée. À terme, cette pratique conduit à travailler autrement et à développer le bonheur au travail". Jusqu'au bout de la logique, la présentation s'est déroulée en mode participatif : aucune table ne séparait les participants placés en cercle pour favoriser les échanges et la parole a été donnée à tous.

Madicob reçoit les adhérents

La société Madicob (groupe AGP) basée à Saint-Ouen l'Aumône, organisait le 28 avril dernier, une visite de ses locaux, autour d'un cocktail convivial, à destination des adhérents du club ACE, mais aussi des membres de Plato (réseaux auxquels adhère l'entreprise), des collaborateurs et de personnalités locales. Près de 70 personnes ont participé à cette rencontre en présence de Frédéric ANFRAY, dirigeant du groupe, et de José ALVÈS, jusqu'ici en charge de la partie technique et la de production, qui a pris sa retraite fin juin. Rassemblant plusieurs entités (Spem, Madicob, Polet, Prodexo et ACS), le groupe AGP, spécialisé dans la sécurité incendie et le désenfumage naturel (fabrication mais aussi installation, maintenance, formation...), rassemble 95 collaborateurs et fait preuve d'une belle dynamique pour développer ses marchés. Un grand merci à notre hôte.

www.madicob.fr



A vos Meules Bleues avec Madicob

En septembre, les chefs d'entreprises de toute la France sont invités à sillonner les Sables d'Olonne (les 23 et 24 septembre) pendant deux jours, aux guidons de mobylettes bleues, accompagnés de leurs salariés et de leurs clients. Ils étaient 150 chefs d'entreprises en 2014, 400 en 2015 et seront près de 600 en 2016 ! En deux ans, le Grand Prix Meule Bleue est rapidement devenu le véritable remède anti-crise qui connaît aujourd'hui un engouement national.

Séduit par cette initiative, Frédéric ANFRAY, amateur de voitures anciennes, en prendra le départ. Il sera, comme ses homologues, doté d'un casque rose et d'une cape, aux commandes de sa meule bleue, suivi par 9 de ses salariés, installés à bord d'une caravane publicitaire qui portera haut les couleurs de son entreprise et distribuera cadeaux et objets aux passants sur le parcours. L'objectif



est de vivre une expérience conviviale, drôle et unique, de se rencontrer entre salariés et chefs d'entreprises de TPE ou de très grands groupes et de montrer au grand public que les patrons sont dynamiques, engagés et mobilisés pour vaincre la crise !

En préambule, toutes les meules se retrouveront pour une descente des Champs Élysées le 11 septembre. Frédéric ANFRAY aimerait embarquer d'autres entrepreneurs dans cette aventure un peu décalée et ainsi porter haut les couleurs du Val d'Oise.

Avis aux amateurs, si l'aventure vous tente, n'hésitez pas à le contacter : frederic.anfray@afac.fr

**TELLEMENT +
À VIVRE**

**BOUTIQUES DE 10H À 20H*
AUCHAN DE 8H30 À 21H30**



3
fontaines
Cergy

*Commerces à horaires différents. Plus d'informations au Kiosque Accueil ou sur www.3fontaines.com

3fontaines.com

150 boutiques et restaurants • Parking gratuit 2h30

TÉLÉCHARGEZ
L'APPLICATION

Karting : le club ACE court aux côtés du Rotary de Pontoise

Trois cents pilotes, professionnels et amateurs, ont permis au Rotary Club de Pontoise de récolter 40 000 € de dons lors du Trophée de kart Paul Parcillié, le vendredi 17 juin, au profit de la lutte contre la mucoviscidose.

Répartis dans 44 karts, les participants représentaient une cinquantaine d'entreprises engagées dans cette compétition annuelle, qui s'est déroulée au RKC à Cormeilles en Vexin. "Cet événement a nécessité un grand investissement humain de la part du Rotary. Le moment fort de cette journée reste sans aucun doute la remise du chèque à l'association ABCF Mucoviscidose qui nous a rappelé pourquoi nous étions présents aujourd'hui", témoigne Christophe

PIGEON, agence MMA, coureur au sein de l'équipe ACE. Sensible à cette action portée par Fernando MARIA (FIMA Conseil), le club est parvenu à mobiliser plus d'une dizaine d'adhérents, qui se sont lancés au départ de cette course pour la vie : Spem, Madicob, Cabinet Axa Anne-Laure SERGENT, Dinogo, Fima Conseil, Matignon Services de Sécurité, Monti, MMA Christophe PIGEON, Olivier VIGNAL Paysagiste, Omni décors ou encore Procarist. La remise du chèque a été l'occasion pour l'association ABCF de faire le bilan des actions menées ces dernières années. Grâce à la mobilisation des coureurs, un ingénieur a pu être embauché pour faire avancer la recherche. Beaucoup d'émotion mais aussi

de convivialité, de partage et d'adrénaline au programme de cette belle journée qui sera reconduite en juin 2017 pour la 16^e édition.

Podiums des catégories amateur, professionnelle et féminine :

CATÉGORIE FÉMININE : 1^{er} : Fima Conseil – Les Gazelles / 2^e : FFB Val d'Oise – les FFB'Elles / 3^e : Femmes Chefs d'Entreprises 95
 CATÉGORIE AMATEUR : 1^{er} : Fima Conseil / 2^e : Rotary Club de Pontoise / 3^e : Club ACE
 CATÉGORIE PROFESSIONNELLE : 1^{er} : Soufflerie Climatique IDF 2 / 2^e : Menuiserie Charpente St Antoine / 3^e : Filloux – Gazzz



Nouveaux Adhérents

Amandine LEFAY, Koezio

Amandine LEFAY, responsable d'exploitation chez Koezio, rejoint le club ACE. Après avoir obtenu une licence en urbanisme, elle débute sa carrière professionnelle, il y a 8 ans, chez Koezio à Lille. La société a ensuite ouvert deux nouveaux sites, le premier à Sénart, en 2013, le second à Cergy, en avril dernier. Dans le cadre de ce développement, Amandine gravit les échelons et prend part à l'ouverture de ce nouvel espace. Aujourd'hui, elle s'occupe de l'offre, gère le service commercial, les achats, la communication et

le drink & food. Koezio Cergy et ses 30 employés accueillent les particuliers, pour des sorties entre amis ou en famille, mais aussi les entreprises pour leurs projets de team building, séminaires ou sorties entre collègues : au programme cohésion d'équipe et dépassement de soi où chacun est transporté dans la peau d'un agent spécial. Agée de 30 ans, elle porte un grand intérêt à l'équitation, au judo, aux restaurants mais aussi au cinéma. Passionnée par les voyages, elle a déjà visité de nombreux pays, essentiellement en Europe.

Tél : 01 34 43 42 00 – infos@koezio-cergy.com

Christophe PIGEON, Assurances - MMA

Ce dirigeant de 50 ans est à la tête de l'entreprise Assurances Christophe PIGEON MMA dont les agences sont situées à Marines et à Magny-en-Vexin. Diplômé d'une école de commerce, il a d'abord suivi une formation de Cédants et Repreneurs d'Affaires et puis une seconde pour se préparer au métier d'agent général d'assurances chez MMA. Après 25 années dans des fonctions commerciales et marketing, en tant qu'agent général MMA et courtier, il reprend en janvier 2012 une agence et son portefeuille clients. Sa société compte aujourd'hui quatre employés, propose des assurances pour les biens et les personnes (particuliers, professionnels, entreprises, collectivités, associations mais aussi exploitations agricoles). Passionné de sports nautiques, il est licencié à la Fédération Française de voile et pratique cette discipline en compétition sur un Quillard de sport. Son goût pour cette activité l'a amené à devenir membre dirigeant de l'association sportive de voile, Yacht Club de l'Île-De-France. Notre nouvel adhérent est également adepte de ski nautique, tennis, VTT, théâtre et cinéma.

Tél : 01 30 39 70 28 - christophe.pigeon@mma.fr

www.matignon-servicesdesecurite.fr



MATIGNON
SERVICES DE
SÉCURITÉ

Surveillance

Brigades Mobiles d'Intervention

Cyberdéfense

Audits Sécuritaires

**Fort d'une expérience décennale,
 la protection de
 vos intérêts est notre priorité**

01.34.20.43.37

01.34.41.35.32

secretariat@direction@matignon-servicesdesecurite.fr

Ils sont jeunes, ingénieurs pilotes de formation, affichant des profils techniques très complémentaires. Tous les trois sont passés par des écoles d'ingénieurs françaises ou par l'ENAC (l'École Nationale de l'Aviation Civile). Alexandre GAHIDE, Théodore BEAUCHANT et Nicolas SONNET ont fusionné leurs compétences pour créer, en 2012, Aeromapper, start-up installée à la pépinière de Montmagny, qui conçoit et exploite des drones civils à très longue portée, dédiés aux missions de cartographie et de prises de vue aériennes. Cet appareil très innovant leur permet déjà de se positionner parmi les leaders sur ce marché de niche. Un avenir prometteur pour cette jeune société qui cherche aujourd'hui à lever des fonds pour grossir et garder un temps d'avance sur la concurrence étrangère.

Le marché des drones est en pleine explosion. Alexandre GAHIDE, Théodore BEAUCHANT et Nicolas SONNET ont su percevoir tout l'intérêt de cette technologie pleine de promesses, pour la mettre au service d'applications dans le domaine de la cartographie. Tandis que Nicolas est ingénieur navigant sur un avion de cartographie, Alexandre assure les fonctions de pilote sur ce même type d'avion; Théodore, compétent en électronique et automatismes, dispose d'une première expérience dans l'entreprenariat. "Au plan technique, nous formons un trio idéal, souligne Nicolas Sonnet. C'est une vraie force qui nous permet de tout développer en interne (hardware, constructions mécaniques, logiciels...) et ainsi d'avoir une maîtrise complète du système."

Du besoin à la solution

"Nous n'avons pas envisagé de monter notre entreprise, mais dans le cadre de nos activités respectives, nous avons identifié un vide. Les surfaces allant de 50 à 1000 ha s'avéraient complexes à cartographier : trop petites pour avoir recours à l'avion, dont le coût est élevé ; trop grandes pour être traitées par du personnel au sol. Dans ce cas de figure, le drone nous est apparu comme l'outil idéal." L'équipe se met alors à l'ouvrage et planche durant plusieurs mois sur la conception d'un appareil, l'AVEM (2m13 d'envergure pour un poids de 2kg), équipé de capteurs performants, fournissant une imagerie exceptionnelle (avec une résolution de l'ordre du cm), que ce soit pour l'industrie, l'agriculture, le suivi de travaux sur des réseaux existants... Doté d'une autonomie de 1h30, avec une vitesse de vol de 70km/h, le drone, capable de prendre des clichés de manière ordonnée, est programmé pour réaliser des orthophotographies (photos aériennes verticales qui font l'objet après la prise de vue d'un traitement pour les rendre parfaitement superposables à une carte). Autre caractéristique : dans un secteur qui fait l'objet d'une régle-

Aeromapper, start-up en plein décollage



mentation spécifique depuis 2012, l'AVEM a décroché en juin 2014 un sésame : l'habilitation S4, délivrée par la DGAC (direction générale de l'aviation civile) octroyées à seulement trois acteurs sur le marché. Cette certification, essentielle pour opérer sur les réseaux linéaires de longue distance et plus généralement sur tous les chantiers de grandes surfaces, permet au drone de voler hors vue sans limitation de distance.

Petit poucet

Comptant 5 collaborateurs actuellement, l'entreprise a réussi à s'imposer face à des concurrents 10 fois plus gros. "Avec peu de fonds au départ, la fusion de nos compétences en R&D, et près de deux ans de travail en amont, nous sommes parvenus à donner corps à un produit abouti technologiquement. L'agilité au sein de notre bureau d'études est l'un de nos principaux atouts." Aujourd'hui Aeromapper intervient essentiellement en tant que prestataire pour de grands groupes : SNCF, Bouygues ES, EDF, des domaines viticoles comme Château Margaux ou l'agence des espaces verts d'Ile-de-France. "Après avoir démontré à nos clients sur le terrain l'efficacité de l'AVEM, nous voulons accélérer la vente de nos appareils (un drone livré et deux drones signés aujourd'hui). Néanmoins, pour piloter un tel engin, il faut être titulaire d'une licence de pilote et avoir au moins 100 h de vol à son actif. Cela requiert donc de trouver en interne les personnes compétentes capables d'assurer ce type d'exercice."

Passer à la vitesse supérieure

Les trois associés se penchent sur l'avenir d'Aeromapper. Le recrutement d'un commercial est en cours et l'entreprise entend gagner en visibilité et notoriété. L'équipe ne cache pas sa volonté d'internationalisation : "Le marché français est trop étroit et n'offre pas suffisamment d'opportunités, reconnaît Nicolas SONNET. Notre tech-

nologie est transposable et il faudra s'adapter avant l'arrivée des acteurs étrangers. Aujourd'hui, nous avons un temps d'avance et un vrai savoir-faire (la France ayant été le 1^{er} pays à autoriser le vol de drones civils). Nos développements futurs pour permettre d'ouvrir le drone à d'autres applications comme la surveillance par exemple." Pour l'accompagner, Aeromapper envisage désormais de lever des fonds afin de se doter d'une force commerciale et de production en adéquation avec son potentiel de croissance. Pour l'heure, un partenariat a été signé avec la société Flying Eye, leader en France dans la construction de drones civils multi-rotors afin de mutualiser les expertises et de mieux répondre aux besoins du marché.

Avec près de 800 h de vol sans incident, les drones d'Aeromapper ont démontré toute leur fiabilité. Un fonctionnement sans faille récemment mis au service des populations. En mars dernier, l'équipe a accepté de sortir de son domaine d'intervention habituel pour participer à CaribeWave. Ce projet international est destiné à mettre en place un système d'alerte pour les habitants isolés en cas de tsunami ou de catastrophes majeures. Les drones sont intervenus en Guadeloupe pour mitrailler de photos les côtes de Marie-Galante. Ces clichés vont servir à modéliser le littoral en 3D et permettre de voir, à l'aide de logiciels, comment la vague pourrait impacter l'île, quelles sont les zones d'habitation à risque et celles où les populations pourraient être évacuées et mises à l'abri.

Activité : fabrication et exploitation de drones de cartographie - Effectif : 5 personnes

Adresse : 26, rue des Sablons à Montmagny - Tél. : 01 84 17 26 09 - www.aeromapper.com

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

Guy Vaurillon, créateur d'Archival

Guy Vaurillon est un homme enjoué, un enthousiaste. Il a cet éternel sourire aux lèvres, une positivité naturelle, un contact amical. A tout juste 70 ans, le dirigeant d'Archival, le plus important cabinet d'architecte du Val d'Oise, entend continuer à exercer encore quelques années "ce métier passionnant". Son équipe a signé plus de 300 bâtiments en Ile-de-France et dans le département, notamment dans le domaine industriel et médico-social. Retour sur la carrière très riche de cet amateur de voyages, qui a reçu en mai une nouvelle distinction du CAUE-OGB, le prix de la construction durable en Val d'Oise pour la réalisation d'un institut médico-éducatif à Ennery.*



Vous n'étiez pas pré-défini à devenir architecte, dans quel contexte avez-vous grandi ?

Je suis Auvergnat d'origine, j'ai passé une partie de mon enfance dans le Puy de Dôme. Issu d'un milieu modeste, je n'ai pas pu m'engager tout de suite dans de longues études. J'ai rapidement suivi les traces de mon père artisan pour faire un CAP menuiserie. Puis, j'ai obtenu un brevet professionnel de dessinateur en mécanique. Mobile géographiquement, je suis arrivé à Toulouse pour y suivre une formation de conducteur de travaux, avant de remonter à Paris. J'avais 25 ans, l'envie d'aller plus loin, ce qui m'a amené à entamer des études d'architecte aux Beaux Arts et d'ingénieur au CNAM. J'ai commencé tout seul dans un garage, avant de faire construire des locaux à Cergy où je vis et travaille. Au fil des années, plusieurs collaborateurs m'ont rejoint. Nous sommes aujourd'hui une dizaine, parmi eux mon associé et successeur, Denis PONTAIS.

Comment l'entreprise s'est-elle développée ?

Dans un premier temps, en tant que jeune architecte, j'ai commencé par réaliser des maisons individuelles, des salles polyvalentes de petites communes. Puis rapidement, j'ai travaillé pour des industriels. De réunions en discussions avec nos interlocuteurs, il faut s'imprégner des métiers de nos clients, découvrir leurs activités pour imaginer un bâtiment qui corresponde à leurs attentes et à leurs besoins. Nous intervenons principalement sur des missions complètes, du projet en amont jusqu'à la livraison et l'installation. Archival est aussi très actif dans secteur médico-social (construction de foyers d'hébergement, d'instituts médico-éducatifs...). J'ai noué plus récemment des relations privilégiées avec un promoteur grâce auquel nous avons démarré de petits programmes immobiliers. Aujourd'hui, je suis serein, le cabinet se porte très bien et nous avons de très belles perspectives.

Y a-t-il un style Archival ?

Nos constructions ont beaucoup évolué dans le temps, les matériaux utilisés ont changé. Dans les années 70, nous utilisions beaucoup de briques. Aujourd'hui, le bois, le zinc et les bardages en briques sont plébiscités. Le cabinet a suivi ces tendances. En matière de bâtiment industriel, il est vrai que j'ai beaucoup dessiné de courbes pour casser la rigidité et trouver des alternatives au tout rectangulaire. C'est ma signature encore aujourd'hui. Cela a certainement contribué à bâtir ma réputation et mon identité d'architecte. Nous avons d'ailleurs toujours travaillé grâce au bouche à oreille. Archival est aussi très tourné vers l'environnement ; en début de carrière j'ai construit quelques maisons bioclimatiques. Puis nous avons réalisé des constructions HQE. En 2010, j'ai créé un bureau d'étude d'ingénierie environnementale Optimenergi, qui apporte une expertise complémentaire dans ce domaine. Dernièrement, nous avons réalisé des bâtiments à énergie positive et des constructions certifiées.

Quelles sont vos relations avec vos collaborateurs ?

On peut dire quasi-familiales... tout comme celles que j'entretiens avec mes clients, qui sont devenus pour bon nombre des amis. Chaque collaboration requiert en moyenne deux ans de travail, des périodes significatives qui permettent de nouer des liens, de créer des amitiés sur le long terme. Lorsque j'ai fêté l'anniversaire de l'entreprise en début d'année, de très nombreux clients étaient présents comme Hytec Industrie (Saint-Ouen l'Aumône), Aérolub (Chaumont en Vexin), Delafosse (Ennery), Miltra (Saint-Ouen l'Aumône) Cadeaux Naissance (Taverny), Vignal (Vigny) Prototypes innovation (Ennery) SCI de Beauregard (Ennery) SCC (Jouy le Moutier) ou encre Synchrony Logistique (Taverny). Nous avons d'ailleurs organisé cet événement convivial et musical (oui, j'aime faire la fête et partager des moments avec mon entourage !) dans les locaux du Collège Osthéopathe (Cergy Saint-Christophe) que nous avons réalisé, une belle référence pour le cabinet.

Vous avez une seconde passion, les voyages...

Oui j'ai visité beaucoup de pays : Japon Chine, Tibet, Népal, Inde, Ceylan, Thaïlande, Cambodge, Birmanie, Egypte, Israël, Jordanie, Canada, Etats-Unis, Pérou, Chili, Brésil, Ile de Pâques, les Antilles, Cuba, toute l'Europe, le Maghreb, l'Afrique du sud, La Namibie..., qui m'enrichissent personnellement mais aussi au niveau professionnel, de manière indirecte. Ceux qui m'ont le plus marqué sont : Chicago pour son architecture, la Californie pour ses parcs, le Machu Pichu pour son site et ses assemblages des blocs de pierre, la Namibie pour son désert et sa faune terrestre et marine.

Investi dans les réseaux, notamment ACE, Plato, réseau entrepreneurs, ateliers communautaires, Guy Vaurillon a passé 12 ans au Rotary et a occupé des fonctions dans la profession au sein du syndicat des architectes. Père de deux enfants, quatre fois grand-père, cet adepte des concerts de jazz et de musique, suit avec intérêt le rugby, sport qu'il a pratiqué dans sa jeunesse. Personnage convivial, il a marqué de son empreinte l'agglomération cergypontaine et le département. Il continue, 4 décennies après la création de son entreprise, à intervenir sur des projets majeurs, tels que la maison du bâtiment, nouveau siège de la FFB 95, qui sera inauguré dans les prochains mois.

* Office général du bâtiment, conseil d'architecture, d'urbanisme et de l'environnement

Activité : Architecte DPLG
Effectif : 10 personnes
Adresse : 79 rue du brûloir à Cergy
Tél. 01 30 30 30 36 - atelier@archival.fr
www.archival.fr



OLIVIER VIGNAL
Entreprise Paysagiste
Création - Entretien jardin



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 Jacquobot 95450 VIGNY • A15/D14 Sortie n° 15 **VIGNY** • www.vignalpaysagiste.com

PACK-UP, "prêt à vous emballer"

La société grenobloise **PACK UP** (anciennement Condi Rhône Alpes), fondée en 2000 par Patrick MARTIN a saisi l'opportunité de s'implanter à Saint-Ouen-l'Aumône afin d'ouvrir une deuxième usine de production de 1000 m².

Créatrice d'emballages techniques, cette PME de 40 personnes réalise un chiffre d'affaires de 7 M€ et travaille pour divers secteurs d'activités comme l'industrie, l'aéronautique, l'électronique et le médical. Ce nouveau site opérationnel depuis février 2016, géré par Geoffrey HAUET, fabrique des emballages techniques volumineux, en mousse, carton et bois, calages, valises, réalisés sur mesure pour des produits à haute valeur ajoutée : parties de satellite, armement, cartes électroniques... PACK UP élabore des emballages au volume allégé et utilise des matériaux recyclables dont la mousse PE. Dotée d'un bureau d'études et d'un laboratoire de test, la société s'assure



de protéger les produits avec des emballages résistant au transport, au stockage, à la manutention tout en tenant compte de leur fragilité. Au terme de cette implantation, 5 à 10 emplois seront créés dans cet établissement choisi pour son intérêt économique et sa facilité d'accès pour les fournisseurs et les visiteurs. Avec une volonté de produire au plus près des clients, ce site se chargera de la clientèle située dans la partie nord du pays.

PA du vert galant

**3 rue de la Tréate - Bâtiment 2 -
BP 50689 Saint Ouen L'aumône
95004 CERGY PONTOISE
CEDEX**

**Tél. : 07 61 80 53 46 - info@packup.fr -
www.packup.fr**

Vauban : concession de l'année, plébiscitée par les entreprises

Dirigée par Gilles JAMET, la concession Peugeot Cergy-Pontoise appartenant au groupe Vauban, a été élue concession de l'année par le Journal de l'Automobile. Parmi les leaders en France en termes de rentabilité et de parts de marché pour la marque Peugeot, la concession ouverte depuis 1973 a commercialisé 1780 voitures neuves et 1047 voitures d'occasion en 2015, pour un chiffre d'affaires de 44 M€. L'équipe se veut au plus près du monde de l'entreprise qu'elle accompagne à travers le label "Peugeot Professionnel Center".

"Quelle que soit la taille de la société, nos conseillers spécialisés dans la vente aux entreprises proposent une gamme d'utilitaires couvrant tous les volumes, mais aussi toute une gamme de véhicules particuliers classiques ou hybrides, explique Gilles JAMET, directeur du site. Nous prodiguons des conseils sur les véhicules transformés et les aménagements intérieurs et apportons une multitude de services annexes." Cette souplesse a séduit Alain LEPAN, dirigeant de la société AMA Paris Nord, installée à Corneilles en Paris. "Cela fait plus de 30 ans que je travaille avec Gilles JAMET et une vraie relation de confiance s'est instaurée entre nous. Aujourd'hui, nous avons un

parc d'une vingtaine de véhicules Peugeot (Expert, 308, Partners, 208, 107, 508...). Dès le départ, nous avons fait le choix d'acheter français et n'avons jamais eu à nous plaindre de la fiabilité de nos véhicules. Lorsqu'un problème survient, Gilles sait se montrer très réactif. Tout est pris en charge et géré dans le cadre de notre location longue durée, il n'y a pas de mauvaise surprise. Nous n'avons pas à nous préoccuper de l'entretien ni de la revente."



Clients et partenaires

De son côté, l'entreprise d'Alain LEPAN est spécialisée depuis 1990 dans la vente, l'installation, la maintenance et le dépannage d'automatismes en fermeture (portes, barrières, volets et bornes automatiques). La PME de 25 personnes (3,5 M€ de chiffre d'affaires) travaille pour les administrations, l'état, les particuliers, les syndicats d'immeubles, grands comptes comme petites entreprises. "Notre collaboration est bilatérale

car nous mettons également notre savoir-faire au service du groupe Vauban depuis plusieurs années, en assurant tout l'entretien des portes automatiques du site de Cergy. C'est un véritable échange de compétences qui s'est mis en place au fil des années et dure dans le temps. Du gagnant - gagnant."

**8 Chaussée Jules César,
95520 Osny
Tél. : 01 34 41 72 72**



PROCARIST
Votre centre de formation



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





LA SOLUTION

AVANT	APRÈS	AVANT	APRÈS
			

SÉCURITÉ INCENDIE • DÉSENFUMAGE
DÉTECTION • AÉRATION • ÉCLAIRAGE ZÉNITHAL

Tél. : 01 39 98 02 34 - Fax : 01 39 98 02 24 www.polet.fr



Planète Vente, pour devenir un commercial de choc

Après avoir dirigé et géré plusieurs entreprises, notamment dans le secteur du bâtiment, Mikael SALA rebondit en se lançant dans un nouveau challenge. Son projet, Planète Vente, a été créé en partenariat avec l'IFCP, institut de formation basé à Saint-Ouen l'Aumône, spécialisé dans l'alternance.

"J'ai décidé d'utiliser et de transmettre ce que je maîtrisais le mieux, c'est à dire mon expertise commerciale, souligne Mikael SALA. Grâce au programme que nous avons monté, l'objectif est de former des "vendeurs d'élite", d'accroître leurs performances grâce à un training intensif, basé sur la connaissance des différentes techniques. Cela fonctionne et contribue véritablement à révéler le collaborateur." Pour déployer ces formations, il s'est associé à Paul NATHAN, président de l'IFCP, qui met à disposition les locaux de son institut. L'école accueille chaque année une moyenne de 160 élèves répartis dans 6 BTS (comptabilité, assistante manager, gestion, SIO, MUC, MRC) et un DCG (bac+3).

Pour aller plus loin, le dirigeant, à travers sa structure, Planète vente, va recruter à partir de la rentrée de jeunes alternants inscrits à l'IFCP et créer une équipe de force de vente mise à la disposition d'entreprises clientes pour missions de développement commercial. "Nous sommes partis du constat suivant : les jeunes cherchent des en-

treprises pour les accueillir en alternance mais peinent à en trouver. Nous allons donc leur donner un coup de pouce en leur mettant le pied à l'étrier. De l'autre côté, Planète Vente va se rapprocher d'entreprises qui cherchent à externaliser une partie de leur force de vente." Mikael SALA assurera auprès de ces jeunes le rôle de tuteur, sera leur référent pour les accompagner dans leur apprentissage et les amener à devenir, eux aussi, des commerciaux d'excellence.

Tél. : 06 28 75 11 64
Mikael.sala@planetevente.fr
www.planetevente.fr



Lionel de Benetti : magicien de la cosmétique



Son nom, Lionel De BENETTI, est, depuis plus de 40 ans, associé au développement de produits de soins de beauté reconnus. Et pour cause, ingénieur chimiste de formation, cet homme a été pendant 36 ans à la tête des laboratoires Clarins et a ouvert des voies en cosmétique en bénéficiant de la confiance absolue de la famille COURTIN-CLARINS. Toujours aussi passionné par la recherche, il a récemment lancé la marque qui porte son nom et développé le concept d'une crème unique "pour une utilisation simple... et économique : un produit destiné à une application quotidienne matin et soir." Ce soin adapté à toutes les peaux, à toutes les saisons, répond à l'ensemble des besoins (hydratation, fermeté, éclat, confort et homogénéité du teint). Une gamme complète suivra bientôt.

www.lovebeautypeople.com

Professionnels, créez vos campagnes de communication en quelques clics.

Desclientsdansmonmagasin.com est une solution simple, efficace et sans engagement pour mettre en place des campagnes par e-mail, sms, courrier adressé ou imprimé publicitaire.

- Choisissez le canal de votre campagne et les destinataires
- Utilisez votre propre création ou des modèles « prêt-à-l'emploi »
- Validez !



laposte.fr/professionnel



Découvrez directement l'offre en flashant ce code.



DÉVELOPPONS LA CONFIANCE | LA POSTE SOLUTIONS BUSINESS



La Poste - SA au capital de 3 800 000 000 € - 354 000 000 RCS Paris - Siège social : 9 RUE DU COLONEL PIERRE AVIA 75015 PARIS - Crédit photo : iStockphoto.

C'Clim livre son plus gros chantier pour Accor

La Française des Jeux automatise son entrepôt de Roissy

La Française Des Jeux, présidée par Stéphane PALLEZ, a inauguré mi-avril son entrepôt de Paris Roissy Nord, agrandi et automatisé afin d'internaliser la préparation des commandes. Il pourra, à lui seul, alimenter les quelque 31 900 points de vente du territoire d'ici 2018. Cette prouesse est réalisable grâce à la mise en place d'un nouveau système de la préparation ultra performant. La FDJ aura l'opportunité de se charger elle-même de la création des cartons jusqu'à la pose des étiquettes pour ensuite les livrer. Ce process, qui a demandé quatre ans de recherche et des mesures de sécurité importantes, va permettre une meilleure gestion du réseau en supprimant les intermédiaires. L'opérateur public de jeux de grattage, de tirage et de paris sportifs, a investi près de 10 M€ dans ce dispositif, au cœur d'un bâtiment de 10 000 m² de surface, équipé de 800 mètres de lignes de convoyage. Le nombre de collaborateurs sur le site devrait passer de 21 actuellement à 45 personnes.

Il aura fallu 18 mois de travaux pour finaliser ce chantier majeur. La société C'Clim a été retenue par le groupe de construction Bouygues pour déployer ses solutions et réaliser les installations d'un hôtel Ibis et d'un Ibis Budget (groupe Accor) de 200 chambres à Montigny-le-Bretonneux. Au programme : climatisation et ventilation des chambres, des salles de bains et de l'accueil... , désenfumage des trois parkings souterrains et des cuisines (poste de climatisation, ventilation, extraction hotte...). Au total, 5 km de gaines auront été déployés, trois centrales de traitement d'air double flux, 200 unités intérieures et 17 groupes extérieurs DAIKIN installés sur les toits (ayant nécessité un grutage en terrasse). "Il s'agissait de notre première collaboration avec Bouygues, nous espérons que ce chantier en appellera d'autres", se réjouit Stéphane VIVET.



C Clim, une véritable expertise

Après un DUT génie climatique et un DUT technique de commercialisation, Stéphane VIVET fait ses premières armes chez un fabricant de climatisation. En 1998, avec 2 associés, il se lance dans une nouvelle aventure professionnelle en créant C Clim, entreprise spécialisée dans la vente et l'installation de pompes à chaleur (haute température air eau), planchers chauffants, remplacement de chaudières gaz... L'entreprise, partenaire DAIKIN, intervient aussi bien pour les particuliers que les professionnels (plateaux de bureau, commerces, hôtellerie...). En 2003, le développement de la société s'accélère. Cette année là, la canicule sévit, l'équipe se structure avec l'embauche d'une vingtaine de personnes. Pour développer son portefeuille clients, la PME a également rejoint, il y a 10 ans, le groupement Arinna,

réseau d'experts en climatisation à travers toute la France, dont l'activité regroupe l'installation, la maintenance et le service après-vente. Depuis 3 ans, C Clim connaît un nouveau coup d'accélérateur et projette de quitter ses locaux actuels pour faire construire un bâtiment plus adapté à ses besoins à Corneilles en Parisis. Un nouveau cap qui pourrait prendre forme d'ici deux ans.

Tél: 01 34 14 30 20
<http://www.cclim.fr>

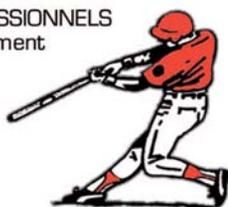
Le Poids Lourd s'agrandit avec IVECO

Depuis janvier 2016, le groupe Le Poids Lourd a ouvert un nouveau site à Taverny, en bordure de l'A115 : Le Poids Lourd 95. Devenu concessionnaire IVECO en 1993, le groupe est distributeur et réparateur indépendant de la marque, leader mondial dans le développement, la production, la vente et l'assistance de véhicules commerciaux et industriels légers, moyens et de plus de 3,5 tonnes. Fort de 25 ans d'expérience, Le Poids Lourd, spécialisé dans la mécanique et la carrosserie, réparateur de tout véhicule utilitaire et industriel (y compris les camping cars) dispose désormais d'une seconde implantation dans le département, après celle de Gonesse, afin de compléter les 5 garages déjà existants en Île-de-France (qui distribuent chaque année plus de 1000 véhicules). C'est dans cette perspective de développement que l'entreprise a racheté, il y a deux ans, la société Guichard Véhicules Industriels, implantée à Herblay, et déjà concessionnaire IVECO. Suite à cette opération de croissance externe, l'équipe s'est "délocalisée" à Taverny, dans la nouvelle zone d'activité du chêne Bocquet. Après cinq mois de travaux de construction, Le Poids Lourd 95 a ouvert ses portes et emploie 40 personnes au cœur d'un bel espace flambant neuf de 16 000 m² dont 2 800 m² couverts.

Tél: 01 39 31 57 57 - <http://iveco-lepoids lourd.fr>

CFA ST JEAN

Un CFA une École Entreprise aux objectifs ÉDUCATIFS et PROFESSIONNELS pour déclencher des études autrement qui associe Formation humaine et Formation professionnelle / technique.



Ces adolescents, ces jeunes ont 14 à 25 ans.

Ils deviendront techniciens, électriciens, plombiers, installateurs...

Ils seront constructeurs, assureront une maintenance, ou apporteront un service aux personnes en dépendance, en hospitalisation, ou aux enfants.

Vous les trouverez aussi en service dans la Restauration collective d'entreprise.



CFA ST JEAN du Pré Apprentissage au Bac Pro ++
St Prix - St Gratien - Labbeville et Butry
01 34 16 49 07

SIREMBALLAGE
Centres et emballage

FILMER
PROTEGER
CALER
EXPEDIER
EMBALLER
SIGNALER

Hygiène

www.siremballage.fr

Siège :
84 av Maréchal Leclerc
95000 BOISEMONT

Tel : 01.34.46.98.00

Usine :
ZA Fort Vache
78740 VAUX SUR SEINE

Telma : le “Louis Vuitton du ralentisseur” a 70 ans

Le 17 juin dernier, Telma fêtait ses 70 ans. L'entreprise, leader mondial du freinage sans friction, a convié ses clients et partenaires afin de leur faire découvrir ses activités de l'intérieur : historique et présentation de la société, grands principes technologiques, essai sur des camions équipés de Telma et visite des ateliers de fabrication.

Olivier SAINT CRICQ, directeur général, a présenté tout l'avantage des freins à induction Telma, communément appelés ralentisseurs électriques ou électromagnétiques, qui permettent d'obtenir un freinage d'endurance : ils dissipent une part importante de l'énergie de freinage, soulageant ainsi les freins classiques. “Nos systèmes améliorent de façon significative le niveau de sécurité du véhicule, a souligné le DG. La prise en charge des opérations de décélération augmente également la fiabilité des systèmes de freinage de base, qui deviennent disponibles et efficaces en cas d'urgence. Autre aspect majeur : la réduction des coûts (quasi plus de plaquettes ni des disques de freins à changer), et donc une réelle source d'économie. Enfin, nous sommes très sensibles à l'aspect écologique puisque l'impact négatif sur l'environnement est minime : le fonctionnement des freins ne génère pas d'émission de polluants et réduit ainsi les risques sanitaires liés aux particules fines (-85% par rapport à des freins classiques).”



Une PME mondiale

En 2000, le fabricant a rejoint le groupe Valeo jusqu'en 2010. “L'équipementier nous a énormément apporté durant ces 10 années en matière de process et d'organisation de la production au sein de l'usine, reconnaît Olivier SAINT CRICQ. Quand Valeo a cédé Telma, plusieurs cadres dirigeants se sont positionnés pour en reprendre les rênes. Nous sommes aujourd'hui un groupe privé indépendant composé de 4 managers issus de l'entreprise et de trois investisseurs.” L'entreprise, qui compte 120 personnes (dont une vingtaine en R&D) et réalise 86 % de son chiffre d'affaires à l'export, s'est aussi implantée en Chine où elle dispose d'une usine en propre pour alimenter le marché local, mais aussi de bureaux aux Etats-Unis et en Inde. En 2016, les perspectives sont bonnes, “largement au dessus des prévisions”, se réjouit l'un des collaborateurs. Reconnu pour la fiabilité de ses produits (dont la durée de vie - plus de 35 ans - supplante celle des véhicules équipés), Telma ne cesse d'innover : sur certaines technologies en développement, les investissements peuvent frôler le million d'euros. Son bureau d'études travaille actuellement sur l'AF8, nouvelle génération de ralentisseurs en phase de tests et d'essais, dont l'industrialisation démarrera en 2017. La tendance de fond est aussi aux produits connectés et intelligents, au service de ses clients, constructeurs mondiaux tels que Mercedes, Volvo, Iveco, Renault Trucks...

<http://fr.telma.com>

Allieco ENVIRONNEMENT

Le partenaire de la valorisation de vos déchets



“Externalisez ce poste, faites confiance à un spécialiste dont c'est le métier !”



01 39 95 21 21 / Fax 01 39 95 22 22

4 rue des Entrepreneurs, 95150 Taverny

contact@allieco-environnement.fr

www.allieco-environnement.fr



NOUVEAU PEUGEOT EXPERT — SA MISSION : VOTRE BUSINESS

PREMIUM PACK

À PARTIR DE

179€ HT/MOIS

après un premier loyer de 4 900 € HT⁽¹⁾

GARANTIE ASSISTANCE ENTRETIEN **5 ANS INCLUS⁽²⁾**



PORTES COULISSANTES MAINS-LIBRES⁽³⁾
BANQUETTE MODUWORK⁽³⁾ NAVIGATION CONNECTÉE⁽⁴⁾

OPTION MODUWORK OFFERTE JUSQU'AU 31/07⁽⁵⁾

PEUGEOT recommande TOTAL. Consommation mixte (en l/100 km) : de 5,1 à 5,5. Émissions de CO₂ (en g/km) : de 133 à 144.

(1) Exemple pour le crédit-bail sur 60 mois et pour 50 000 km d'un Nouvel Expert Premium Pack Standard 1,6 Blue HDi 95 FAP neuf, hors option, au prix spécial de 16 490 € HT, déduction faite de la prime PEUGEOT de 1 300 € pour la reprise d'un véhicule utilitaire, ou lieu de 25 500 € HT (tarif conseillé 16C du 02/05/2016). 59 loyers mensuels de 179 € HT après un 1^{er} loyer majoré de 4 900 € HT, chaque loyer incluant la prestation facultative PEUGEOT Contrat Privileges Maintenance 60 mois/50.000 km⁽²⁾. Option d'achat finale en cas d'acquisition 4 100 € HT. (2) Selon les conditions générales du PEUGEOT Contrat Privileges Maintenance, disponibles dans les points de vente PEUGEOT. Offre non cumulable, réservée aux professionnels, valable jusqu'au 10/10/2016 pour un Nouvel Expert Premium Pack Standard 1,6 Blue HDi 95 FAP neuf, dans le réseau PEUGEOT participant, et sous réserve d'acceptation du dossier par PEUGEOT FINANCE / CREDIPAR, SA au capital de 138 517 008 €, RCS Nanterre n° 317 425 981, 12 avenue André Malraux, 92300 Levallois-Perret, mandataire d'assurance n° ORIAS 07 004 921 (www.orias.fr). (3) En option selon les versions. (4) En série ou option selon les versions. (5) Offre Moduwork offerte pour toute commande d'un Nouvel Expert entre le 1^{er} juin et le 31 juillet 2016.



PEUGEOT PROFESSIONNEL

MOTION & EMOTION

VAUBAN
AUTOMOBILE

PEUGEOT PROFESSIONNEL CENTER

CERGY - PONTOISE

A15 sortie N°10 - ZA les Beaux Soleils - 8, Chaussée Jules César - 95520 OSNY

Tel : 01 34 41 72 72 - @ : osny@vaubanauto.fr - www.vaubanauto.fr/osny

La Poste se réinvente et le fait savoir

La Poste nouvelle génération, un vrai couteau suisse ! Le groupe veut aujourd'hui gommer l'image qui lui colle à la peau. Si le courrier a encore toute sa place dans les activités de l'opérateur, La Poste a radicalement changé de visage ces dernières années et se réinvente pour devenir un grand acteur international multi-services et multi-métiers, en se diversifiant vers d'autres marchés, avec des solutions très en amont et très en aval des métiers pratiqués : banque, mobile, colis, e-logistique, marketing digital, recyclage, archivage de documents, conciergerie, facteur connecté... Un positionnement sur lequel le site de Saint-Ouen l'Aumône, dirigé par Marc CHARNAY, a souhaité communiquer le 24 juin dernier dans le cadre d'une animation. Les clients étaient conviés à découvrir toutes ces offres autour de "stands démo", en présence des postiers du site et de clients venus témoigner.

Aujourd'hui, le discours de La Poste pourrait se résumer en quelques mots : "tout ce dont vous avez besoin, nous sommes en mesure de le faire ! La proximité du facteur, présent tous les jours dans les rues, c'est unique, un véritable atout !", s'enthousiasme Marc CHARNAY. Le développement de l'éco-responsabilité (qui peut s'inscrire dans le cadre d'une démarche RSE) est l'un des principaux axes mis en avant. "Nous proposons une offre de collecte de recyclage de papiers de bureau, Recy'go. Ce service permet de soutenir l'emploi d'insertion puisque les papiers sont triés par des sociétés spécialisées. Le Poste va plus loin avec une offre complète de désarchivage : de la manutention au tri, jusqu'au recyclage des documents".

Maxime WATTINNE, directeur de U EXPRESS à Mériel, s'apprête à expérimenter le service Proxi course. Son magasin développe actuellement un service de livraison "coffre à coffre" pour les salariés et les particuliers, en partenariat avec la Poste de Saint-Ouen l'Aumône. "A partir du 1^{er} septembre, précise le directeur, en passant commande avant 10h sur le site www.coursesu.com/meriel, nos clients pourront se faire livrer, sur leur lieu de travail par exemple, entre 16 et 19h. La Poste prendra en charge le transport sur une zone géographique ciblée qui couvrira Cergy-Pontoise,



Saint-Ouen l'Aumône, Méry, Mériel..." Enfin, plus étonnant, le service Aniweedoo, lancé il y a un an à titre expérimental, a installé ses bureaux sur le site saintouennais. Quatre équipiers sillonnent le 95, le 60, le 92 et 78 (bientôt Paris) pour assurer des prestations de garde de chiens et animaux de compagnie, mais aussi promenades sportives, transport et éducation. En phase de lancement, cette activité devrait se déployer partout en France d'ici à 2020. La Poste n'a pas fini de nous surprendre.

Contact : danielle.dormegnie@laposte.fr ou 06 86 20 74 83

CARNET



Corinne MAITRE,
nouvelle présidente du Rotary-Cergy

Après 6 ans en tant que membre du Rotary de Cergy, Corinne MAITRE (dirigeante de SIGEX et adhérente du club ACE)

en est devenue la présidente lors de la soirée de passation du 22 juin. Elle succède à Xavier D'HEUDIERES, et a pris ses fonctions officiellement le 1^{er} juillet, pour une durée d'un an. Plusieurs événements sont annoncés pour l'année 2016/2017 dont un rapprochement avec l'hôpital de Pontoise à travers l'organisation d'une course à pied en juin, dont le financement reviendra aux enfants diabétiques suivis par l'hôpital. D'autres événements sont prévus : Le Salon de la Bière en mars à Osny, la semaine de l'insertion avec la participation de l'ESSEC : le concept est de faire découvrir à des jeunes la vie d'entreprise, en les faisant tourner par groupes (dans deux ou trois entreprises au lieu d'une seule pendant la semaine de stage de 3^e). Chaque année, le président du Rotary organise également un voyage dans un lieu qu'il souhaite faire découvrir aux autres membres de l'association. Cette année, Corinne MAITRE a choisi la Pologne, pays d'origine de sa mère.



Alain Leikine,
président du nouveau Conseil Économique d'Argenteuil

La création du Conseil Économique

d'Argenteuil (CEA) a été actée en février dernier. La présidence de cette nouvelle structure a été confiée à Alain LEIKINE. L'ex-conseiller général d'Argenteuil et président PS du comité d'expansion économique du Val-d'Oise (Ceevo) de 2008 à 2011 est de retour dans le circuit économique de sa ville. Ce conseil économique est composé d'entreprises représentatives du territoire, de différentes compétences économiques (industrie, commerce, tourisme, emploi, formation...), des représentants d'institutions locales, départementales ou régionales. Dans la concertation permanente, il aura pour objectif de déterminer ce que seront les "produits et filières" économiques argenteuillais pour les années à venir, et ainsi, favoriser le retour d'investisseurs de premier plan.



Sébastien GIRAUD,
délégué général du MEVO

Sébastien GIRAUD est le nouveau délégué général MEVO (Mouvement des entreprises du Val d'Oise), Medef Val d'Oise, CFA AFFIDA, ADAETA (Association

de Formation Professionnelle Continue au service de votre entreprise) et AEE 95. Il succède à Véronique WATELET. Diplômé de l'IFP (Institut français de presse) et d'un DESS Communication et Multimédia obtenu à Panthéon-Assas, le nouveau délégué général connaît bien le monde professionnel et l'entreprise. Il a occupé plusieurs postes stratégiques : responsable du développement des partenariats à l'OPPBTP (Organisme Professionnel de Prévention du Bâtiment et des Travaux Publics), ancien délégué général du MEDEF Seine et Marne, responsable des relations locales à la Fédération française du Bâtiment, mais aussi chargé de mission à l'UNA (syndicat d'employeurs) après avoir fait ses premières armes chez Heineken France en tant que chargé de communication interne.



Envie de réussir votre entreprise ?

Sautez le pas, poussez la porte !



POUR EN SAVOIR PLUS : reussite.cci95-idf.fr



Sagy accueille la RÉTRO DU VEXIN

La 5^e édition de la Rétro du Vexin aura lieu le dimanche 11 septembre, de 9h à 18h à Sagy. Un événement qui vous permettra de découvrir de nombreuses voitures et motos anciennes. Au programme de cette journée : balades de 10 km "La Vexinoise", vente de pièces détachées, mais aussi concours d'élégance pour les véhicules et leurs passagers et enfin, élection du véhicule "coup de cœur". Venez découvrir ou redécouvrir des véhicules anciens sortis de l'usine avant les années 80.

Renseignements et réservations :
01 34 66 39 40 -
mairie.sagy@orange.fr



Balade en canoë sur l'Epte

Le programme de sorties dominicales élaboré par l'association "Les guides du Vexin français", en collaboration avec le Parc naturel régional du Vexin français, propose deux descentes de l'Epte en canoë-kayak, le mercredi 13 juillet et le mercredi 10 août avec Julien MASSON, éducateur sportif diplômé d'état pour une découverte du Vexin, sous un autre angle de vue.

Inscription auprès de Julien MASSON au 06 81 09 49 82



Course solidaire de Cergy : "Il y a un champion en chacun de nous"

La 10^e édition de la course solidaire interentreprises de Cergy-Pontoise, organisée par Special Olympics France, se déroulera le jeudi 29 septembre de 12h à 14h au parc François Mitterrand. L'année dernière, ce sont 236 participants qui ont chaussé leurs baskets et qui se sont lancés pour un relais de 4 x 2,5 km. Les 37 850 € collectés, lors de l'édition 2015 de Cergy, ont été reversés au projet de Special Olympics France et ont aidé au financement des activités sportives proposées aux personnes vivant avec un handicap mental. Venez partager un moment de convivialité et de solidarité qui se conclura par un buffet. Inscription d'une équipe de 4 personnes : 800 € (donnant droit à une réduction d'impôts de 60%) avant le 8 septembre 2016.

Plus d'informations sur :
www.specialolympics.asso.fr



Les arts circassiens déambulent à Cergy

Le Festival Cergy, Soit ! vous donne rendez-vous pour sa 19^{ème} édition les 9, 10 et 11 septembre 2016 afin de découvrir les arts de la rue et du cirque. Trois jours d'animations et de spectacles de théâtre, de danse ou encore de cirque seront proposés au parc François Mitterrand et dans le quartier Grand Centre de Cergy. Depuis 1998, près de 40 000 visiteurs se réunissent chaque année à l'occasion de ce rendez-vous phare.

La programmation détaillée de ces journées sera disponible dès juillet sur www.wwww.cergysoit.fr

Pontoise au son du baroque

La 31^{ème} édition du Festival Baroque de Pontoise se tiendra chaque week-end du 24 septembre au 23 octobre 2016, sur le thème des Turbulences. Créé en 1986, cet événement explore le cycle de la vie en un kaléidoscope artistique, de la musique de chambre aux œuvres chorales et orchestrales brillantes. Le festival souligne son attachement à la pluridisciplinarité par le biais d'un mélange détonnant de concerts, de pièces de théâtre et de ballets. Il milite également pour favoriser l'accès des plus jeunes à la richesse de son univers

www.festivalbaroque-pontoise.fr

Le festival de Royaumont : lancement des festivités le 27 août

Le Festival de Royaumont, anciennement appelé Saison musicale, aura lieu cette année tous les week-ends, du 27 août au 9 octobre. De la musique ancienne à la création contemporaine, de la recherche chorégraphique aux rencontres transculturelles, le Festival est la face émergée de l'activité permanente du Centre international pour les artistes de la musique et de la danse de Royaumont. Le Festival propose des rencontres, une restauration et des week-ends à l'abbaye, des activités en famille et des navettes, entre créations et programmes inédits, installations dans les jardins, expositions et colloques. Le programme sur www.royaumont.com

VAL #06 D'OISE

DÉCOUVREZ
votre magazine de
juillet/août

Le magazine qui vous parle !

FRANÇOIS MOREL

Homme de l'être !

DOSSIER

Tous à vélo

Invité Stephen Roche p.25

LE TERRITOIRE EN QUESTIONS

LES BONS CHIFFRES DU TOURISME VALDOISIEN

p.12-13

SUIVEZ LE GUIDE

JAZZ À ENGHEN



GAËL LORIC
& PHILIPPE MÉTAYER

ISSN 2262-4910

Votre magazine à lire sur valdoise.fr

