

Contact

Entreprises

MADE IN
95
Val d'Oise

Magazine des responsables
d'entreprises du Val d'Oise



À table !



ContactEntreprises95

Bimestriel 142
Novembre-Décembre 2019
Réf. C. 162



Les meilleurs taux appartiennent à ceux qui se lèvent tôt

**Crédit-Bail à taux 0%
et extension de garantie
à 1 €/mois***. Du 1^{er} octobre
au 31 décembre 2019

Profitez du crédit-bail à 0% et de l'extension de garantie à 1€ / mois sur le Transporter 6.1 Van.*

*Crédit-bail à 0% sur 36 mois et 90 000 km maximum ou 48 mois et 120 000 km maximum. Garantie additionnelle incluse dans les loyers : 1 €/ mois sur toute la durée du crédit-bail, souscrite auprès d'Opteven Assurances (société d'assurance et d'assistance, capital 5 335 715 €, siège social 35-37 rue L. Guérin 69100 Villeurbanne, RCS Lyon n°379 954 886 régie par le Code des assurances et soumise au contrôle de l'ACP). Offre valable sur Transporter 6.1 Van pour toute commande passée du 01/10/2019 jusqu'au 31/12/2019 inclus, immatriculée avant le 31/12/2019, réservée à la clientèle professionnelle chez Volkswagen Véhicules Utilitaires Roissy-en-France, sous réserve d'acceptation du dossier par Volkswagen Bank GmbH - SARL de droit allemand - Capital 318 279 200 € - Succursale France : Bâtiment Ellipse 15 avenue de la Demi-Lune 95700 Roissy-en-France - RCS Pontoise 451 618 904. ORIAS: 08 040 267. Montants estimés en HT, hors prestations facultatives. Perte Financière auprès de MMA IARD Assurances Mutuelles (société d'assurance mutuelle à cotisations fixes - RCS Le Mans 775 652 126) et MMA IARD (S.A. au capital de 537 052 368 € - RCS Le Mans 440 048 882 - 14 bvd Marie et Alexandre Oyon 72020 Le Mans cedex 9), entreprises régies par le Code des assurances.

Publicité diffusée par le concessionnaire Courtoise Motors Volkswagen Roissy-en-France enregistré à l'Orias sous le n° 07029347 en qualité d'intermédiaire en opération de banque à titre non-exclusif de Volkswagen Bank.

Volkswagen Group France SA – 11 avenue de Boursonne Villers-Cotterêts – RCS SOISSONS 832 227 370.
Volkswagen Véhicules Utilitaires recommande **Castrol EDGE Professional**.



**Véhicules
Utilitaires**

Courtoise Motors - Volkswagen Roissy-en-France

3 rue des Marguilliers
95700 Roissy-en-France
01.86.30.01.30

SOMMAIRE

Dossier - 5 à 10

À table !

Club ACE - 11

Entreprise du mois - 12

Amazon



Homme du mois - 13

Marc CHERUEL-LAMY
Asic Industries



Infos Entreprises - 14-18

**Gens du voyage : les entreprises
impuissantes face aux occupations sauvages**

Photo couverture :

Naoëlle d'Hainault, cheffe étoilée de l'Or q'Idée et son carpaccio de Saint-Jacques en habit de céleri branche, crème de yuzu vinaigrette au curry madras

annonceurs

ALPRAM SOLUTION, C'CLIM, CITROEN GROUPE JB - DS STORE,

CER FRANCE, CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU 95,

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION DE CERGY-PONTOISE,

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION PLAINE VALLEE,

COURTOISE MOTORS VOLKSWAGEN ROISSY-EN-FRANCE

EDELWEISS TECHNOLOGIES, KOEZIO,

OLIVIER VIGNAL PAYSAGISTE, POLET-SPEM, SOMAG

Le mal aimé

Une décennie de débats qui tombe à l'eau... Europa City, ce projet controversé dès son origine, aura fait couler beaucoup d'encre et suscité la mobilisation farouche des écologistes et des commerçants, à coups de batailles juridiques. L'abandon du projet Europa City, l'arrêt partiel de la future ligne 17 et du chantier d'aménagement de la station Triangle de Gonesse ont suscité, depuis début novembre, l'indignation générale des acteurs économiques locaux. Les réactions ne se sont pas fait attendre. La CCI Val d'Oise parle de véritables "choc" et "d'exaspération". Pour les acteurs économiques, Emmanuel Macron balaie d'un revers de main, de manière unilatérale et sans continuité politique, une opportunité unique de développement pour le pôle de Roissy et le département en général, qui ne bénéficient jusqu'à présent ni du Grand Paris, ni de tous les grands projets lancés en région capitale. Marie-Christine CAVECCHI, présidente du Conseil Départemental a déploré cette annonce brutale, qui "condamne durement les espoirs de milliers d'habitants" et s'impose comme une "décision irresponsable au regard des besoins et des difficultés du territoire". En compensation, l'Etat a présenté ses intentions de lancer un projet alternatif porteur d'emplois, une annonce destinée à calmer les esprits échauffés, mais faut-il en attendre autre chose ? La région, quant à elle, s'engagerait dans un "plan d'urgence compensatoire", dont les contours restent bien flous. En réaction, Pierre KUCHLY, président de la CCI95, avec le relais de nombreuses organisations professionnelles, organisait une rencontre, le 6 décembre dernier, pour échanger et construire ensemble "un projet à la hauteur de ce que mérite le département". Les élus ont de quoi être encore plus énervés, puisque Europa City et ses promoteurs ont annoncé qu'ils envisageaient de s'installer du côté de Londres. La capitale britannique aurait contacté les investisseurs du projet actuel pour leur proposer de faire naître celui-ci dans sa banlieue. Les trois milliards d'euros ne seront donc pas perdus pour tout le monde...

Autre sujet qui fâche, la problématique des gens du voyage. Là encore, peu d'évolution et des entreprises en première ligne dans les parcs d'activités. Nous leur avons donné la parole pour qu'elles s'expriment, et, dressé un état des lieux dix ans après notre dernier dossier sur cette question. Mais essayons d'oublier quelques instants ces déboires... en passant à table ! Un remède culturel ! Les adresses sélectionnées dans le magazine vous ouvriront, nous l'espérons, l'appétit et vous redonneront le sourire. Il y a de quoi se faire plaisir, dans toutes les gammes de prix et pour tous les goûts, et passer d'agréables moments en cette fin d'année. N'hésitez pas à prendre vos réservations dès maintenant ! La rédaction souhaite à toutes les entreprises et à l'ensemble de leurs collaborateurs de très bonnes fêtes ! Une grande respiration avant le passage en 2020...

Bonne lecture à tous !

Virginie PAVIOT

© Guillaume Manceron - OGMédia



Contact
entreprises

Édition : MF PROMOTION,

Agence Conseil en Communication

B.P. 78447 - 95807 Cergy-Pontoise cedex

SARL au capital de 7622,45 €

RCS Pontoise B 352 519 292 - Code APE 744B

Tirage : 8 000 exemplaires

Téléphone : 01 34 25 97 08

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, Marie-France MALLOT-GILLE

Imprimé par RPS

ANDRÉ

VOUS AVEZ UNE ACTUALITÉ,
UN DÉVELOPPEMENT, UNE INNOVATION...

VOUS SOUHAITEZ AVOIR UNE VISIBILITÉ
TERRITORIALE AUPRÈS DE VOS HOMOLOGUES,
ENTREPRENEURS, ELUS

Toute l'équipe de MF PROMOTION
éditeur de Contact Entreprises vous accompagne dans la création de
votre article, de votre visuel publicitaire, de votre image

N'hésitez pas à contacter Virginie ou Audrey
Nous répondrons à toutes vos questions.
Tél. : 01 34 25 97 08 - vpaviot@mfpromotion.fr



CERFRANCE
PICARDIE - NORD DE SEINE

CONSEIL &
EXPERTISE
COMPTABLE

Partenaire n°1 des entrepreneurs

Pour répondre à vos besoins présents et futurs, Cerfrance vous propose un accompagnement complet sur les trois volets : Économique, Social et Environnemental.

Vous bénéficiez de la compétence des experts et conseillers Cerfrance pour répondre à vos obligations, comprendre vos résultats, optimiser vos performances, piloter votre entreprise et réussir vos projets.

CERFRANCE VOUS ASSURE :

- une relation privilégiée avec des professionnels dédiés, à votre écoute, engagés à vos côtés et proches de vos préoccupations,
- un conseil sur mesure, indépendant et innovant.

Ensemble, construisons
votre avenir
dans toutes ses dimensions



www.pns.cerfrance.fr

Agence de CERGY (95)
01 30 38 83 33

accueil@pns.cerfrance.fr



DS AUTOMOBILES
Spirit of Avant-Garde

ELECTRIQUE

DS 3 CROSSBACK E-TENSE



L'ALLIANCE DU RAFFINEMENT ET DE LA TECHNOLOGIE AVANCÉE. DÉCOUVREZ LA NOUVELLE MARQUE DS SUR DSAUTOMOBILES.FR

DS *préférence* TOTAL - Spirit of avant-garde = L'esprit d'avant-garde. Automobiles Citroën RCS Paris 642 050 199

DS STORE PONTOISE - 21 CHAUSSÉE JULES CÉSAR - 95300 PONTOISE - 01 34 20 01 21

ds-pontoise@groupejb.com

À table !

Une petite faim ? Envie de partager un moment avec vos proches dans un restaurant du département ? Le Val d'Oise compte de nombreuses adresses gourmandes : cuisine gastronomique, française traditionnelle, asiatique, italienne... Notre sélection de bonnes adresses va vous mettre l'eau à la bouche !

Ambiance cosy

Le Mauricette, la brasserie chic adamoise

Baptisé Mauricette, l'établissement a été repris par Alexandre et Victor TRAVERT, en hommage à leur grand-mère qui tenait autrefois ce restaurant situé place du Pâtis à l'Isle Adam. Les deux frères (l'aîné est diplômé d'une école de commerce, le cadet, a été formé à la prestigieuse école hôtelière de Lausanne) ont confié les commandes à la cheffe Claire METAIS, et proposent une cuisine raffinée, inventive et contemporaine, dans un cadre à la décoration soignée et éclectique. Le lieu dispose de trois

salles aux ambiances très différentes : le salon avec cheminée, sous la verrière et à l'étage. La carte, composée de cinq entrées, cinq plats et cinq desserts, privilégie les produits de saison et change tous les mois, avec des propositions originales qui mélangent finement les saveurs: noix de Saint-Jacques snackées, purée de panais à la vanille, chips de topinambour, beurre aux agrumes ; ou encore risotto safrané au vin jaune et vieux comté. Une autre bonne raison d'aller tester le lieu : les cocktails, avec des



fruits et légumes pressés sur place et des sirops faits maison.

Adresse : 6, place du Pâtis à L'Isle-Adam.
Ouvert tous les jours, de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30,
sauf dimanche soir et lundi soir.
De 35 à 40 € à la carte en moyenne
Tél. : 01 34 69 46 41

Au bout du bar, une adresse branchée à Argenteuil

Dans l'esprit bistrot chic et cosy, il suffit de pousser la porte du restaurant, situé à quelques encablures de la basilique Saint Denis, pour être sous le charme. Le cadre est soigné, on s'y sent comme dans son salon : canapés et fauteuils cuir, tables basses, vaisselier, piano à l'avant du restaurant... L'ambiance est douce et feutrée et s'anime le week-end avec des concerts live. Il fait bon y manger, boire un verre ou déguster un thé. On y passe un moment agréable, un peu comme chez un ami... La carte est variée (risotto, bavette, Saint-Jacques, servies avec des purées maison, mais aussi des planches de charcuterie et de fromage, des tapas et un plat du jour...). Une cuisine goûteuse et des assiettes généreusement servies.

Ouvert jusqu'à 23h
du mardi au vendredi et
jusqu'à 23h30 le samedi
Tél. : 09 81 97 63 92



Rendez-vous Au coin

Au coin ! Allez-y, vous ne serez pas punis ! Au contraire... Ce bistrot - bar chic design, dans l'esprit parisien, situé tout près de la gare d'Ermont - Eaubonne, a misé sur la déco : imposant mur végétal, tables hautes, banquettes et fauteuils stylés, mezzanine, cave à vins vitrée... Une femme est aux commandes des cuisines, Morgane HURBOURG, qui revisite la cuisine française traditionnelle avec des produits nobles toujours agrémentés de petits twists modernes et inattendus. A noter que le dimanche, de 11h30 à 15h00 (28 €/pers.), c'est brunch en famille ou entre amis. Après les boissons chaudes, le jus de fruits frais, le pain, les viennoiseries, les muffins, les brioches, les cakes... s'il vous reste un peu de place, ce sera assiette Brunch Au Coin!, burger au choix ou Plat du jour de la Cheffe, et pour finir, assortiments de gourmandises sucrées. A noter aussi le rendez-vous happy Mojitos tous les jeudis de 17h à 20h30.
Ouvert du mardi au samedi de 11h à minuit
et le dimanche de 11h à 15h - 129 rue du Général de Gaulle à Ermont
Tél. : 01 34 13 05 21 - www.aucoin-ermont.fr



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




LOCATION SUR MESURE D'ESPACES PROFESSIONNELS

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

Une touche d'exotisme

Mazats : voyage au cœur du Liban

Si vous ne connaissez pas ou, au contraire, êtes amateur de cuisine libanaise, le Mazats est une très bonne adresse à découvrir. Agréable, convivial et accueillant, ce restaurant tenu en famille propose une cuisine fine, très chaleureuse, et colorée, avec une formule brunch le dimanche midi dès 11h30, parfaite pour goûter à l'ensemble des spécialités : entrées, mezzés à partager, plats chauds... Tout est fait maison et préparé à base de produits frais. Une mention toute particulière pour l'accueil et la gentillesse du personnel, amical et à l'écoute, qui



prend le temps d'échanger et de discuter avec ses convives.

Ouvert du mardi midi au samedi soir et le dimanche midi de 12h à 15h30
46 Avenue Gavroche, 95490 Vauréal
Tél. : 01 34 42 40 69 - www.mazats.com

Ckremenbon : tout est dans le nom !

Pour un voyage des sens et des papilles, un repas ensoleillé d'inspiration française et du monde (d'influences cajun, créole, africaine...), un détour par le restaurant Ckremenbon s'impose. La cheffe, Cerina KEHL, diplômée d'une école de cuisine et de pâtisserie, riche d'une expérience de 22 ans dans des maisons renommées, a pris les commandes du restaurant il y a 11 mois, à Pierrelaye. Elle y propose quelques sympathiques escapades gustatives, ponctuées d'associations nouvelles. "Je concocte une cuisine maison, faite avec amour, générosité, des produits frais et toujours une petite note de soleil dans l'assiette, en maintenant un bon rapport qualité prix." La carte change tous les mois avec des propositions comme le maffé de bœuf tendre (sauce arachide) et son riz blanc parfumé, un bar entier rôti sauce chien et son cône de banane plantain frit, du magret de canard mariné ail et gingembre, légumes sautés



au wok à la coriandre ou encore le Big burger épicé du chef frites maison persillées. Un menu spécial Noël sera très bientôt à la carte. Ckremenbon assure également des prestations traiteur et repas d'entreprises (service à l'assiette, buffets ou cocktails).

Tél. : 01 30 36 98 47
contact@ckremenbon-restaurant.fr
Ouvert du mardi midi au samedi soir
Fermé dimanche et lundi
72 rue Victor Hugo 95480 Pierrelaye
<https://www.ckremenbon-restaurant.fr>

Le Petit Phuket fait parler de lui

Après la musique et le tatouage, le rappeur originaire de St-Ouen-l'Aumône, Seth GUEKO, s'essaie à la restauration. Cet été, il a inauguré son établissement thaï à Pontoise, baptisé Le Petit Phuket, après 10 ans passés en Thaïlande (où il tenait un bar de nuit). "Il n'y avait pas de lieux ici qui proposent les mêmes saveurs que celles que je connaissais là-bas, confie le patron des lieux. Tout le personnel qui travaille en cuisine est thaïlandais, j'y ai mis un point d'honneur. Je voulais que les gens puissent découvrir chez moi une cuisine authentique et de qualité, "la vraie"; et faire partager ma passion pour la cuisine de l'Asie du sud-est. Ici, c'est Paris Phuket en 5 mn top chrono ! Les plats, certes légèrement moins épicés, mixent le doux et le vinaigré, le salé et le sucré. Nos tarifs restent très abordables (entre 10 et 15 €)." Pour l'heure, le lieu, où l'on peut croiser régulièrement la star, ne compte que 16 places assises mais séduit déjà une large clientèle d'habitues. Le rappeur converti en business man n'exclut pas de s'agrandir si le restaurant tient ses promesses.

Ouvert du lundi midi au jeudi soir, vendredi soir, samedi (midi et soir) et dimanche soir
13 rue de Rouen, à Pontoise.
Tél. : 01 30 73 52 87

Escale au Port d'Asie

C'est à Port Cergy qu'il vous faudra accoster pour découvrir ce petit restaurant dont la cuisine est concoctée par une Cheffe Thaïlandaise expérimentée, M^{me} TANGKHAPANYA tandis que son époux officie en salle (une fois n'est pas coutume !). Tout est bon, délicieusement épicé à la demande, avec des saveurs et des parfums asiatiques qui explosent en bouche et une mention spéciale pour la cuisson des viandes (magret de canard coupé en tranches fines et pourtant rosé, bœuf "bleu" d'une tendreté parfaite), mais aussi les crevettes au poulet et à l'ananas servi dans le fruit découpé, avec une jolie présentation. En plus d'y manger très bien, le patron et sa femme sont adorables et vous réserveront un accueil chaleureux, avec le sourire !

Ouvert du mardi midi au samedi soir
1 Rue Pierre Scheringa, 95000 Cergy
Tél. : 01 30 30 39 08



ALPRAM Solutions



RAYONNAGES - PLATEFORMES

contact@alpram-solutions.fr 06 65 05 91 61 www.alpram-solutions.fr



Les classiques

M. Orbicole a posé ses valises à Neuville

A 23 ans, Mayline et Vincent, déjà une solide expérience dans la restauration, se sont associés au propriétaire du château de Neuville, pour donner vie au restaurant situé dans l'enceinte du domaine, baptisé M. Orbicole. Décoration, tapisseries et menuiseries soignées, cuisine ouverte sur une grande salle aménagée avec goût, respectant l'âme et l'esthétisme du lieu, l'établissement et sa terrasse, installée dans la cour centrale, ont démarré l'activité cet été et offrent un cadre plein de charme.

Mayline a fait son apprentissage chez Potel et Chabot, traiteur haut de gamme, avant de travailler en brasserie. Vincent s'est formé chez Ferrandi, a intégré le Sofitel Défense puis a fait ses armes chez Alain Ducasse, en participant à l'ouverture du restaurant Ore de Versailles. Ils partent ensuite pour Avoriaz, Biarritz et voyagent en Asie. De retour en France, l'envie de monter leur projet grandit. La rencontre avec les propriétaires des lieux va tout faire basculer. Pendant plusieurs mois, ils participent à la création du restaurant dans cette partie inoccu-

pée du château. Les travaux commencent début 2019. Le couple imagine la future carte. Au menu, toujours une base française, des produits frais, locaux et de saison, mariée à une touche exotique ou d'ailleurs. Le choix à la carte est volontairement limité à trois plats (une viande, un poisson, une assiette exclusivement à base de légumes) avec une formule du jour le midi, à un tarif très accessible par rapport à la qualité proposée (19 euros entrée plat ou plat dessert), mais aussi des assiettes de tapas. La carte des vins mêle quelques classiques français à des vins étrangers dénichés aux quatre coins du monde. Les avis sont unanimes : cuisine raffinée, fraîche, et pleine de saveurs, à l'image du charmant couple qui y officie.

Pari plus que réussi, une très belle découverte, un coup de coeur à découvrir les yeux fermés !

Fermé lundi, mardi et dimanche soir
4 rue Joseph Cornudet à Neuville
Tél. : 07 60 73 66 01
www.monsieurorbicole.com



Le Jardin de Maubuisson, une valeur sûre

Voici une nouvelle adresse à St-Ouen l'Aumône, le Jardin de Maubuisson, ouvert depuis octobre 2018 par un jeune couple de restaurateurs, tout près de l'abbaye : Mahamadou GAKOU (le chef) et Julie CHAUDAT ont mis tout leur cœur dans ce projet. Ils proposent une cuisine traditionnelle française et originale, avec une décoration soignée dans l'assiette : en entrée un succulent foie gras, du saumon fumé maison, un agneau "de 7 heures" parfaitement maîtrisé, des rognons de veau avec une purée maison, ou encore du magret de canard et un takaki de bœuf. En dessert, moelleux chocolat, cheesecake, café gourmand... Le chef aime jouer avec les goûts - sa marque de fabrique pour surprendre et se différencier -, utilise des produits frais et maîtrise parfaitement les cuissons et les sauces. Julie, en salle, reste à l'écoute des clients pour faire évoluer la carte au fil des envies, des demandes et des saisons. L'établissement dispose d'une belle terrasse d'une trentaine de couverts. Les extérieurs ont été aménagés par un paysagiste dans l'esprit Méditerranéen.

Le restaurant, ouvert le 31 décembre pour le réveillon, est privatisable pour les repas de fin d'année (entreprises et particuliers). Autres

points forts du lieu : l'accueil chaleureux, le service soigné ainsi qu'un bon rapport qualité prix (formule du jour le midi : 18 € entrée - plat - dessert ; 15 € entrée plat ou plat dessert ; ou plat du jour à 12 €)

Fermé samedi midi,
dimanche soir et lundi soir
2, rue Jean Jaurès à St-Ouen l'Aumône
http://restaurant-lejardindemaubuisson.fr
Tél. : 01 61 03 07 62



Au fil des saisons

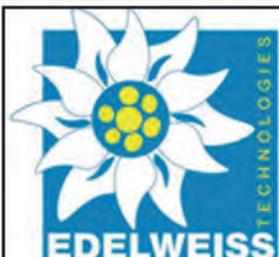
Le Chef Christophe LEGROS revient aux sources. Après avoir cuisiné à Paris (avec Michel Rostang) ou à Megève (avec Emmanuel Renault), le chef s'installe de 2012 à 2016 à Montpellier où il a géré lui-même le restaurant le Trident. Ces 4 dernières années, de retour à Cergy, il a su écouter et ravir ses fidèles clients autour d'une cuisine traditionnelle composée de produits frais, de saison et de qualité. Cette année encore, le chef et son équipe ont concocté un menu tout en saveurs pour le réveillon.

17 Allée des Acacias à Cergy
Tél. : 01 30 30 01 60
www.aufildes-saisons.fr/réserve

L'instant Partagé

à Vauréal ne désemplit pas. Le Chef cuisinier Quentin SCHAAL accueille la clientèle dans sa salle principale et sur sa terrasse chauffée en hiver, dans l'esprit brasserie. Assiettes copieuses et plats savoureux. Un incontournable.

17 Allée des Acacias, 95000 Cergy
https://linstant-partage.fr
Tél. : 01 34 46 98 45



EDELWEISS TECHNOLOGIES

est une entreprise à taille humaine créée en 2012.

Sa spécialité : la distribution, l'installation et la maintenance de systèmes de climatisation, ventilation et chauffage (CVC).



427 BIS ROUTE DE CONFLANS - 95220 HERBLAY-SUR-SEINE - 01 34 46 93 35 - CONTACT@EDELWEISSTECHNOLOGIES.FR

Direction le Vexin

Les Bords de Seine : une bonne adresse mon capitaine !

Nous avons eu l'occasion de découvrir les lieux lors d'un rendez-vous à la Roche Guyon, un jour très pluvieux. Malgré le mauvais temps, l'établissement situé à quelques encablures du chemin longeant la Seine, est chaleureux, avec une grande salle parquetée imitant l'intérieur d'un bateau, persiennes en bois aux fenêtres, où nous nous sommes vite sentis à l'abri de la tempête. A la carte, souffle un petit air de Normandie (beignets de camembert, huîtres...), mais aussi des plats plus classiques (entrecôte grillée, langue de bœuf, pintade...) ou des poissons (morue, saumon, bar et Saint-Jacques). Dès l'arrivée des beaux jours, les tables sont dressées sur la terrasse à l'ombre des platanes.

Par temps ensoleillé, la visite vaut le détour pour profiter du cadre exceptionnel du village, s'y promener, découvrir ou redécouvrir le château et son donjon. Nous n'aurons pas eu la chance de flâner dans le jardin potager (il eut fallu bottes et cirés), mais avons apprécié le moment passé à bord. A noter que les entreprises peuvent séjourner sur place : le lieu dispose de plusieurs chambres confortables pour accueillir les collaborateurs en séminaires résidentiels avec des formules repas incluses.

Ouvert tous les jours
21, rue du Dr Duval à La Roche Guyon
Tél. 01 30 98 32 52
infocontact@bords-de-seine.fr



Jardins d'Epicure : bientôt un nouveau décor

Les Jardins d'Epicure se rénovent. La piscine emblématique va disparaître pour laisser place à un décor encore plus impressionnant en 2020. La salle principale du restaurant ainsi que la piscine seront fermées durant quelques semaines, dans le cadre des travaux de rénovation. Le Restaurant reste ouvert, du mardi midi au dimanche soir. Les clients seront accueillis dans le salon noir et le Lounge Bar. Cette table gastronomique est dirigée depuis fin 2013 par les nouveaux propriétaires, Marie & Alexandre DUPUY, qui poursuivent le même objectif que leur prédécesseur

: conserver et entretenir cette propriété chargée d'histoire. Au milieu de son magnifique parc arboré de plusieurs hectares, ce surprenant domaine se compose de trois bâtisses



de caractère datant de 1865 : le Castel Napoléon III, la Villa Florentine, les Anciennes Écuries, où il est bien agréable d'aller flâner après la dégustation d'un menu Epicurien, décliné en 6 services : deux entrées, deux plats, fromages et dessert.

Ouvert de mardi soir au dimanche midi – 12h-14h / 19h-21h30
16 Grande rue à Bray-et-Lu France
Tél. : 01 34 67 75 87
<http://www.lesjardinsdepicure.com>



Les Etoilés

Le Chiquito, finesse et classicisme

Stéphanie et Alain MIHURA proposent une cuisine traditionnelle et inventive qui leur vaut une étoile. Construite au 17^e siècle à Méry-sur-Oise, la bâtisse, ancien bar-tabac, abrite depuis 1969 le restaurant le Chiquito. Le chef (passé chez de grands chefs étoilés) fait revivre les grands classiques de la cuisine française en privilégiant les produits du terroir et de qualité dans un cadre élégant, à la décoration chic et baroque. Les spécialités du restaurant font claquer les langues de

plaisir : cuisses de grenouilles au jus de persil, ris de veau au beurre moussoux, tête de veau laquée, médaillons de crevettes sauvages et grigiche d'avocat et Paris-Brest... La belle carte des vins, avec plus de 250 références, conforte ce charmant tableau.

Tél. : 01 30 36 40 23
Fermé lundi et dimanche
www.lechiquito.fr
lechiquito@free.fr

Implantez-vous aux Monts du Val d'Oise !
85 000 m² de surfaces modulables (500 à 2500 m²)



Visites / infos : 01 78 70 52 99
implantezvous@eco-plainevallee.fr
www.eco-plainevallee.fr

Communauté d'Agglomération
Plaine Vallée
Forêt de Montmorency



Groslay, à 11 km de Paris

L'Or Q'idée, modernité et créativité

Naoëlle d'HAINAUT a fait du chemin. La gagnante de l'émission TV culinaire Top Chef (saison 4) sur M6, a ouvert son restaurant, L'Or Q'idée, à Pontoise en 2017 avec son mari Matthieu, sommelier, et obtenu sa 1^{re} étoile au guide Michelin en janvier 2019. En novembre dernier, elle a fait partie des cinq Franciliennes récompensées lors des Trophées Elles de France, organisés par la région Île-de-France, mises à l'honneur pour leur carrière et leur engagement. Une distinction amplement méritée qui souligne son parcours et la qualité de sa cuisine (en couverture de ce numéro). L'Or Q'idée affiche déjà complet pour les fêtes de fin d'année !

En recherche perpétuelle de propositions nouvelles et créatives, Naoëlle s'est rapprochée il y a quelques mois de Laurent BERRURIER, maraîcher à Neuville, pour travailler des produits locaux. "Je souhaite développer de nouvelles

collaborations avec des producteurs locaux. De nombreux clients étaient dans la demande et me sollicitaient pour travailler le chou de Pontoise. J'ai décidé de m'y intéresser. Comme la bière du Vexin ou les chèvres de Chauvry, ce sont des produits qui me parlent. J'ai beaucoup apprécié ma rencontre avec Laurent. C'est quelqu'un de passionné, il est dans la découverte et l'expérimentation, comme moi." Résultat, le chou de Pontoise a été revisité sous forme de pastilla au pigeon Impérial d'Angélin. D'inspiration méditerranéenne, cette paupiette glacée enrobé d'une feuille de chou avec tuile de brick qui est posé dessus pour apporter du croquant, marie les saveurs (amande, canelle, cumin...). Une belle façon de transformer ce légume à forte tête et de rendre hommage aux produits de notre région.

Fermé lundi et dimanche
14, rue Marcel-Rousier, Pontoise



Restaurants pédagogiques : une qualité digne des grands

L'Institut des Métiers de l'Artisanat du Val d'Oise gère deux restaurants d'application dans le cadre de ses formations en restauration (cuisine et service en salle). "Côté Parc" à Cergy et "Côté Saveurs" à Villiers-le-Bel (ci-dessous). Déjeuner dans un restaurant pédagogique est une belle expérience : on se trouve au cœur d'un dispositif de formation qui permet aux jeunes apprentis d'être confrontés aux problématiques d'un véritable restaurant. Ces deux sites servent de cadre aux cours de pratique de ser-



vice en salle. Sous l'oeil de leur formateur, les apprentis serveurs s'exercent et mettent en valeur les plats préparés par leurs camarades, apprentis cuisiniers. Pas toujours facile pour ces jeunes de se lancer face au public, mais l'exercice est très formateur et permet de se confronter au regard des clients, en conditions réelles.

Côté clients, rien à dire : on y mange vraiment très bien, des plats savoureux, préparés avec soin, dans un cadre très agréable avec vue sur le parc de la Préfecture à Cergy et dans une salle moderne et colorée à Villiers le Bel. La qualité est au rendez-vous pour un prix très correct : 16 € le menu brasserie et 18 € le menu gastronomique.

Les deux restaurants sont ouverts au grand public sous certaines conditions : réservation indispensable 8 jours à l'avance. Le déjeuner débute à 12h30 jusqu'à 14h15. Les restaurants sont fermés le soir, le week-end, pendant les vacances scolaires et en période d'examens.

Côté Saveurs : 43 avenue Pierre Sépard à Villiers-le-Bel
Réservation : 01 34 29 46 70 - accueil-ima.vlb@cma95.fr

Côté Parc : 1 avenue du Parc à Cergy
Réservation IMA de Cergy : 01 34 35 80 36
flamand@cma95.fr
Menus accessibles - www.ima95.fr/restaurants-pedagogiques

L'école Ferrandi accueille le public à l'heure du déjeuner au sein de son restaurant d'application sur le campus de Saint-Gratien. Les élèves peuvent se confronter à des situations réelles tout en bénéficiant de l'encadrement de leurs professeurs. Tous les menus ainsi que les services sont réalisés par les élèves eux-mêmes. FERRANDI Paris propose une offre de formation jusqu'au Bac + 6, préparant aux métiers de la gastronomie et du management hôtelier. Construit en 2014 par la CCI Paris Ile-de-France, le campus de Saint-Gratien, d'une surface de 5 000 m² bénéficie d'équipements techniques modernes de pointe. Menu Gourmand : 25€ hors boissons par personne - Menu Thématique : 35€ hors boissons par personne.

Réservation : 01 34 05 17 60 ou
accueil-ferrandi-stgratien@ferrandi-paris.fr



ICECUBE
PROTOCOL

KOEZIO PRODUCTIONS & **BackLight**
en partenariat avec
WILKINS AVENUE
IMMERSIVE EXPERIENCES

Découvrez la Mission VR/4D

la plus Givrée de la Galaxie !

Une expérience en réalité virtuelle unique au monde

EN EXCLUSIVITÉ CHEZ KOEZIO

Plus d'informations et réservations sur koezio.co

11 avenue de la Plaine des Sports - 95800 Cergy

La cuisine s'invite en entreprise

WorkMade : devenez chef d'un jour

L'ancien chef étoilé Joël BOILLEAUT, qui a tenu l'Hostellerie du Nord à Auvers pendant plus de 20 ans, n'a pas raccroché son tablier. Vice-président et trésorier des Maîtres cuisiniers de France, vice-président de l'école Ferrandi Paris, élu à la CCI Val d'Oise, toujours en veille et en quête de bonnes adresses, il s'implique aussi en tant que conseiller technique auprès d'une start-up, WorkMade. Cette jeune entreprise propose un projet innovant autour de la gastronomie et de la restauration. Son concept : des box à jouer en équipe (de 5 à 6 collaborateurs) pour rapprocher les salariés, tout en concoc-

tant des menus (entrée plat dessert) en 1h15. Ensemble, pas à pas, ils vont participer à l'élaboration d'un repas complet. L'idéal est de constituer au moins deux équipes qui jouent l'une contre l'autre. La plus rapide et la plus efficace remporte la mise. Comme au Monopoly ou aux Mille Bornes, chaque joueur tire des cartes qui lui indiquent des actions à réaliser sans savoir à quoi elles se destinent (par exemple éplucher une carotte, couper une mangue...). Des pénalités viennent ajouter un peu de piment à la partie. L'assemblage final se fait en équipe, au cours des 10 dernières minutes, dans la bonne humeur, pour garder la surprise jusqu'au dernier moment. Tout est fourni pour organiser l'animation (mise en scène, produits...) et pensé pour passer un moment ludique, créatif et bienveillant sans quitter son bureau (aucune cuisson n'est requise). Le jeu se termine par une dégustation conviviale. Sollicité pour son expertise, Joël BOILLEAUT aide cette jeune entreprise à imaginer les menus proposés dans le cadre de la box. L'équipe planche actuellement sur la mise au point de formules sucrées ou salées pour les afterwork, toujours sur la base de produits frais et de saison sélectionnés par le chef.



<https://www.workmade.fr>



Les conseils du chef : les cinq adresses favorites de Joël Boilleaut dans le département

"J'apprécie beaucoup l'Or Q'idée et le Chiquito, les deux restaurants étoilés valdoisiens. Le premier, incarne la modernité, avec une jeune femme dynamique aux commandes, le second est plus ancré dans la tradition tout en proposant une cuisine très raffinée.

Je me rends très souvent à la Table de Cassan, à l'Isle Adam, tenue par Matthieu, un de mes anciens apprentis. Les produits sont frais et de saison. La qualité est au rendez-vous dans l'assiette. Le Relais des peintres à Auvers sur Oise, tenu par Damiano et Sergio Pastoressa, est une adresse que je recommande. Les deux frères ont repris l'Hostellerie de Nord lorsque j'ai vendu l'établissement en 2017. Ils proposent une délicieuse expérience culinaire au pays des impressionnistes. Dans un autre registre : la Halte de Chaponval à Auvers et son chef Enzo, qui prépare de délicieuses pizzas avec des sauces faites maison et Da Giovanni à Enghien, qui plaira aux amateurs de bonne cuisine italienne comme moi."

Ne jouez pas avec le feu !
Vérifiez vos installations.

SPEM & POLET, spécialistes en sécurité incendie
Installation et maintenance du matériel de sécurité incendie et de systèmes de désenfumage et d'aération

11, rue de la Frémondière - 85340 Clonne-sur-Mer | contact@spem.fr | spem.fr

**Spécialisé depuis 2018
dans l'intervention
en milieu amianté
(sous-section 4)**

Chateaufom' fait revivre le Palais abbatial de Royaumont

Après trois ans de travaux, le palais abbatial de Royaumont, qui jouxte l'abbaye est de nouveau opérationnel depuis 2016. Ce monument historique construit au XVIII^e siècle et propriété de la famille de Rothschild est exploité par Chateaufom'. Inspiré du Petit Trianon de Versailles, ce pavillon à plan carré de style néo-classique fait face à une enfilade magistrale de pièces d'eau sur un domaine de 20 ha. Pour rendre hommage à ce haut lieu mondain du début du siècle dernier, le palais a été décoré dans le style "art déco".



La demeure de charme accueille des séminaires résidentiels "comme à la maison", au vert et au calme, avec un accueil personnalisé, assuré par un couple d'hôtes et la présence du chef Benoit, sur place, qui concocte une cuisine maison, en toute simplicité et généreuse autour de petits producteurs locaux. Le Palais compte 69 chambres réparties dans les quatre bâtiments, 12 salles de réunion entièrement équipées. Des nombreuses activités extérieures sont proposées : badminton, ping-pong, pétanque, VTT, randonnées en forêt, kit d'animation de vos tournois, volley-ball, football, visite de l'Abbaye et en intérieur, sauna, hammam, lits massants, centre de fitness, billard, baby-foot, flipper, jeux de société, bibliothèque, karaoké, jeux vidéo...

Tél. 01 30 28 69 69 - www.chateaufom.com/fr

Le Conseil des Prud'hommes nous a ouvert ses portes avec **Socialex**

Les adhérents d'ACE et de la CPME 95 ont été conviés le jeudi 14 novembre à découvrir les coulisses du Conseil des Prud'hommes (Cité judiciaire de Pontoise), avec Maître Joëlle BERENGUER (Cabinet Socialex), avocate spécialisée en droit du travail qui a décrypté les codes de cet univers méconnu. Très investie dans le monde des réseaux, Joëlle BERENGUER intervient régulièrement pour conseiller mais également assister les entreprises confrontées à des litiges prud'homaux. Les adhérents ont participé à deux sessions d'audience, présidées par Michel ALEXEEF, vice-président du Conseil de Prud'hommes, pendant lesquelles se sont plaidées

des affaires de la section encadrement. Les adhérents ont pu découvrir le fonctionnement de cette juridiction, ses rouages et ses codes.

"Pour certains, il s'agissait de leur première venue au Conseil des prud'hommes, peut-être même, de leur première entrée dans un tribunal, précise Joëlle BERENGUER. Les affaires suivies étaient particulièrement intéressantes car elles ont permis de comprendre la difficulté à "croire" l'une ou l'autre des parties et tenir le rôle de magistrats. Michel ALEXEEF, en qualité de Président, nous a montré comment une audience devait être organisée et tenue, car il lui appartient de "faire la police" d'audience pour éviter une foire d'empoigne. Lorsque nous avons débrié à la fin des auditions de chaque affaire, nous nous sommes transformés en magistrats. Ainsi le droit, les preuves, les faits, mais aussi la stratégie et "l'émotion humaine" ont influencé notre vision des affaires."

Les décisions seront rendues le 30 janvier 2020 et transmises, les audiences étant publiques.

01 30.32.66.18

berenguer@socialex.eu



Le pouvoir de la gestuelle avec **Isabelle POINSON d'Isactive**

Le club ACE a organisé le 17 octobre une rencontre à l'ESSEC afin de découvrir cette grande école de l'intérieur, à l'invitation de Nicolas BURCKEL, directeur du pôle entreprises ESSEC et de son équipe, qui a évoqué l'impact global et l'ancrage local de la business school.

A cette occasion, le club avait convié Isabelle POINSON (Isactive), conférencière dynamique et passionnante, qui est intervenue sur le thème **"La gestuelle : un puissant outil de négociation !"**. Son intervention interactive et cocasse a permis à chacun d'apprendre à décrypter et comprendre nos attitudes et gestes inconscients, à mieux lire les émotions.

Isabelle POINSON a pris la parole tout en s'inspirant des gestes et des attitudes des intervenants présents, pour dynamiser son intervention. *"Tous ces codes amènent un niveau de lecture supplémentaire : 93% de notre communication est non verbale. La gestuelle est le premier langage de l'être humain, le plus inscrit dans notre mémoire affective et le plus signifiant dans notre inconscient. Regarder quelqu'un, c'est marquer l'attention qu'on lui porte ; s'en approcher, c'est l'autoriser à pénétrer notre espace de confort ; lui serrer la main, c'est fixer les premières règles de ce que sera l'échange..."*



Pour aller plus loin, la conférencière a organisé une nouvelle rencontre le 28 novembre dernier, dans les salons du groupe Lucien Barrière. Toujours dans l'interactivité, la bienveillance et la bonne humeur, la salle était invitée à participer et les partenaires de cette soirée, se sont prêtés au jeu en montant sur scène. Cet événement était soutenu par **Christine Ramadier du Resort Barrière Enghien-les-Bains, Olivier Barbet de COMO 95, José Da Silva et Mathilde Nicol-Paraire de la Banque Populaire Rives de Paris, Virginie Paviot de MF PROMOTION, Frédéric ANFRAY d'AGP Groupe, Laurent Pillard de Léna Conseil & Formation et Agence 46, Philippe THIVOLLE du Cabinet Renforce, Éric De SUIN d'Interface Comm.**

Isabelle Poinson – Isactive : 06 64 67 20 09 – ipoinson@isactive.fr

Lionel LE VEXIER, **Campus Saint-Christophe**



Lionel LE VEXIER, directeur du développement du Campus St-Christophe à Cergy, a pris ses quartiers dans le Val d'Oise en janvier 2019. Formé à l'école supérieure des professions immobilières, il exerce d'abord en tant que conseil en

immobilier d'entreprise pour BNP Paribas Real Estate en intervenant notamment sur le Pôle de Roissy. En 1999, il crée sa structure, Axe m², à travers laquelle il mène des missions globales de direction immobilière externalisée, avec une spécialisation conseil auprès d'investisseurs institutionnels comme Gecina (foncière européenne propriétaire du Campus Saint-Christophe). Aujourd'hui, Lionel Le Vexier soutient la commercialisation du site où il officie quotidiennement. Il se tient à la disposition des entreprises pour leur proposer les espaces dont elles ont besoin, de 100 m² jusqu'à 10 000 m² (le parc dispose actuellement de 15 000 m² vacants pour un total de 70 000 m² de surfaces locatives).

Récemment, France Habitation, le Hub de la réussite (formation) et l'équipementier automobile Continental ont rejoint le campus, séduits par le vaste parc paysager et par l'ensemble des services qui y sont proposés : trois modes de restauration, une crèche, un centre d'affaires, un amphithéâtre, une salle de sport, des accès sécurisés et gardiennés 24h sur 24 et 7j/7. Une alternative à l'offre tertiaire classique dans un cadre privilégié. Déjà membre de la CPME 95, Lionel LE VEXIER est un voyageur aguerri, amoureux des grands espaces, et amateur de sport (VTT, ski...).

10 av. de l'Entreprise à Cergy

Tél. : 06 08 57 13 83

le.vexier@campussaintchristophe.com

Agenda 2020

Janvier : le club vous propose de **devenir chef cuisinier durant 1h30** avec la start-up **Workmade**. Cette rencontre sera l'occasion de partager la galette des rois.

Février : Assemblée générale du club

11 mars : journée internationale du **droit des femmes**

31 mars : salon **Efferverscence** à l'hippodrome d'Enghien-Soisy

Avril : déjeuner à la **Ferme de Brécourt**

Visite chantier des Trois Fontaines, pour découvrir l'avancement de ce chantier pharaonique !

Mai : rencontre au **campus St-Christophe**

3 juillet : **Rallye Meules Bleues**

Amazon Logistics

pose ses colis à Osny

Opérationnel depuis le 9 octobre dernier, sur le terrain antérieurement occupé par la Sagem, le bâtiment à damiers de 8 300 m² est sorti de terre cet été. Ronan BOLÉ, président Amazon Logistics France, a reçu début novembre journalistes et élus pour l'inauguration de ce 11^e centre de distribution français dit "du dernier kilomètre", qui se prépare au rush des fêtes de fin d'année. Pour l'agglomération, c'est une aubaine en terme d'emplois. Découverte de cette entreprise qui intrigue et fascine autant qu'elle suscite méfiance et suspicion.



Certains préjugés ont la vie dure : Amazon est et restera la grosse entreprise multinationale américaine, symbole d'un capitalisme sans foi ni loi, dont le seul credo consiste à plaire au client roi. Le groupe créé par Jeff BEZOS est perçu comme le destructeur implacable du petit commerce et des librairies de quartier que certains ont tout simplement choisi de boycotter... Mais voilà que se pose dans le même temps un dilemme particulièrement cruel : Amazon s'impose aussi comme un groupe créateur de milliers d'emplois sur tout le territoire, affichant une indécente croissance de 30%. Le géant américain se veut conquérant, avant-gardiste, ne cesse d'innover dans son organisation et ses offres de services, à travers un business model bien rodé. Amazon a su développer à la fois une plateforme de ventes en ligne et tout le système logistique qui l'accompagne.

Un système de livraison infaillible

Comment Amazon est-il organisé et quel est plus précisément le rôle du site de Cergy dans cette vaste chaîne? Les colis sont confectionnés ailleurs, au sein des centres de distribution (six en France) où sont stockés les produits. Plus de 250 millions d'articles sont référencés en ligne. Un produit sur deux en vente sur le site provient d'une TPE - PME française. Le dernier-né, le site Robotics de Brétigny-sur-Orge, en service depuis cet été, est un véritable monstre d'innovation, équipé de plus de 6000 robots capables de communiquer entre eux... Une fois préparés et emballés, les colis transitent vers des centres régionaux, avant d'être acheminés vers les agences de livraison "du dernier kilomètre", ce qui est le cas d'Osny. Amazon a déjà ouvert 11 sites de ce type. Osny est la 3^e agence mise en service en 2019 et d'autres verront le jour l'an prochain. Ils incarnent le dernier maillon de la chaîne pour raccourcir encore et toujours les délais de livraison. Les colis arrivent par camion de nuit sur le site, où ils sont triés et mis en sacs pour une livraison dès le lendemain. Près de

80 CDI (essentiellement un public jeune local et sans emploi) ont été signés à Cergy-Pontoise, pour un effectif total de 160 personnes (avec les intérimaires). Une collaboratrice du groupe Adecco est quotidiennement présente sur site afin d'assurer la gestion et le suivi des effectifs. Ces nouvelles recrues, souvent sans bagage scolaire, passent en amont par l'école d'Amazon pour une période d'apprentissage. "Avec les fêtes, souligne Ronan BOLÉ, nous allons progressivement monter en puissance et peu à peu intégrer de nouveaux CDI. Notre objectif est d'atteindre les 150 contrats signés courant 2020. Les besoins humains augmentent avec les volumes. Nous étions autour des 30 000 colis/jour début novembre. En décembre, les flux avoisineront les 60 000 colis/jour !"

Dénoncer les idées reçues

À l'aise dans son rôle, bon communicant, Ronan BOLÉ n'affiche aucun complexe vis-à-vis des conditions de travail proposées aux salariés. "Nous avons un taux de satisfaction de 84% et un taux de rotation très faible, des salaires de 20 à 26% au-dessus du SMIC. Les "associates" c'est-à-dire employés d'Amazon, reçoivent une action du groupe chaque année, en plus d'un 13^e mois. Nous avons énormément recruté et continuons à le faire. Cela requiert une période d'intégration nécessaire pour que les gens s'imprègnent des valeurs de l'entreprise. Je ne pousse jamais aux cadences. Il faut trouver la vitesse idéale, le bon rythme pour fluidifier les flux, dans le respect des heures imparties. Le client est au cœur du système, mais les choses doivent se faire dans de bonnes conditions sociales et environnementales. Il en va de même avec nos partenaires transporteurs. Nous travaillons à Cergy avec une dizaine d'entreprises prestataires. Les collaborateurs arrivent à bord de leur van dès 9h15 et se relayent jusqu'à 11h, en huit vagues successives, pour des tournées d'environ 7h. Les process sont extrêmement bien rodés et pensés. Tous les chauffeurs sont équipés d'une application pour optimiser au maximum les trajets. Amazon dispose de ses propres outils, qui permettent d'avoir

une vision sur toute la chaîne : et même de prédire l'heure de livraison du colis." En recherche permanente de nouveaux services, Amazon a également déployé des offres comme les lockers (consignes) ou encore les access points ou points relais dont le maillage va se poursuivre. Pour marquer sa volonté de transparence, le groupe propose même des visites guidées à ses clients www.amazon.fr/fctours.

Après la logistique, le transport...

"Notre objectif est d'être encore plus performants en investissant dans notre propre flotte de livraison. Il faut désormais s'orienter vers des solutions durables et intégrer la problématique des émissions carbone. Nous avons des projets autour des biocarburants et des véhicules de nouvelle génération. Etant moi-même un ancien de chez Valéo, le sujet me tient particulièrement à cœur." Dans ce contexte, le groupe a récemment annoncé une commande de 100 000 véhicules de livraison, entièrement électriques, la plus importante jamais réalisée.

Les entreprises de l'Horloge vont devoir s'accommoder de la présence de ce nouveau voisin, qui crée quelques encombrements le matin, avec l'arrivée massive des vans. À l'écoute de ses interlocuteurs locaux, Ronan BOLÉ assure que tout rentrera rapidement dans l'ordre, passée la période de rodage. Le directeur affiche une volonté d'ouverture et de dialogue qui aidera peut-être à réconcilier les détracteurs avec le géant américain...

**22 sites logistiques en France, et d'autres ouvertures prévues en 2020
9 300 emplois créés en CDI en France
d'ici la fin de l'année
5 rue du Petit Albi à Osny
Tél. : 01 30 20 08 19**



Olivier Vignal
ENTREPRISE
PAYSAGISTE



**ETUDE ET
CONCEPTION DE JARDIN**



**RÉALISATION
DE JARDIN**



**ENTRETIEN
D'ESPACES VERTS**



**VIGNAL
SERVICES JARDINS**

Tél. 01 30 39 21 70

2 rue de la Croix Jaquebot - 95450 VIGNY - France

Marc CHÉRUEL-LAMY,

dirigeant d'ASIC Industries

Marc Chéruel-Lamy, 57 ans, a créé en 2006 la société ASIC Industries (Magny-en-Vexin). Ses multiples expériences en ont fait l'homme qu'il est devenu : un dirigeant au fort tempérament, convivial, doté d'une vraie fibre commerciale et d'un solide bagage technique. Le patron a créé son entreprise sur un "coup de tête" et s'est progressivement orienté dans le domaine du traitement de surface par impacts, pour des clients issus, notamment, de l'industrie aéronautique, spatiale, médicale, ferroviaire et sports mécaniques. Les traitements proposés : sablage fin, sablage voie humide, microbillage, shot peening, grenailage, sablage spécifique (végétaux, média plastique), ultrason, thermo-laquage. ASIC Industries jouit d'une véritable expertise et souhaite continuer à développer son business en direct avec les grands donneurs d'ordre.

Quelles sont les grandes étapes de votre vie professionnelle ?

A 17 ans, j'ai obtenu un CAP de mécanicien tourneur ouilleur et parallèlement jeunes sapeurs-pompiers volontaires. Après l'armée, je suis devenu pompier professionnel. Électrotechnicien avant de m'essayer à la vente, j'ai rejoint une grande enseigne très formatrice, où j'ai fait mes armes en que technico-commercial, et appris les rudiments du métier. Les méthodes un peu trop agressives de l'entreprise ont fini par me faire dire : "stop". Je suis revenu à ma formation initiale en travaillant dans plusieurs entités (spécialisées dans le traitement de surface, la rectification...), en tant que chargé d'affaires. Bon vendeur, j'ai réussi à décrocher de très grosses commandes. Mon efficacité m'a valu plusieurs fois de prendre la porte : je coûtai trop cher à l'entreprise, j'ai gardé de nombreux contacts et de très bonnes relations, que j'ai réactivées quand j'ai créé la société.

Comment avez-vous décidé de vous lancer ?

En 2006, la dernière société pour laquelle j'ai travaillé a licencié tout le service commercial. Par goût du défi et du challenge, quand mon ex-patron m'a demandé ce que je comptais faire, je lui ai annoncé que j'allais monter ma boîte. J'ai fait mes débuts dans mon garage de 15 m². Un jour, un de mes contacts m'a demandé de faire sabler plusieurs pièces. La prestation s'est révélée catastrophique. J'ai décidé de faire des essais pour sauver la commande et j'ai commencé à m'intéresser de plus près au traitement de surface par impacts, sentant qu'il y avait peu d'acteurs techniques sur ce créneau. J'ai investi dans une première machine fabriquée par une société française, notre partenaire depuis le début. Les choses ont démarré assez vite, avec un premier contrat significatif : une

première affaire dans le domaine de l'automobile de compétition avec le traitement de 500 jantes pour le WRC. On nous confie des éléments destinés à l'aviation civile, d'affaires et militaire, des outillages pour les moteurs M 88, CFM 56 et LEAP, ou encore des bords d'attaque d'ailes de Transall, et bien d'autres pièces à forte valeur ajoutée.

Comment se développe l'activité ?

En 2015, nous avons eu l'opportunité d'acheter un local à Magny en Vexin et investi dans de nouvelles machines. Nous avons en parallèle développé d'autres techniques avec des abrasifs écoresponsables comme l'amidon et opéré des transformations inédites sur les machines. ASIC-Industries est un des rares prestataires à proposer ce type de traitement. Nous avons une cabine pour traiter des pièces de dimensions importantes, que j'ai moi-même conçue et installée. En 2016, nous avons acquis les certifications ISO 9001 et EN 9100 version 2015 (certification aéronautique), avec l'aide de notre responsable qualité, Manuel DUVINAGE, dirigeant de la société Aéroconsult Qualité. Nous souhaitons nous lancer dans une démarche NADCAP dès 2020, et nous intervenons sur plus de 100 000 pièces par an. Notre ambition est de parvenir à toucher en direct un plus grand nombre d'utilisateurs finaux, devenir fournisseur référencé chez SAFRAN, THALES, AIRBUS... et travailler, si possible, sans intermédiaire avec ces grands comptes, de façon à leur faire réaliser des économies significatives. Bien que notre savoir-faire soit pointu, cette démarche reste compliquée quand on est une petite entreprise.

Pour élargir ses domaines d'intervention, la société s'est dotée d'un atelier peinture (thermo laquage), installé dans un second bâtiment adjacent de 600 m², acquis plus récemment. Il peut accueillir



des pièces de grande dimension pouvant aller de plusieurs mètres à plusieurs centaines de kilos.

Quel est votre quotidien de chef d'entreprise ?

Piloter une société n'est pas tâche facile : on ne prend pas toujours les bonnes décisions. Les difficultés sont nombreuses : retards de paiement, banques peu arrangeantes.... J'ai la chance d'être épaulé par mon épouse, qui exerce le métier de contrôleur de gestion. Elle m'apporte son soutien et sa précieuse expertise des chiffres. Au niveau des équipes, je gère le personnel en bon père de famille. Nous travaillons sur de belles pièces, ce qui est valorisant pour les collaborateurs. Mes fils sont à mes côtés depuis les débuts et je souhaite qu'ils reprennent l'entreprise par la suite. J'aimerais continuer à embaucher des jeunes comme Evan (18 ans), récemment recruté en CDI, les former et les faire grandir en même temps que la structure.

Marc CHÉRUEL-LAMY a plus d'une corde à son arc : fin technicien, touche à tout, passionné d'aéronautique, il ne ménage pas ses efforts. Courageux et fonceur, ce patron entier est aussi un homme affable et accueillant, une personnalité sur laquelle on peut s'appuyer pour mener à bien ses projets.

**PAE de la demi-Lune -
10 rue des Frères Montgolfier -
95420 Magny-en-Vexin
Tél. 01 30 39 60 50
<http://asic-industries.fr>
400 000 € de chiffre d'affaires
Effectif : 5 personnes**

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

Gens du voyage : les entreprises impuissantes face aux occupations sauvages

C'est une préoccupation pour les collectivités comme pour les entreprises... Un sujet qui crée des tensions et de vives polémiques : celui des occupations illicites par les gens du voyage. La difficile cohabitation se poursuit. Les parcs d'activités valdoisiers sont particulièrement touchés par ce phénomène difficile à endiguer.

Ce que dit la loi

La loi du 5 juillet 2000 impose la mise en œuvre d'un schéma départemental d'accueil et d'habitat des gens du voyage pour les communes de plus de 5 000 habitants. Publié en 2011, il définit le nombre et la capacité des aires d'accueil permanentes à réaliser. Une révision du schéma est actuellement en cours d'élaboration. Tous les acteurs font l'objet d'une concertation, afin de répondre au mieux aux besoins des voyageurs, notamment en terme de sédentarisation et ainsi, faciliter aux familles l'accès à l'école et aux soins (avec la création de terrains familiaux par exemple), car pour beaucoup, les déplacements s'apparentent plutôt à l'errance qu'à l'itinérance. La publication du nouveau schéma devrait intervenir dans les prochains mois. Il faut également préciser qu'avant le 1^{er} janvier 2017, les communes avaient en charge la compétence "aménagement" des aires d'accueil. Depuis cette date - qui a définitivement acté le transfert de compétences, - les communautés d'agglomération ont l'obligation d'assurer l'aménagement, l'entretien et la gestion de ces aires.

Etat des lieux

Le bilan met en évidence un déficit global d'équipements sur le territoire : sur les 337 places qui devaient être réalisées à Cergy-Pontoise, seules 132 l'ont été à ce jour. Deux aires d'accueil sont en projet à Eragny et Courdimanche (de 25 places chacune), ainsi que la ré-

habilitation des aires de Cergy, St-Ouen l'Aumône, Jouy le Moutier et Osny. La création d'une aire de grand passage de 200 places est également à l'étude. Sur Argenteuil, aucun emplacement n'a été créé et seulement 47 places sont en service sur les 152 prévues à Roissy Pays de France... La plupart des territoires affichent un réel retard, avec un taux de réalisation départemental de l'ordre de 51% par rapport au schéma de départ, légèrement supérieur à la moyenne régionale. Le contrat n'est qu'à moitié rempli.

Val Parisis, un bon exemple

La communauté d'agglomération du Parisis fait figure de bon élève : le territoire compte à ce jour 10 aires d'accueil sur les 11 prévues, représentant 198 places. A Herblay, où devait se trouver la 11^e aire d'accueil, la commune souhaite réaliser une opération d'habitat adapté, correspondant mieux aux besoins de la population. L'ensemble de ces aires d'accueil (à l'exception d'une seule) a été réalisé sous maîtrise

d'ouvrage communale, témoignant d'une démarche volontaire de la part des villes du territoire de se doter des outils nécessaires pour répondre à leurs obligations. Les maires ont travaillé en concertation avec les groupes familiaux pré-

sents sur leur commune. L'investissement a avoisiné un coût total de plus de 12 millions d'euros. Les aires d'accueil sont gérées quotidiennement par 7 agents qui assurent l'entretien, les réparations ainsi que la collecte des droits de place (pour un coût annuel total d'environ 800 000 €).

Une volonté générale

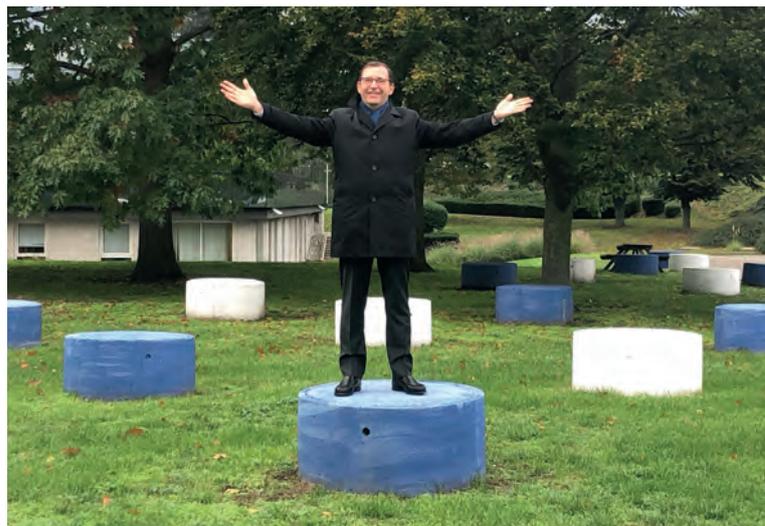
Comme le déplore l'ADVOG (Association Départementale des Voyageurs-Gadjés), sur certains territoires, les moyens donnés à cette population ne sont pas suffisants. L'engagement des collectivités territoriales semble incontournable afin d'éviter des appels d'air. Des avancées ne peuvent se faire qu'en partenariat entre tous les acteurs. En matière d'occupations illicites, la commune dispose d'une plus grande marge de manœuvre dès lors qu'elle répond à ses obligations légales en terme d'équipements d'accueil. Elle peut alors prendre un arrêté municipal d'interdiction de stationnement en dehors des aires d'accueil. La procédure d'expulsion se veut alors simplifiée, plus rapide et moins coûteuse. A l'inverse, les gens du voyage s'exposent eux aussi à d'importantes amendes en s'installant en dehors des aires dédiées.

Un problème du quotidien sur les parcs de St-Ouen l'Aumône

En 2018, le parc de St-Ouen l'Aumône a enregistré à lui seul le passage de 25 500 ressortissants de la communauté des gens du voyage. Fin octobre 2019, le parc en avait dénombré 22 447. Le dispositif anti-intrusion installé par l'agglomération (14 portiques de sécurité mis en place) en 2011 n'a pas eu l'effet escompté. L'objectif était de filtrer les entrées des parcs d'activités en actionnant les barrières en cas d'intrusion, grâce à une surveillance vidéo, assurée par un centre de supervision. Neuf ans plus tard, qu'en est-il de cet équipement qui aura coûté entre 3 et 4 millions à la collectivité ? Cela fait quelques années que plus personne ne se relaye derrière les caméras. Une partie des barrières a été démontée et les portiques encore installés ne fonctionnent plus. "Au départ le dispositif était très dissuasif, explique Vé-

ronique VALDER, déléguée générale du parc. *Mais rapidement les gens du voyage ont trouvé les moyens de bloquer les portiques et de les rendre inopérants. Nous avons émis des propositions pour faire évoluer la protection mais les élus ne semblaient plus réellement convaincus par son efficacité.*"

Souvent seules dans la bataille, les entreprises ont tenté de se mobiliser. Les sociétés **Pommier, Pomona, Sisley**, relayées et soutenues par le parc, ont organisé plusieurs réunions et créé un groupe de travail, à l'initiative de dirigeants tels que Jean-Patrick SAUVY, PDG du groupe Pommier (ci-dessus), échaudé par les arrivées récurrentes des gens du voyage dans son entreprise. Pour s'en prémunir, le



dirigeant a réalisé plus de 100 000 € de travaux pour quadriller son terrain... La démarche du groupe de travail est donc de mener une réflexion d'ensemble sur les solutions possibles et définir les actions à mettre en œuvre en cas d'occupations illicites. Un schéma procédural a été réalisé pour permettre l'expulsion la plus rapide possible des caravanes installées illicitement sur un site privé (document tenu à la disposition des ressortissants par le parc). Ces procédures engendrent un coût non négligeable pour l'entreprise qui, en plus de subir ces désagréments, doit aussi payer la note.

Tél. : 01 34 32 33 33

Les entreprises témoignent

La société NVPR (Neubauer Vauban Pièce De Rechange)

a été plusieurs fois concernée par l'arrivée de caravanes sur son site. Dernière installation en date : mai 2019. Cette plate-forme de distribution

de pièces PSA de 27 000 m² (St-Ouen l'Aumône), enregistre un chiffre d'affaires de 77 millions d'euros et emploie une centaine de personnes. Le site, sous la direction de Philippe BONHOMME, a mené d'importants travaux en 2018 (coût estimé entre 80 000 et 100 000 €) pour éviter les récidives : barrières, IPN enterrés, murs construits en dur

et buttes de terre... Autant d'investissements qui n'étaient pas "prévus" et ont décalé les travaux de peinture initialement programmés sur des bardages extérieurs... Depuis, la société a malgré tout été forcée une fois. Au-delà des dégradations matérielles, Philippe BONHOMME craint par-dessus tout la survenue d'un drame humain. "Nous enregistrons une quarantaine de navettes quotidiennes, le flux de nos camions est incessant. La présence d'enfants sur le site pourrait s'avérer extrêmement dangereuse." Pour le directeur, le rôle des entreprises n'est pas "de régler les problèmes liés à l'espace public. Nous n'y sommes pas préparés. La raison d'être d'une entreprise est de générer de l'activité économique, d'apporter un service à ses clients... Par défaut, nous sommes dans l'obligation de faire face individuellement à ces situations qui coûtent du temps, de l'argent, génèrent des dégradations voire des interruptions d'activité."

Même problématique chez

Eurodislog (entrepôt logistique de 75000 m² spécialisé dans la PLV), qui a connu par deux fois les mêmes déboires. Le groupe AEW Europe, propriétaire du bâtiment, pourtant déjà fermé et surveillé par un gardien 7 jours sur 7, a dû procéder à des travaux de sécurisation supplémentaires pour éviter le retour des caravanes : encadrement d'espaces verts, bornes escamotables au niveau des portails d'entrée et de sortie, merlons, buses bétonnées et ferrallées d'une certaine hauteur. "La première fois, nous avons vu s'installer une vingtaine de caravanes pendant un mois et demi puis la seconde, une cinquantaine pendant deux mois. Nous avons subi quelques dégradations, explique Fabrice BONNEAU, directeur d'Eurodislog. Il nous a fallu renforcer la sécurité sur le site. Le propriétaire du bâtiment a été très réactif et a réalisé les investissements nécessaires. Pour le moment, nos parades fonctionnent bien et nous n'avons pas connu d'autres occupations. La cohabitation avec les voyageurs n'est pas toujours facile. Nous avons pu, par moments, amorcer le dialogue avec certains chefs de camp pour essayer de pacifier les relations. Certains nous ont confié, malheureusement, ne pas savoir où aller, faute d'équipements publics suffisants."

Chez **Brandt**, installé sur les parcs depuis 83, aucun souci à signaler pendant 10 ans, mais des intrusions récurrentes depuis 2017, malgré les travaux effectués et une "bunkerisation" du site : tas de terre, butées, tranchées, talus et poteaux électriques, bennes... Les référents sureté

de la police nationale sont venus réaliser un audit en interne afin d'accompagner l'entreprise dans ses démarches. Le site, qui dispose de larges parkings, dont une partie peu occupée, est en première ligne. L'arrivée des caravanes contraint le personnel à se garer sur les quais d'expédition et rend les manœuvres plus compliquées à réaliser pour les camions, pénalisant l'activité. "Cette situation dégrade l'ambiance en interne, déplore Benoit Maronne, directeur du site. Pour les salariés, travailler dans ces conditions est lourd à gérer. Ils le vivent comme une injustice. Pourquoi se font-ils verbaliser pour un simple stationnement, quand la police se montre impuissante à déloger des familles entières qui se branchent sur nos arrivées d'eau, mettent les fils électriques à nu, dégradent nos installations en toute impunité, sans que personne ne fasse rien ? Deux poids deux mesures... Nos recours sont limités et la pression ne fait qu'augmenter, avec un nombre de voyageurs croissant sur les parcs. Les entreprises cherchent par tous les moyens à se barricader pour se protéger de ces caravanes qui tournent sur la zone mais ne font que se déplacer d'un site à un autre."

Le constat est similaire pour Cédric DEJEAN, Directeur Général Business Group Fasteners Europe de **Lisi Aerospace** : juin, juillet, septembre... chaque mois, de nouvelles arrivées à déplorer. "Équipementier aéronautique, nous stockons des produits chimiques dangereux et des métaux précieux sur le site. Il faut être très prudent. Pour rassurer les salariés, nous avons investi dans de nouveaux dispositifs (cailloux, arbres, buttes, portiques, grilles...), revu les accès, fait appel à un maître-chien et renforcé nos contrats d'assurance, ce qui génère d'importants surcoûts. Nous nous devons, vis à vis de nos clients, de renvoyer l'image d'un site parfaitement sécurisé."

Pour certaines petites entreprises déjà fragiles, tout peut très vite basculer. Ce fut le cas pour le parc de jeux pour enfants **Fly Parc**, installé à Osny, parc "VALAD". Le site a définitivement fermé ses portes en juin 2017. La société fondée par Marie-Noëlle AUVINET, connaissait un retard de loyer auprès du bailleur lié à une baisse de son activité. "Ces problèmes de trésorerie sont la conséquence d'une concurrence accrue, de charges qui ont augmenté, mais aussi de la présence des gens du voyage, qui ont occupé nos parkings dans les périodes les plus importantes de notre activité, et cela durant deux ans. A partir d'avril 2017, tout a été fermé par des bennes rendant inaccessibles les

places de parking. Nous avons tenté de demander de l'aide, mais en vain. Je me suis sentie complètement seule face à ces désagréments qui ont fait sombrer l'entreprise."

Bien que la Préfecture ait été sollicitée à plusieurs reprises, nous n'avons eu, malgré nos relances, aucun retour des services de l'Etat. L'agglomération de Cergy-Pontoise et la ville de St-Ouen l'Aumône, n'ont, elles non plus, souhaité s'exprimer sur le sujet et répondre à nos interrogations. Nous aurions pourtant aimé comprendre pourquoi l'ensemble des aires d'accueil préconisées n'avaient pas été réalisées et quels sont les projets de remplacement envisagés... Un constat : en dix ans (date à laquelle nous avons traité ce sujet pour la dernière fois), les entreprises payent toujours la note et la problématique de fond n'a pas évolué. Rendez-vous dans une décennie pour un nouveau point sur la situation.

Police et gendarmerie : des référents sûreté aux côtés des entreprises

Les entreprises peuvent aussi s'appuyer sur l'expertise de la police nationale et de la gendarmerie dans le cadre de la "prévention situationnelle".

Les référents sûreté de la police et de la gendarmerie nationales mettent leur expertise et leurs conseils, au profit des professionnels les plus exposés, au travers d'études, consultations, audits ou encore de diagnostics.

La DDSP (Sécurité publique, état-major, service de prévention situationnelle) intervient gratuitement sur site à la demande des entreprises pour y constater les problématiques liées à la présence de gens du voyage. Les référents émettent leurs préconisations (installation de systèmes électroniques ou mécaniques...) et leurs recommandations organisationnelles, afin d'aider les entreprises à se protéger en se montrant dissuasives.

Ddsp95-referent-surete@interieur.gouv.fr

Fabrice STOPIN et Sébastien PAGNY : 01 34 43 17 17

En zone gendarmerie, l'adjutant-chef Annabelle DESCOINS réalise le même travail de prévention pour identifier les risques tout en y apportant des solutions concrètes : 01 30 75 56 54



L'ESSEC s'apprête à rejoindre le Grand Axe

Le bâtiment Grand Axe se dresse face à la gare de Cergy Préfecture sur près de 10 500 m². Il dispose de deux agréables patios arborés et accueille de très belles entreprises issues notamment du monde bancaire et de l'assurance. Un nouveau locataire rejoindra en début d'année les lieux : il s'agit d'une partie des enseignants-chercheurs de l'ESSEC ainsi que sa direction financière et les ressources humaines. 120 personnes poseront leurs valises dans l'immeuble début 2020, pour une durée d'au moins trois ans. Ils investiront un espace de 900 m², le temps des travaux menés sur le campus ESSEC de la Préfecture.

L'école de commerce s'est engagée dans d'importants travaux de modernisation dans le cadre de son projet Campus 2020. Une première phase de trois ans portera sur la démolition et la réhabilitation de deux bâtiments, puis la création d'un troisième bâtiment, comprenant un parking en sous-sol et le reverdissement des différents espaces. "Cette pre-

mière phase va durer jusqu'en 2023, indique-t-on à l'ESSEC. Les travaux se dérouleront en site occupé. Dans ce contexte, il nous fallait trouver des locaux proches de l'ESSEC pour déplacer certains de nos collaborateurs (une partie du corps professoral et des services de direction) qui s'installeront dans les murs dès le mois de février. Le Grand Axe, situé à 5 mn à pied du campus, jouit d'une localisation idéale et répondait parfaitement à nos besoins : locaux accueillants, entièrement modulables, avec des prix attractifs, un accueil, un parking et un restaurant interentreprises." La mise en relation a été menée par Nathalie DELOEUVRE (BNP Real Estate), en lien avec Martine LEMAIRE (Lorim), qui assure la gestion immobilière et la commercialisation du site. Au Grand Axe, l'Essec souhaite expérimenter en proposant aux enseignants des espaces adaptés aux méthodes de travail actuelles, tournées vers le collaboratif. Des solutions nouvelles seront imaginées et pourront être dupliquées dans les futurs bâtiments : co-wor-



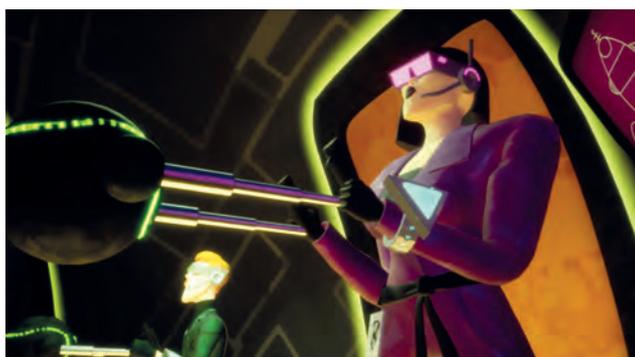
king, plateaux ouverts, bureaux partagés et flex offices pour permettre aux enseignants de travailler sereinement, mais aussi, de se retrouver dans un environnement propice à l'échange. L'ESSEC rejoint au Grand Axe des entreprises telles que la Société Générale, le groupe Malakoff-Mederic, le Crédit du Nord, la BNP banque privée, la GMF, Humanis Cicas, Agri-Trade, Page Personnel, BSB Europe et l'UGAP. Un cadre et un eco-système propices pour les collaborateurs de cette prestigieuse école.

On a testé pour vous : la réalité virtuelle débarque chez Koezio

Une fois de plus, Koezio veut frapper fort. Le parc de loisirs indoor lance une toute nouvelle expérience immersive, en avant-première dans son parc de Cergy : Icecube Protocol, une mission collaborative en réalité virtuelle. Koezio s'est appuyé sur le studio français BackLight, leader de la Réalité Virtuelle et des productions 3D haut de gamme, pour co-produire cette mission aux graphismes colorés, qui intègre les dernières avancées technologiques. L'expérience se vit en équipe (de 2 à 5 personnes). Les joueurs, équipés d'un masque, casque, sac à dos et manettes, plongent dans le monde parallèle de la VR, où ils incarnent des agents spéciaux, chargés de résoudre le

mystère de la disparition soudaine de la glace sur Terre. Les joueurs peuvent se voir (à travers leurs avatars), se parler, se déplacer et effectuer des

actions collectives pour explorer les neuf décors haut de gamme de l'Icecube Protocol pendant près de quarante minutes. Bien que les pieds restent collés au sol, les sensations sont là ! Pour repousser encore plus les limites, le jeu utilise plusieurs effets haptiques, ainsi qu'une technologie 4D incluant vibrations, vent, chaleur ou encore air froid. Assez bluffant ! L'expérience, accessible dès 12 ans, vous plonge complètement hors du temps. Une idée de sortie à tester ou à offrir en cette fin d'année.



Tél. : 01 34 43 42 00
<https://koezio.co>

Talents des Cités 2019 : un valdoisien reçoit le Prix national

Ousmane BAH, parrainé par France Televisions, a reçu un Prix national Talents des Cités pour son entreprise Solodou (Gonesse). Lorsqu'Ousmane arrive à Paris en 2014, ce guinéen ne connaît personne et vit dans la rue. Au contact d'autres réfugiés, il réalise que la majorité ne parle pas bien français, voire est analphabète. Convaincu que "tout le monde doit savoir lire et écrire", Ousmane BAH lance sa propre méthode d'apprentissage. Diplômé d'une maîtrise en Economie et Gestion obtenue dans son pays, doté de véritables talents de développeur web, il donne naissance à Solodou (<https://www.solodou.com>), une application qui vise à apprendre aux analphabètes à lire et à écrire en toute autonomie. Elle vient en complément d'un kit pour la pratique de l'écriture. Elle s'adresse aux particuliers, aux associations et structures d'alphabétisation des migrants réfugiés et aux entreprises qui emploient des personnes concernées par l'analphabétisme.

Ousmane a déjà lancé sa phase d'expérimentation en produisant, grâce au soutien de la CAF, 200 kits dans une dizaine de départements français.

KISDIS : pour des salariés connectés à leur entreprise

Cyril RATTEZ, dirigeant de la société Norma Pict, vient de lancer une nouvelle offre baptisée KISDIS. Il s'est entouré de plusieurs associés pour créer cet outil de communication interne. Ce portail en ligne, entièrement personnalisable par l'entreprise, permet d'apporter de nombreuses informations aux salariés, liées à la vie de l'entreprise : en matière de prévention (documents consultables en ligne, les bons gestes...), de RH (offres d'emploi par exemple, infos juridiques), mais aussi sur les différents événements internes, des infos bus et co-voiturage, le téléchargement des livrets d'accueil pour les nouveaux arrivants, la gestion en ligne des congés... Cette plateforme centralise toutes les informations et permet aux salariés de rester connectés et liés à leur structure, en accédant à de nombreux contenus, actualités, notes internes, sur le principe d'un réseau social. "Kisdis est particulièrement intéressant pour éviter l'isolement des salariés qui travaillent à l'extérieur", souligne Cyril RATTEZ. Côté entreprise, il a été conçu pour être le plus simple possible en terme d'utilisation. Lors de sa mise en place, nous assurons une formation en interne pour que les personnes en charge de son administration maîtrisent parfaitement l'outil."

www.kisdis.com



SyPerf95 : faciliter l'accès aux marchés publics pour les PME - PMI

Nicole SENEAL, membre active de l'AIBT (dont elle a été présidente), travaille depuis plusieurs mois au lancement d'un nouveau réseau, officialisé le 21 novembre dernier qui a réuni près de 160 personnes. SyPerf95 est un outil de groupement d'entreprises, permettant de mutualiser les efforts et ressources pour répondre aux appels d'offres, destiné aux PME - PMI désireuses de développer leur CA sur des marchés publics ou privés. Grâce à sa structure juridique (SAS), la plateforme collaborative offre aux donneurs d'ordre une garantie de bonne fin et de qualité des travaux et accroît ainsi les chances de remporter les marchés. "Pour les petites entreprises, il est devenu compliqué d'accéder à des marchés publics ou privés et cela, malgré l'évolution de la législation et des mentalités, car des logiques propres à l'achat l'emportent le plus souvent, explique-t-elle. Il nous a semblé évident de regrouper des TPE-PME, de les faire collaborer afin de leur permettre de répondre de manière groupée et sous une identité unique à des appels d'offres publiques ou privées inaccessibles autrement. La SAS va répondre et exécuter les marchés. Elle sera l'inter-

locuteur unique pour les grands comptes, et fournira des garanties aux clients (assurance, caution, qualité, labels...)" Cette initiative, soutenue par plusieurs associations et les acteurs de la vie économique du Val-d'Oise, va progressivement monter en puissance. "Près d'une quarantaine d'adhésions ont été récoltées lors de la soirée, se réjouit Nicole SENEAL, nous avons convaincu. Des grands donneurs d'ordre ont témoigné et soutiennent le dispositif. Ils ont vraiment la volonté de travailler avec nous."

Pour en savoir plus :
<http://swll.to/SyPerf95>
www.syperf95.com



31 mars : Effervescence revient à l'Hippodrome d'Enghien

Après l'Aren'ice en 2019, la 8^e édition du salon **Effervescence investira le 31 mars 2020 un nouveau lieu prestigieux : l'Hippodrome d'Enghien-Soisy**. La volonté des organisateurs est de changer chaque année de lieu d'accueil pour mailler le département. De 11h30 à 14h30, les exposants auront toute latitude pour échanger entre eux. De 14h30 à 17h30, le salon sera ouvert aux visiteurs extérieurs. Plus de 200 entreprises du Val d'Oise (PME, grands comptes), principalement des industriels et des entreprises de services aux industries, sont attendues pour développer leur réseau de contacts professionnels. Trois prix seront remis au cours de cette journée : le trophée Michel Lefèvre de la création d'entreprise, le trophée de l'innovation et celui du made in 95. Les réseaux organisateurs ACE, ADPAVAB, AIBT, AIGPF, Club des Entreprises Val Parisis, CPME95, Dynactive, FCE Val d'Oise, FFB 95, Initiative 95, Le Parc, Le Pôle des Entrepreneurs, MEVO, PLATO, Réseau Entreprendre, Réseau Mesure, Val d'Oise Technopole. Les inscriptions sont d'ores et déjà ouvertes (tarifs préférentiels jusqu'au 15 janvier).
www.saloneffervescence.fr

Salon Effervescence 2020
www.saloneffervescence.fr

Le 31 mars à l'Hippodrome d'Enghien-Soisy
 Place André Foulon
 95230 Soisy-sous-Montmorency

Les rendez-vous de l'Économie du Val d'Oise

TROPHÉE DE LA CRÉATION D'ENTREPRISE
 TROPHÉE DE L'INNOVATION
 TROPHÉE #MADE IN 95

INSCRIPTIONS/INFORMATIONS www.saloneffervescence.fr

Logos of partner organizations: Adpavab, AIBT, AIGPF, CCE VAL-D'OISE, Plato, entreprises, CPME95, DYNACTIVE, FFB, Initiative 95, Le Parc, Le Pôle des Entrepreneurs, MEVO, PLATO, Réseau Entreprendre, Réseau Mesure, ST.A.2LABS, Val Parisis.

DTP2i : l'environnement comme cheval de bataille

La PME valdoisienne DTP2i (entreprise de travaux publics spécialisée dans l'aménagement et la maintenance routière) est soutenue par la région Ile de France pour son engagement en faveur de la transition énergétique et a reçu un chèque officiel du Conseil régional le 25 novembre dernier. Réparer plutôt que de remplacer : plus qu'un principe de bon sens, une conviction chez DTP2i qui a amené l'entreprise à déployer l'enrobé projeté EP+, un procédé innovant de maintenance routière zéro déchets, zéro solvants, permettant de rénover des itinéraires plutôt que de les refaire intégralement. Cette solution économique, vertueuse et durable, répond aussi bien aux exigences des milieux urbains que ruraux. "Pour aller encore plus loin dans la prise en compte de l'environnement et réduire l'impact de nos activités, nous avons décidé de miser sur le Gaz Naturel pour Véhicules, l'énergie propre d'avenir selon nous",

explique Christophe DÉPÉE, dirigeant de DTP2i qui emploie une quarantaine de collaborateurs. L'entreprise a d'abord mis au point, avec différents partenaires, un enrobeur-projeteur au GNV, qui est intervenu ces huit derniers mois dans les rues de Paris. "Celui-ci émet zéro particules fines et 95% de CO2 en moins qu'un véhicule diesel, avec la même efficacité de traitement de la chaussée et la même qualité de rendu final. En outre, il est silencieux, ce qui permet une nette diminution des nuisances pour les riverains dans un contexte urbain contraint, un aspect particulièrement apprécié de notre client Ville de Paris". Poursuivant dans cette voie, la PME valdoisienne vient de faire l'acquisition d'un véhicule d'accompagnement MaxiCargo au GNV, d'un poids-lourd Scania 32 t fonctionnant à la même énergie pour son acti-



tivité aménagement urbain et a installé une station de distribution de GNV sur son site de Marines, la première station privée du Val-d'Oise. Cette dernière permet de charger jusqu'à 10 véhicules en simultanément. Tél. : 01 30 39 82 61 - dtp2i.fr

Trooper, petit robot installé au sein du nouvel incubateur

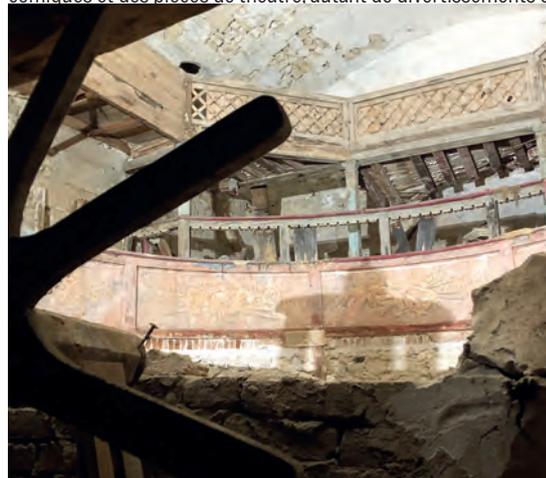
La société **Instar Robotics** (incarnée par Nicolas SCHOEMAEKER, Pierre DELARBOULAS, Alexandre OECONOMOS et Adrien JAUFFRET, docteurs en Intelligence Artificielle et ingénieurs) a donné vie au Trooper. Ce robot mobile autonome se charge des tâches de manutention de pots de plantes chez les pépiniéristes et horticulteurs, notamment pour les opérations de distancage et de resserrage. Il réduit la pénibilité au travail et permet aux exploitants de pallier le déficit de main d'œuvre. Trooper est également calibré pour effectuer la migration de lits, c'est à dire déplacer des ensembles de pots d'un endroit à un autre. Sa grande valeur ajoutée est d'être autonome, rapide et simple d'utilisation. Pour l'exploitant, il n'y a pas besoin d'un paramétrage savant mais seulement de donner trois indications : la taille du pot, le type d'opération à effectuer, la distance à respecter. Ce développement répond à un objectif, celui de concevoir des robots dans le but d'être utiles à l'homme. Les premières commandes fermes sont déjà arrivées et non des moindres : la mairie de Paris, pour sa direction des Espaces Verts et de l'Environnement. Au sein de la Turbine, Instar Robotics disposera des 83 m² de l'un des quatre ateliers existants. La société y fabriquera ses robots et continuera à y développer ses autres projets.

<https://instar-robotics.com>



Le Théâtre du château de la Roche Guyon cherche mécènes !

Sélectionné comme projet de maillage dans le cadre de la Mission Bern 2019, ce petit théâtre de société souterrain, situé juste en-dessous du grand salon du château de La Roche-Guyon, a été construit en 1769 par la Duchesse D'ENVILLE, maîtresse des lieux. Des troupes professionnelles et amateurs y présentaient des opéras comiques et des pièces de théâtre, autant de divertissements caractéristiques de la vie sociale des maisons de



campagne. Il peut accueillir 40 à 50 spectateurs. Les principales causes de dégradation du théâtre sont l'humidité, le confinement et l'infestation d'insectes xylophages. Les conséquences sur les ouvrages du théâtre sont extrêmes, il est maintenant urgent d'intervenir. Deux phases de travaux sont prévues: la conservation préventive (étalement des vestiges, assainissement) et la restauration (boiseries, scène, loges d'artistes, balcon, parterre, décors, machinerie de théâtre, etc.). Le montant total des travaux s'élève à 1,3 M€. Une fois restauré, le théâtre sera accessible à tous lors de visites mais aussi utilisé pour la programmation culturelle du Château.

Pour aider à la restauration de ce joyau historique, il est possible de devenir mécène en faisant un don à la Fondation du patrimoine !

www.missionbern.fr/projets/

Sélectionnez "Théâtre du château de la Roche-Guyon" dans la recherche

Le concept store "C'est vrai" ouvre ses portes

Depuis le 3 décembre 2019, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Val d'Oise (CMA95), avec le soutien de la mairie d'Enghien-les-Bains, lance une nouvelle boutique d'artisanat baptisée "C'est vrai", dans laquelle le grand public pourra aller à la rencontre de créateurs locaux. Forte du succès des différentes boutiques éphémères d'artisanat mises en place ces dernières années, la CMA95 franchit une étape supplémentaire en proposant une boutique permanente. La boutique réunit une trentaine d'artisans locaux autour de 3 grands thèmes : univers féminin (création de bijoux, vêtements, accessoires, sacs ...), décoration d'intérieur (objets en céramique, en fer, en bois, vannerie, du petit mobilier...) et gourmandises : pâtisserie, chocolats, épices.

Des animations seront proposées sur inscription : vannerie et création d'objets déco en carton.

**Du mardi au samedi, de 10h à 19h
16 avenue du général de Gaulle à Enghien-les-Bains**



Le Conseil départemental
aux côtés des Valdoisiens

val
d'oise 
le département

JOYEUSES FÊTES



**Nouveau poumon vert en Val d'Oise :
1 million d'arbres plantés
sur une dizaine d'années pour créer
la forêt de la plaine de Pierrelaye-Bessancourt.**



valdoise.fr

www.laturbine-cergypontoise.fr



LA TURBINE

**INCUBATEUR
PÉPINIÈRE
HÔTEL D'ENTREPRISES**

3 sites à Cergy-Pontoise
6 500 m²

Une communauté de
150 entrepreneurs

Un accompagnement
sur-mesure

