

Contact

Entreprises



Magazine des responsables
d'entreprises du Val d'Oise

Réussir son réveillon : conseils de chefs



ContactEntreprises95

Bimestriel 148
Déc. 2020 - Jan. 2021
Réf. C. 168

Le Conseil départemental
aux côtés des Valdoisiens

val
d'oise 
le département

On a rarement été si

CONTENTS

de tourner la page!



Dossier - 5 à 9

Réussir son réveillon, conseils de chefs

Homme du mois - 10

Guillaume RICHARD
Co-fondateur de
Devenez chef



Entreprise du mois - 11

OURAGAN déferle à Grosly

Infos Agglo - 12

Infos Entreprises - 14 et 15

annonceurs

ACTION LOGEMENT - C'CLIM -

CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU 95 -

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION PLAINE VALLEE -

DS STORE PONTOISE - FERME DE BRÉCOURT - GPD - POLET -

MEDIA COMMUNICATION ILE DE FRANCE -

OLIVIER VIGNAL PAYSAGISTE - REPEX FLOOR -

SATURNE SERVICE - SOMAG



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, Évelyne BOURDIN
Imprimé par RPS

2021... l'année de tous les défis.

Le chapitre de l'année 2020 se termine ! Enfin ! Mais que nous réservent les mois à venir ? Le vaccin sera-t-il la solution sur le moyen et long terme ? Nous y croyons sans trop y croire, sans visibilité réelle sur ce que sera l'avenir. Si le nombre d'entreprises, commerces, artisans qui mettent la clé sous la porte connaît un recul historique, grâce aux dispositifs d'aides aux sociétés (les aides ont du mal à se concrétiser, les entreprises de loisir et de spectacle sont à bout de souffle), qui ont pour l'heure amorti la chute, certains économistes s'inquiètent d'une explosion d'ici l'été.

La restauration est sans doute l'un des secteurs les plus mal menés, sans certitude sur une date de réouverture. Mais la profession, qui aborde avec crainte la nouvelle année, a aussi su montrer qu'elle avait du ressort en se mettant très largement à la vente à emporter et à la livraison.

Nous tenions à remercier tous les restaurateurs présents dans ce numéro, qui ont accepté de jouer le jeu en révélant un peu de leur talent à travers une recette de leur choix et d'entretenir l'esprit de partage qui prévaut pendant les fêtes. Cette période nous rappelle à quel point les moments en famille, devenus plus rares ces derniers mois, sont précieux et importants, nous qui avons trop souvent perdu le sens des valeurs essentielles, dans les méandres d'une société de consommation érigée en modèle économique et social. Ce cataclysme dans nos vies nous amènera-t-il à revoir notre copie ? Ou tout au moins à apprécier davantage ces instants avec nos proches, en remettant les rapports humains au centre de nos vies ?

Si ces fêtes s'annoncent différentes, savourons-les à leur juste valeur avant de repartir à l'assaut de 2021.

Bonne lecture et bonnes fêtes à tous !

Virginie PAVIOT



© Guillaume Manceron - OGMédia

A NOTER

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

UNE AIDE POUR RÉGLER VOS CHARGES DE LOGEMENT DURANT LA CRISE SANITAIRE ?



JUSQU'À 900 € D'AIDE GRATUITE (150 € MENSUELS)
AIDE LIMITÉE À 2 MOIS, OU 6 MOIS **EN CAS DE PERTE D'EMPLOI**

QUI ?



Salarié ou ex-salarié
d'une entreprise
du secteur privé⁽¹⁾



Locataire ou propriétaire
de votre résidence principale



Revenu mensuel net
≤ 1 828,50 €
(soit 1,5 Smic)⁽²⁾



**Baisse de vos ressources
mensuelles ≥ à 15 %**
et un loyer ou une mensualité
d'emprunt immobilier à payer

**Suite à l'une des situations suivantes, survenue pendant la
crise sanitaire :**

- **Chômage partiel** ou **temps partiel**⁽²⁾
- **Perte d'emploi (CDI, fin de CDD ou interim)**
- Arrêt de travail pour **garde d'enfants**⁽²⁾
- **Embauche ajournée**
- **Diminution de votre rémunération variable**
- **Double résidence** (pour motif professionnel ou report d'un déménagement depuis le parc social vers le parc privé).

COMMENT ?

1

Rendez-vous sur
aide-urgence.
actionlogement.fr
pour vérifier
votre éligibilité.

2

Saisissez
votre demande
en ligne
et déposez
vos justificatifs.

3

Recevez
150 €, par mois
éligible,
après l'acceptation
de votre dossier.



- Aide **gratuite**
- Service **100 % dématérialisé**
- **Paiement rapide**
- **Jusqu'à 6 mois**
après la baisse de revenus.

⁽¹⁾ Le salarié ou l'ex-salarié doit être issu d'une entreprise, ou devait être embauché dans une entreprise, du secteur privé ayant un établissement en France.

⁽²⁾ Ce plafond de ressources s'applique au 1^{er} mois de la baisse de revenus. **En cas de chômage partiel ou de garde d'enfants, votre revenu mensuel net doit être compris entre 1 et 1,5 Smic, soit entre 1 219 € et 1 828,50 €. En cas d'activité à temps partiel, votre revenu horaire net doit se situer entre 8,03 € et 12,05 €.**

Une seule aide par ménage. Aide soumise à conditions, octroyée sous réserve de l'accord d'Action Logement Services, et dans la limite des fonds disponibles.

0970 800 800

9h-17h30 lun.-ven. (appel non surtaxé)

Retrouvez également sur notre site internet les coordonnées de votre agence de proximité.

actionlogement.fr

> rubrique 'Surmonter des difficultés'

ActionLogement

Réussir son réveillon : conseils de chefs



Nos restaurants ne pourront pas nous accueillir durant les fêtes ni partager leur amour des bonnes choses. C'est un crève-cœur pour eux, comme pour nous. Les témoignages et les échanges que nous avons pu avoir avec certains nous ont montré à quel point le désespoir est grand ! Comme nous l'avions fait avec les commerçants dans le précédent numéro, les restaurateurs sont cette fois-ci à l'honneur. Quelques-uns ont bien voulu partager avec nous leur spécialité, nous donner de petites astuces dont ils ont le secret pour réussir un menu de fête digne de ce nom. Si vous vous lancez dans la réalisation de l'une de ces recettes, n'hésitez pas à nous envoyer vos photos que nous partagerons à la rentrée. Néanmoins, si vous ne vous sentez pas l'âme d'un grand chef, la plupart des restaurateurs proposent des menus de fête à emporter. De quoi offrir un repas du plus bel effet à vos invités. Bonne lecture et surtout, bon appétit à tous !



L'Agora nous dévoile son apéritif de Noël

L'ambiance de l'Agora, sa déco contemporaine et son atmosphère conviviale, où se croise le "tout Cergy-Pontoise", nous manquent cruellement ! En attendant de se retrouver, Tiphaine et Ben nous envoient l'apéritif idéal d'après les barmans de l'Agora : **le Pink Jam - girly**, aux couleurs de Noël et très simple à réaliser pour entamer les festivités :

- 2cl purée de framboise (en frais chez Ponthier)
- 1/2 cuillère de confiture de fraise
- 1/2 cuillère de confiture de myrtille
- 2cl de cointreau ou triple sec
- un trait de citron

Filter une fois mélangé et ajouter le champagne qui doit être bien frais. Décorer avec une mini tige de romarin.

Accompagner d'un blinis maison juste tiède sur lequel on aura déposé en vague une tranche de saumon label rouge façon gravlax (en vente à l'Agora pour Noël) et une pointe de crème montée à l'aneth. Voilà, simple, maison et efficace. Joyeuses fêtes et à bientôt à l'Agora !

www.lagora-cergy.com



L'Agora propose quelques spécialités à emporter pour les fêtes : du saumon d'Ecosse

Rouge Gravlax (une cuisson à l'Agora au sel, herbes et baies roses, tranché, présenté et décoré sur un plateau) ainsi que du saumon d'Ecosse Label rouge fumé, puissant et savoureux. A réserver également, du foie gras de canard français aux épices du trappeur : mi-cuit, poché dans les cuisines de l'Agora, avec une pointe de Sauternes et des épices douces, servi en lobe. Sur commande : lagora.cergy@gmail.com

Un peu de soleil Au bout du Bar

Magali PROST garde le sourire malgré la conjoncture. Connue et appréciée pour sa déco cosy, son établissement, Au Bout du bar, se refait une beauté pendant le confinement, avec le réaménagement de la salle de restaurant ainsi que celle du bar : travaux d'embellissement (peinture mur et plafonds, nouveaux luminaires...), mais aussi organisation d'une expo photos prévue en début janvier, intitulée "sourire" (installée dans la baie vitrée du restaurant, visible de l'extérieur) et création tout récente d'un click and collect et d'un site. On ne se laisse pas abattre pendant la fermeture pour encore mieux retrouver les clients ! Les rhums arrangés, généralement préparés avec des produits de saison font partie des spécialités du resto. Rien que pour vous **un rhum arrangé poire/cannelle/anis étoilé** qui colle avec la thématique des fêtes :



Pour 1 litre de rhum arrangé :

- 75 cl de rhum blanc ou brun (selon votre goût),
- 25 cl de sucre de canne
- 2 Poires (bien sucrées et mûres, c'est meilleur !)
- 6/7 anis étoilés
- 4 bâtons de cannelle

Eplucher les poires, les couper en quartiers ; Mettre tous les ingrédients dans un pot en verre ; Laisser poser minimum 1 mois (plus les fruits sont sucrés, plus vite se fait la macération), plus longue se fait la macération, mieux c'est !

Vous pouvez remuer de temps à autre, goûter, et rectifier avec du sucre, si vous le souhaitez. **Tel. : 09 81 97 63 92 - <https://auboutdubar.fr/>**

Magali propose un panier spécial "fête à la maison" pour deux (45€/pers.).

Il contient des noix de Saint Jacques au beurre d'agrumes ; une longe de thon rôti, sauce vierge aux champignons, légumes confits ou du poulet jaune rôti aux cèpes, risotto à la Tartuffa ; pour terminer un moelleux au chocolat, cœur fruits rouges ; une bouteille de Champagne Bernard Figuet brut, Cuvée Spéciale, ou une bouteille de vin au choix.

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

SOMAG
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

Escapade culinaire avec Michelle Le Cam

Le Gravlax (saumon séché, ou saumon enterré, en suédois) est une spécialité culinaire des cuisines traditionnelles scandinave-nordiques, à base de filets de saumons crus longuement marinés, macérés, et séchés avec du sel, du sucre, du poivre, et de l'aneth. Cette entrée se prépare à l'avance, c'est facile et très bon.... Michelle LE CAM, Nationale 7 (traiteur à Beauchamp), partage ses astuces pour le réussir. Pour 10 personnes :

1 filet de saumon (environ 1,5 kg à 2 kg),

mélange pour gravlax :

240g de gros sel, 285g de sucre semoule

25g de poivre mignonette

3g de baies roses à concasser grossièrement

En assaisonnement sur le filet : zestes d'orange, aneth ciselée, épices (cannelle, coriandre moulue...). Il est important de bien mettre les aromates sur la chair du filet et de le "masser" avec un gant pour imprégner les aromates dans la chair. Ensuite, recouvrir la chair du filet avec le mélange sel/sucre/poivre pour gravlax (côté peau).

Laisser mariner au frais pendant 48h en enlevant l'excédent de gras/eau si la préparation est faite dans un plat. Après 48h, bien retirer toute la marinade, rincer rapidement sous un filet d'eau

froide et éponger avec papier absorbant.

Accompagné d'une petite salade de fenouil, c'est très frais et délicieux. Il faut émincer le fenouil très fin : prendre une mandoline ou un bon couteau et couper le fenouil tout fin comme une choucroute.

Pour la vinaigrette, presser oranges et citrons, mettre dans une casserole et porter à ébullition pour rajouter l'huile d'olive, sel et poivre. On peut également râper quelques zestes de citron et d'orange. Laisser refroidir. Couper le saumon en fines lamelles, dresser sur une assiette, un peu de fenouil, le saumon et la vinaigrette.

Ou, si vous aimez le salé-sucré, Michelle vous propose un accompagnement avec de la mangue fraîche. Il suffit de tailler la mangue en tranchettes, pas trop fines, de l'assaisonner avec une vinaigrette aux agrumes et de rajouter quelques cébettes émincées très fin.

Le saumon doit être tranché fin dans la largeur.



Ensuite, libre à chacun de faire un dressage festif, selon son inspiration et ce que l'on a sous la main: grappes de groseille ou fleurs de bleuet ou fleurs fraîches comestibles ou pousses, mini légumes blanchis...

Nationale 7 réouvrira ses portes le 4 janvier 2021. Plateaux repas classiques ou "luxe" seront à nouveau disponibles à emporter pour le bureau ou la maison.

Tél : 01 39 32 05 68 - nationale7-traiteur.com

L'indémontable saumon fumé révisité par Au fil des Saisons

En plus de tenir un établissement avec l'un des plus beaux points de vue de Cergy-Pontoise, Christophe LEGROS, chef du restaurant Au fil des Saisons, est attaché à l'authenticité : chez lui, ce ne sont que des produits frais, issus de producteurs locaux et travaillés maison. Pour Noël, il prépare un délicieux saumon fumoir, qu'il laisse reposer dans le sel pendant 6 à 8h, avant de le fumer à froid

au bois de hêtre. "C'est un fumage doux qui permet de conserver le goût des vraies essences du saumon (sauvage label rouge), précise le chef. Pour marier les saveurs, je vous propose une mousse à l'aneth en accompagnement, à base de fromage frais émulsionné, mélangé à des zestes de citron jeunes et verts rapés

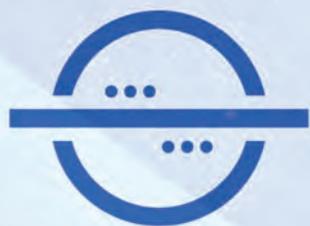


et à de l'aneth. Le fromage peut être remplacé par du chèvre frais nature ou du Saint-Morêt, facile à se procurer dans le commerce, qu'il convient de fouetter à la main pour l'aérer et lui amener de la légèreté. Une fois la préparation prête, formez de petites quenelles, rajoutez de petits toasts sur le coin de l'assiette et déguster."

Depuis le retour du confinement, Christophe LEGROS, qui tenait à garder le lien avec ses clients, a renoué avec la vente à emporter les jeudis, vendredis et samedis (midi et soir), en proposant un menu chaque semaine et un burger maison, qui rencontre un franc succès.

Accord mets-vins : Jean-Christophe POUTEAU, Sommelier-Conseil-Caviste, à Franconville, suggère un vin frais et vif, à base de Sauvignon blanc, comme un Sancerre blanc de chez Bailly Reverdy

Pour les gourmets, Christophe LEGROS prépare un menu spécial fêtes, avec en entrée son incontournable saumon fumé et du foie gras des Landes maison ; en plats : duo de Saint Jacques et langoustines, quasi de veau, suprême de chapon farci, ou médaillons de lotte mais aussi de beaux plateaux de fruits de mer. Les commandes à emporter sont à réserver (par téléphone ou mail) la veille avant 18h. Tél. : 01 30 30 01 60 - contact@aufildes-saisons.fr - 17 allée des Acacias (via Avenue du Nord), 95000 Cergy - aufildes-saisons.fr



GROUPE
SATURNE
Un univers de propreté

SATURNE SERVICES,
UNE ENTREPRISE DU GROUPE SATURNE

7-9 RUE CONSTANTIN PECQUEUR - ZAE DES CHÂTAIGNIERS - TAVERNY - 01 34 18 76 00



Gambas en folie à la Table de Cassan

Ermontois d'origine, Mathieu SILVESTRE a toujours voulu faire de la cuisine son métier. Après de nombreuses expériences dans de grandes maisons et des restaurants étoilés, cet ancien apprenti de Joël Boileau est aux commandes de sa première affaire, la table de Cassan à l'Isle-Adam, restaurant tourné vers une cuisine bistro-bonomique, dans une ambiance conviviale et cosy. Voici ce qu'il nous suggère pour nos repas de fêtes : **le roulé de gambas ail et fines herbes, tuiles à l'encre de seiche**. Pour 8 personnes :

Trois gambas, Fromage ail et fines herbes, sel, poivre

Bavaroise de tomate

250 g de coulis de tomate, 2 feuilles de gélatine

150 g de crème liquide, Sel, poivre, Ricard

Tuiles dentelles

80 g d'eau, 20 g d'huile d'olive, 10 g de farine,

Encre de seiche

Décoration

Pistou, Pickels, Oignons rouges



Préparation des gambas
Les décortiquer, les ouvrir en papillons puis les aplatir entre deux feuilles de papier sulfurisé. Farcir les gambas avec le fromage dans du papier film. Pocher 3 mn dans l'eau frémissante puis refroidir dans l'eau glacée

Préparation de la bavaroise : Monter en ébullition le coulis de tomate avec le Ricard. Ajouter les feuilles de gélatine ramollie, refroidir. Monter la crème liquide, rectifier l'assaisonnement puis incorporer la crème délicatement à l'appareil "tomate/Ricard".

Réalisation des tuiles dentelles

Mixer tous les ingrédients de la tuile dentelle pour cuire à la poêle. Effectuer le dressage et finir avec les éléments de décoration.

Tél. : 01 34 73 29 22
restaurant-latabledecassan.fr

Foie gras by le Domaine du Centaure

Déborah JORELLE, qui officie au Domaine du Centaure à Vigny, restaurant attendant au centre équestre géré par sa sœur Audrey, a métamorphosé un ancien bâtiment pour un faire un lieu cosy, design avec une décoration soignée, lumineux grâce à d'immenses baies vitrées. La grande salle se prête parfaitement à l'accueil de réceptions privées et séminaires. Dès le printemps, un déjeuner s'impose sur la très belle terrasse extérieure, avec une vue imprenable sur la campagne vexinoise.

Recette pour 6/8 pers. :

Ballotine de Foie gras poché, accompagné d'une confiture d'oignons

Marinade

1 lobe de foie gras de canard éveiné de 600 gr,

75cl muscat de Rivesaltes,

8 g. de sel fin, 4 g. de poivre, 4g. de sucre

Confiture d'oignons

2 oignons jaunes, 50 g. de beurre, 2 cuil à soupe

de sucre Poivre, 15 g. d'eau

Faire mariner le foie gras entier avec les ingrédients de la marinade pendant 12 heures au réfrigérateur. Mettre une casserole d'eau suffisamment grande

et la faire bouillir. Pendant ce temps, sortez le foie gras du réfrigérateur. Roulez le foie gras dans du film alimentaire avec 3 cuillères à soupe de la marinade. Bien le fermer, et lui donner une forme de gros rouleau. Enroulez le foie gras dans du papier aluminium, puis dans un torchon. Le fermer comme un gros bonbon. Une fois l'eau à ébullition, plongez-y le foie gras pendant 40 minutes à petite ébullition.

Pendant ce temps, réalisez la confiture d'oignon. Emincez les oignons puis les mettre dans une poêle avec le beurre, le sucre, l'eau et le poivre. Laissez compoter à petit feu jusqu'à l'obtention d'une confiture. Une fois le foie gras cuit, sortez-le rapidement de la casserole et le plonger dans un bac avec des glaçons pour stopper la cuisson. Une fois refroidi, retirez le torchon et placez votre foie gras 24 heures au réfrigérateur.

Dressage : Découpez un médaillon de foie gras et réalisez une quenelle avec la confiture d'oignons. Vous pouvez l'accompagner d'un toast brioché et d'une pincée de sel de Guérande.

Tél. : 06 32 89 39 90 - domainelecentaure.fr

Accord mets-vins : Jean-Christophe POUTEAU, recommande soit un vin liquoreux comme un Sauternes, un pacherenc du vic Bilh, ou un joli vin rouge pour celles et ceux qui ne souhaitent pas de vin sucré, comme par exemple, le Château d'Anielle – Saint Emilion Grand Cru Reverdy

ARTS DE LA TABLE ✨ ✨ ✨ ✨ ✨ ✨

Un repas de fête n'est pas vraiment un sans une belle table, de la jolie vaisselle, un décor floral pour agrémenter ce moment de convivialité. Quelques artisans d'art valdoisiers vous proposent de faire entrer la magie dans la maison.

Aude DE BOISJAN décoratrice sur porcelaine

Formée par des artistes de renom dans les ateliers parisiens, Aude DE BOISJAN est peintre sur porcelaine depuis plus de 30 ans, et a notamment travaillé pour des palaces et de grandes maisons de luxe à Paris. Son atelier basé à Livilliers reste l'un des derniers à peindre entièrement à la main selon la méthode traditionnelle. Spécialisée dans les créations florales et sur les thèmes animaliers, l'artiste réalise également des décors classiques et modernes. Les supports en porcelaine sont de premier choix et proviennent des plus grandes manufactures de Limoges.

Aude DE BOISJAN

laisse libre cours à son imagination en créant ses propres pièces, à partir de l'observation de la nature et des animaux. À la demande de ses clients, elle reproduit également certains thèmes pour personnaliser les intérieurs, décliner les motifs des tentures sur des lampes, agrémenter les tables avec assiettes et plats aux motifs choisis. Un travail qui demande énormément d'exigence et perfection jusque dans le plus petit détail. Avec les années, la maîtrise du pinceau, la cuisson des pigments, la connaissance de ses fours s'est transformée en une véritable expertise.

Tél. : 06 81 54 27 39 - audeboisjan@gmail.com
www.aude-de-boisjan-porcelaine.fr



Anne-Marie LOUBERE,

Atelier écrin de fleurs

Anne-Marie aime les fleurs passionnément. Elle a trouvé dans les fleurs séchées et stabilisées une manière d'exprimer sa sensibilité de façon durable, économique et écologique. Elle sélectionne les fleurs avec le plus grand soin, les assemble minutieusement en mêlant les couleurs, les formes, les éléments pour en faire des bouquets, des couronnes, des bijoux, des créations uniques, des curiosités végétales et poétiques. La créatrice travaille également les fleurs fraîches et intervient auprès des entreprises en décorant leurs locaux de tableaux végétaux et arrangements floraux.

Tél. : 06 85 87 11 91 - atelier-ecrin-fleurs.com
annemarie.loubere@gmail.com



GDP

Location de Véhicules

LOCATION VOITURES & UTILITAIRES

4 agences à votre service !

Argenteuil 01 39 61 32 03

Bezons 01 39 47 65 02

Saint-Gratien 01 34 17 49 80

Levallois Perret 01 47 30 40 70

Un des incontournables de l'Or Q'idée : les St-Jacques !

Naoëlle D'HAINAUT, gérante et cheffe de cuisine à L'Or Q'idée, déjà une 1^{re} étoile au Guide Michelin, fait l'unanimité depuis l'ouverture de son restaurant à Pontoise. Les réservations se prennent longtemps à l'avance pour y avoir une table. Sa cuisine délicate, équilibrée, et surprenante est réalisée avec beaucoup de créativité, de saveurs et d'arômes. Une vraie délicatesse dans l'assiette, à l'image de cette jeune femme souriante mais aussi exigeante et perfectionniste. Naoëlle s'est prêtée au jeu et nous livre sa recette des **Saint-Jacques rôties au beurre de citron confit et coriandre**.

La barre est haute ! Pour 4 personnes

4 pièces de coquilles st Jacques

Le rouleau de beurre au citron-coriandre :

130 g de beurre demi-sel, 30 g de coriandre

1 citron confit (30 g de brunoise de citron confit), Poivre,

20 g de chapelure de pain

Légumes :

8 pièces de tomates cerises longues (coupez en 4 les tomates)

2 pièces de cébettes (taillées en biseau)

1 barquette de shiso pourpre, 1 barquette de germes de petits pois

1 citron vert

Ouvrir les st Jacques, les laver soigneusement et conserver les coquilles.

Réalisation du beurre citron :

Rendre le beurre en pommade, ajouter le citron confit taillé bien fin ainsi que le coriandre, la chapelure et le poivre moulu.



A l'aide d'un film alimentaire, former un boudin de beurre et conserver au frais. Tailler en 3 la noix de Saint-Jacques et la placer dans sa coquille, assaisonner de sel de Guérande.

Ajoutez les 8 quartiers de tomates et la cébette taillée ainsi que la rondelle de beurre travaillé.

Enfourner les coquilles Saint Jacques à 220 degrés pendant 7 minutes.

Ajoutez à l'envoi un zeste de citron vert et les jeunes pousses.

Au moment de la dégustation prenez le soin de mélanger l'ensemble.

Bonne dégustation !

Petite astuce :

Rien de mieux que de préparer son beurre travaillé soi-même. C'est comme un bon jus

Accord mets-vins : Matthieu, le sommelier, vous suggère un Pouilly fumé bio, mis en bouteille par Jonathan-Didier PABIOT

Tél. : 01 31 35 47 10 - www.lorqidee.fr

Domaine des Vanneaux : la poularde s'invite à table

Il faudra être encore un peu patient. Le Chef Pierre MENEAU, du Domaine des Vanneaux, retrouvera ses convives à partir du 12 février au sein du restaurant gastronomique La Plume. Dans un esprit contemporain, le lieu est magique, entre cheminée au feu de bois et vue sur le Golf de L'Isle Adam. L'ex "top chef", qui ambitionne de décrocher une étoile au Michelin, invite à un voyage gastronomique inspiré de la nature, mêlé de diverses influences, pour une expérience gustative inédite. En attendant qu'il puisse de nouveau officier en cuisine, il nous livre l'une de ses recettes, une valeur sûre pour les fêtes : **la poularde de Bresse à la Compine**. A vous de jouer !

La poularde :

Une poularde de Bresse de 1,8 kg,

1 bouquet estragon, 300 g de lard gras en barde

1 blanc d'œuf, 5 feuilles de papier sulfurisé,

1 sac sous vide, Sel et poivre

Le jus :

20 cl de jus de rôti de volaille, 10 cl de vinaigrette

au Xérès (huile de pépins de raisins)

La farce :

2 cuillères à soupe d'échalotes ciselées,

3 cuillères à soupe de brunoise

de champignons de Paris

2 cuillères à soupe de persil haché

2 cuillères à soupe de cerfeuil ciselés

2 cuillères à soupe de brunoise de jambon blanc

1 cuillère à soupe de crème montée Beurre

Habiller la poularde dans les règles de l'art sans oublier de retirer la fourchette. Couper le lard en fines tranches en bande de 7 cm de largeur. Suer tous les éléments de la farce au beurre, faire refroidir. Cette farce doit être très fine. Contiser la volaille avec cette farce, la brider et assaisonner.

Recouvrir la volaille de branche d'estragon puis des

fines tranches de lard en les disposant joliment. L'entourer ensuite de plusieurs tours de ficelle pour tenir le lard dessus. La mettre sous vide et la pocher 30 minutes, l'eau doit juste frémir. Une fois pochée, la retirer du sous vide puis la mettre en papillote (2 feuilles de papiers sulfurisés pour le dessus et 3 pour le dessous), rouler les bords en pliage comme une papillote. Les feuilles de papier sulfurisé doivent être collées au blanc d'œuf et graissées avant de disposer la volaille dessus. Enfourner à 220 °c environ 40 min.

Accompagnement : un jus de volaille et une vinaigrette au xérès.

Accord mets-vins : Jean-Christophe POUTEAU, suggère un vin blanc sec, riche comme un Meursault, Puligny Montrachet ou St Véran. Ou bien un vin rouge corsé comme un Saint Estèphe, la chapelle de Meyney 2015 par exemple.

À noter que le Domaine des Vanneaux dispose d'une boutique cadeau en ligne pour offrir un séjour, un coffret cadeau, une expérience spa...

<https://ledomainedesvanneaux.secretbox.fr/sejour.html>

<https://ledomainedesvanneaux.fr>



Installez votre start-up !



Visites & Infos

www.pepiniere-plainevallee.fr 01 30 10 66 50

Communauté d'Agglomération

Plaine Vallée

Forêt de Montmorency

Délices Partagés *pour conclure, la bûche exotique !*

Frédéric CHERROUD, les Délices partagés, traiteur à Cergy, nous guide pour réaliser une recette de bûche exotique : ananas rôti, mousse au coco au citron vert, biscuit dacquoise et craquant chocolaté. Alors que l'événementiel est à l'arrêt, son activité se poursuit durant les fêtes à destination des particuliers avec un menu particulièrement alléchant (quatre entrées au choix, quatre plats et trois desserts) ainsi qu'un choix varié de pièces cocktail.

La bûche Dacquoise :

80 g Coco, 3 Blancs œuf, 50 g Sucre glace,
20 g Maïzena, 20 g Sucre en poudre,
Zeste de citron vert (1)

Mousse coco :

300 g Lait de coco, 120 g Sucre,
4 jaunes d'œuf, zeste Citron vert (2),
500 g Crème liquide 30%, Gélatine 3 feuilles
Craquant :

35 g Crème liquide, 100 g Chocolat blanc,
20 g Coco râpé, 50 g Feuillantine
Ananas rôti
1 ananas, 40 g de Beurre

Biscuit dacquoise : Dans un saladier mettre la coco, le sucre glace, la maïzena et le zeste de citron. Mélanger l'ensemble. Monter les blancs avec le sucre. Mélanger délicatement la préparation avec les blancs. Étaler sur une plaque avec un papier cuisson le mélange et cuire à 180°C pendant 10 mn. Piquer avec un couteau pour vérifier la cuisson.

Craquant : Faire fondre le chocolat et la crème au bain marie ou micro-onde, ajouter la coco et la feuillantine et mélanger le tout.

Étaler finement sur une plaque et réserver au frigo
L'ananas : Tailler l'ananas en petit cube. Faire revenir l'ananas dans une poêle chaude avec le beurre jusqu'à ce que l'ananas soit doré puis refroidir.

Mousse coco/citron vert : Ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Mélanger le sucre et les jaunes d'œufs. Monter à ébullition le lait de coco. Mélanger l'ensemble et cuire jusqu'à 82°C. Ajouter la gélatine, les zeste de citron plus le jus et refroidir. Monter la crème en chantilly. Mélanger la base au lait de coco avec la crème montée et y ajouter l'ananas rôti.

Montage : Dans un moule à bûche verser au 3/4 la mousse coco. Tailler une bande de craquant à



la taille de votre moule et le déposer sur votre mousse. Même étape pour le biscuit. Réserver au congélateur 4h puis démouler.

Il ne vous reste plus qu'à la décorer à votre convenance.

Tél. : 06 35 38 71 21 - www.lesdelicespartages.fr
lesdelicespartages@yahoo.fr

Macarons signés **Serge Profiterolier**

Pour le dessert, nous avons fait appel à notre profiterolier préféré, formé à l'école d'Alain Ducasse. Serge Bellaïche, ancien journaliste reconverti dans l'art de la pâtisserie, artisan biscuitier, ravit nos papilles avec sa délicieuse recette des profiteroles, qui a déjà fait le tour du Val d'Oise et bien au-delà. Il s'est prêté au jeu et nous propose, une fois n'est pas coutume, une recette de macarons à l'ancienne.



Ingédients

140 g de blancs d'œufs à température ambiante,
200 g poudre fine d'amandes, 200 g sucre de qualité, peu raffiné
15 g de miel liquide, 2 cuillères à café d'extrait d'amandes amères

Préchauffez votre four à 165°. Réunir dans un grand saladier poudre d'amandes et sucres. Mélangez, ajoutez miel et extrait d'amandes amères. Laisser réchauffer lentement sur un bain-marie de 50° environ.

Hors du bain-Marie, rajouter les blancs d'œufs et mélanger délicatement. On s'arrête quand le mélange est homogène.

À l'aide d'une poche dresser sur des plaques à pâtisserie, recouvertes d'un papier cuisson des boules de pâte de la taille désirée. En prévoyant l'étalement des coques de macarons. Recouvrir 3 secondes d'un linge propre et humide les plaques dressées. Saupoudrer les coques de sucre glace. Garder 50 g environ de pâte crue dans la poche.

Enfourner et laissez cuire de 15 à 25 minutes en fonction de la taille des pièces. Surveiller en fin de cuisson.

Laissez refroidir puis décoller les macarons. Et à l'aide de pâte crue, coller entre elles deux coques de macarons de taille identique.

Accord mets-vins : Jean-Christophe POUTEAU (info@cave-pouteau.com) suggère un porto Late Bottle Vintage de chez Nlepoort, surtout avec les macarons chocolatés ou moka, ou bien un Sauternes pour les macarons fruités.

Les astuces du chef :

Pour réussir les macarons à ma façon, je recommande, par ordre d'importance, d'utiliser une très belle qualité de poudre d'amandes. Je pars d'amandes bio de Sicile que je transforme en poudre, fine mais pas trop.

Je mélange à parts égales sucre bio de canne et sucre de fleur de coco. Je vérifie la cuisson des macarons. Les coques doivent être de beige à marron clair dessus et marron moyen en dessous.

Tél. : 06 50 97 52 00 - s.bellaiche@icloud.com

UN TRAVAIL À DOMICILE AUSSI PRODUCTIF QU'AU BUREAU

Découvrez nos solutions de télétravail et visioconférence sur notre site e-commerce.

mediacom.direct

- ✓ Huddle Room
- ✓ Visioconférence
- ✓ Webconférence
- ✓ Casques et speakerphones

Nos solutions certifiées :



01 34 35 19 79



LE TÉLÉTRAVAIL :
VOS OUTILS, NOS CONSEILS

Guillaume RICHARD, Co-Fondateur de "Devenez Chef"

Il est jeune, plein d'idées et d'entrain. Le confinement aurait pu lui couper les ailes. Il n'en est rien. Guillaume RICHARD, 31 ans, s'est associé à Joël BOILEAU, ancien chef étoilé, il y a un peu plus d'un an. Ensemble, ils ont imaginé une box culinaire inspirée du concept de l'escape game, permettant de partager une expérience en équipe lors de teams building et d'élaborer des recettes dignes d'un grand cuisinier. Face à la crise sanitaire, la start-up, installée à la Turbine (Cergy), a dû opérer un revirement stratégique et se réinventer à travers un jeu de société destiné au grand public. Rencontre avec l'une des deux têtes pensantes de ce binôme atypique mais très complémentaire.



Quel est votre parcours avant le lancement de "Devenez Chef" ?

Je suis diplômé de l'EDHEC (Lille), avec une orientation marketing. Après plusieurs stages dans de grandes entreprises, j'ai rejoint le groupe Orangina Suntory dans le domaine commercial et la logistique stratégique pendant six ans. Puis, j'ai eu envie d'entreprendre en lançant ma boîte de communication, mais mon souhait profond était de créer quelque chose qui n'existait pas sur le marché. Grâce à Pierre KUCHLY, président de la CCI95, j'ai rencontré Joël à la Chambre de Commerce, où il intervenait comme consultant. Le courant est tout de suite passé. Plusieurs points communs nous ont réunis, comme l'œnologie, la découverte des domaines et des producteurs. Ces goûts partagés nous ont rapproché. Nous avons imaginé et construit ensemble ce concept novateur, en nous appuyant sur son incroyable expérience de chef étoilé, mon envie d'entreprendre et d'innover dans l'univers culinaire.

Parlez-nous du concept du jeu

Les gens réalisent une recette à l'aveugle, en suivant les instructions indiquées sur les cartes du jeu. Avant de commencer la partie, une liste de courses à acheter est fournie, mais le résultat final reste jusqu'au bout une surprise ! Les préparations se font dans un ordre aléatoire, ponctuées de cartes missions ou des cartes surprises du chef, qui apportent un peu de piment à chaque partie. L'idée est de partager un bon moment entre amis, dans un esprit ludique, de découvrir une autre façon de cuisiner et d'apprécier, à l'arrivée, une recette de qualité, signée par un vrai chef. Nous proposons plusieurs thématiques différentes : *Terre mer nature*, *Pâtisserie*, *Escapade en Italie*, *Apéro gourmand*, *Recettes de grand-mère*... Notre objectif est de décliner de nouveaux menus pour chaque thème, avec différents niveaux de difficultés, du débutant à l'expert. L'an prochain, nous lancerons une gamme "signature" sur laquelle nous travaillons déjà

pour permettre à des chefs célèbres d'avoir une box à leur nom !

Comment le jeu est-il commercialisé ?

Au départ, Devenez Chef se destinait à une cible BtoB. Le COVID nous a poussé dans nos retranchements et il a fallu revoir notre business model. Parallèlement, le marché grand public s'est redynamisé. Avec le confinement, les gens se sont remis en cuisine. Nous avons dû réadapter notre offre pour satisfaire le public. D'une cible régionale, nous avons basculé sur un marché national, avec une approche commerciale et des canaux de distribution complètement différents. Ce travail de fond nous ouvre aujourd'hui des perspectives nouvelles et très prometteuses. Le jeu est distribué chez des revendeurs locaux comme Leclerc à Saint-Ouen-l'Aumône, le Grand Cercle, chez des cavistes, mais aussi sur des plateformes comme la FNAC, Darty, Amazon, Ebay et Cdiscount, ce qui nous assure une présence et une visibilité partout en France. D'autres enseignes nationales comme Nature et Découvertes et dans l'univers culinaire sont intéressées pour nous référencer. Nous avons remporté une première victoire en dépassant début décembre les 1000 boîtes vendues !

Qu'est ce qui fait le succès de votre binôme ?

La force de ce projet repose sur nos complémentarités : nos profils sont très différents, mais l'alliance junior/senior est un réel atout. Nous avons des tempéraments et des visions qui s'additionnent bien. Au cours de sa carrière, Joël a géré avec succès de nombreuses entreprises. Il incarne une génération de chefs gastronomiques, garant d'un savoir-faire au sein de beaux restaurants. De mon côté, j'apporte l'esprit "start-up", mon "background marketing" et mes connaissances des nouvelles technologies. Nous apprenons l'un de l'autre. Joël aime l'innovation et s'investit pour mieux appréhender les outils modernes. Ce projet nous anime complètement : il faut créer, concevoir, anticiper,

tout est à construire. Pour la partie visuelle, nous travaillons avec un couple de graphistes qui a su bien retranscrire nos projections, pour un rendu très pro et qualitatif. Nous avons aussi à cœur de travailler avec des entreprises de proximité : la boîte est réalisée dans le Puy de Dôme, mais les cartes sont imprimées dans le Val d'Oise par les sociétés Interplans et Dupliprint.

Comment l'entreprise se construit-elle en interne ?

Aujourd'hui, nous sommes cinq personnes épaulées par deux stagiaires. De nouveaux recrutements sont en cours pour renforcer la partie commerciale. J'essaie d'insuffler une dynamique aux équipes, de partager mes idées et inversement. Certaines sont bonnes, d'autres moins, mais si elles sont probantes, alors développons-les et mettons-les en place !

La jeune pousse a désormais plusieurs cordes à son arc. Alors que les box séduisent les amateurs de cuisine, Guillaume RICHARD espère que l'activité à destination des entreprises redécollera avec les beaux jours. Après des mois pauvres en échanges et en rencontres, le besoin en cohésion d'équipe n'en sera que plus fort au sein des entreprises, qui auront à cœur de recréer du lien social entre les collaborateurs. Le créateur en a l'intime conviction.

La Turbine, 32 Boulevard du Port à Cergy
Tél. : 07 56 96 33 95 - Bonjour@devenezchef.fr
<https://devenezchef.fr/>
Effectif : 7

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 Jacquobot - 95450 VIGNY - France				

OURAGAN “déferle” à Groslay

Jean-Christian BASSOT, l'un des dirigeants de la société OURAGAN (70 personnes), nous a ouvert les portes de son atelier de confection et de stockage à Groslay. Cette entreprise familiale fabrique en France des textiles haut de gamme pour le compte de marques prestigieuses. Historiquement installée dans la capitale, elle a lancé ce 3^e atelier pour désengorger ses deux adresses parisiennes et y entreposer ses collections. Face à la crise sanitaire, l'entreprise a su faire preuve d'adaptabilité en s'engageant dans la conception, la production et la distribution de masques de protection en textile lavables, de qualité “made in France”. Plusieurs millions d'unités ont déjà été réalisées sur le site valdoisien.

L'entreprise naît en 1994, sous la direction de David BASSOT, son fondateur, toujours présent dans la société, en charge de la partie technique et de la production. Ses enfants le rejoignent quelques temps plus tard pour renforcer la gestion commerciale, ainsi que son frère, qui les seconde en sous-traitance. La société se forge rapidement une réputation de façonnier de qualité auprès de très belles marques de prêt-à-porter féminin haut de gamme, dont la plupart ont une vitrine sur les Champs Élysées et sont présentes dans les grands magasins parisiens. La rigueur et la méticulosité des équipes d'Ouragan sont reconnues dans le monde de la mode : le bouche à oreille fait son œuvre, jusque dans le cercle très fermé de la haute couture. L'entreprise est sollicitée ponctuellement par de grands créateurs, un milieu extrêmement exigeant. Ses ateliers, stratégiquement situés dans le 10^e arrondissement, lui offrent une belle visibilité. “Le cœur du textile bat à Paris, reconnaît Jean-Christophe BASSOT. On s'y fait plus facilement remarquer. C'est là que tout se passe. Les informations circulent, on y flaire les bonnes affaires.”

Un savoir-faire à la française

L'ensemble des modèles est créé ou adaptés au sein du bureau d'études. Les demandes des clients prennent corps grâce aux stylistes d'Ouragan, avant de passer entre les mains des mécaniciens de confection. “Nous avons des relations étroites et de longue date avec certaines marques qui souhaitent conserver une partie de leur fabrication en France et sont soucieuses de préserver ce savoir-faire. Elles connaissent notre sérieux, le soin apportés aux finitions, et nous confient la réalisation de pièces sophistiquées et délicates. La qualité est au rendez-vous, elles le savent. Rivaliser avec la concurrence étrangère reste difficile en termes de prix.

Notre valeur ajoutée se situe ailleurs : nous faisons preuve d'une grande réactivité, ce que nos clients apprécient. Lorsque des modifications doivent être apportées sur une série déjà en cours, nous nous adaptons. Les fabricants étrangers ne font généralement pas preuve de la même souplesse”

Pied à terre dans le Val d'Oise

A Paris, les équipes commencent à se sentir à l'étroit et à manquer d'espace pour y stocker les pièces finies. Il y a un an, les dirigeants (habitant eux-mêmes Saint-Brice) saisissent l'opportunité de venir s'installer à Groslay, aux Monts du Val d'Oise, pour continuer à développer l'activité. Au sein de ce local flambant neuf de 600 m², les portants de vêtements (vestes, robes, manteaux...) se succèdent. Une partie des pièces attend d'être expédiée en boutique. De l'autre côté, d'immenses rouleaux sont entreposés sur des racks à tissu, destinés à la réalisation des collections futures, tandis que les couturiers s'affairent derrière leurs machines pour livrer les dernières commandes de masques. Une activité née pendant le confinement et qui a permis d'assurer une transition salutaire pour l'entreprise, alors que les ateliers parisiens ont dû faire face à l'arrêt de leurs activités.

Diversification

Impacté par la crise du Covid-19, Ouragan a su se réinventer pour tourner à plein régime au cours des derniers mois et répondre aux commandes de masques passées notamment par des collectivités. Le site de Groslay a pris le relais pour produire jusqu'à 10 000 masques par jour, réalisés à partir de tissus et de matériels sélectionnés, conformes à la norme AFNOR. “Les équipes sont habituées à gérer les cas d'urgence. Dans la haute couture, les collections changent parfois en une nuit, il faut s'adapter !” Aujourd'hui, le marché des acteurs publics et



des collectivités territoriales intéresse fortement l'entreprise, qui aimerait élargir le champ de ses perspectives et aller chercher de nouvelles opportunités. “Pour autant, nous restons fidèles à notre positionnement haut de gamme, notre cœur de métier, qui nous apporte une vraie fierté. Mais il est vrai que le métier évolue et qu'il faut savoir s'adapter. Le secteur de la mode est en mutation permanente. Nous sommes très régulièrement sollicités par des instagrameuses ou des youtubeuses qui souhaiteraient rejoindre l'entreprise. Mais aujourd'hui, ce sont surtout de “petites mains” dont nous avons besoin pour intégrer nos équipes ! La main d'œuvre qualifiée se raréfie dans notre métier.”

Membre du réseau Dynactive, l'entreprise envisage de développer d'autres pistes à moyen terme en lançant pourquoi pas ses propres collections. Une belle découverte que cette maison familiale, ancrée dans la tradition, qui prouve que l'activité textile en France dispose encore d'arguments pour tenir tête à la concurrence étrangère.

Hurricane Group - www.ouraganparis.com
8 rue René Dubos à Groslay
Tél. : 07 88 36 34 81
cbassot@hurricanefrance.com
Effectif : 70

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

TOUR DU VAL D'OISE : Échanges avec Pascal DOLL, nouveau président de Roissy Pays de France

Le tour des territoires se poursuit, à la rencontre des élus.

L'agglomération Roissy Pays de France, présidée depuis juillet 2020 par Pascal DOLL, maire d'Arnoville, compte 42 communes, 352 000 habitants (ce qui en fait la 2^e agglomération de France par sa population), 72 zones d'activités, 25 500 entreprises implantées et deux aéroports : Paris-Charles de Gaulle et Paris-Le Bourget. Les enjeux en terme de développement économique sont grands sur ce territoire, comme a pu l'évoquer lors d'un entretien le nouveau président.

D'où vous vient cette sensibilité pour le monde de l'entreprise ?

Je suis un ancien chef d'entreprise. J'ai créé une société dans le secteur du bâtiment en 1988 que j'ai cédée à mon neveu fin 2014, date à laquelle j'ai pris ma retraite pour me consacrer à mes fonctions de maire. Nous avons voulu envoyer un message fort aux entreprises : le premier vice-président de l'agglomération, en charge du développement économique, est Alain AUBRY, maire (depuis 2008) du Mesnil-Amelot (77). Il est également le président de "Roissy Dev" depuis octobre. Autonome, l'agence de développement économique de l'agglomération renvoie une image très dynamique de notre territoire et entretient d'excellentes relations avec le monde économique. Nous avons mis en place de nombreux outils de liaison, qui se veulent facilitateurs, comme l'accès à l'ensemble des marchés publics des communes, pour que chaque entreprise puisse avoir connaissance de ces informations.

Quelle est la situation actuelle au plan économique sur le territoire ?

Après le départ de Patrick RENAUD, j'ai trouvé un outil en parfait état de marche, bien ficelé, avec des ressources fiscales confortables. La crise économique et sanitaire est passée par là. Du fait de la typologie des entreprises sur le secteur, la plupart sont très impactées : l'aérien, l'aéronautique et toute une myriade de sous-traitants industriels ainsi que les entreprises qui travaillent avec les compagnies aériennes dans le domaine de l'entretien, de la sécurité, du catering. Le secteur hôtelier et les activités touristiques sont aussi touchés de plein fouet. Quant aux parcs d'exposition de Paris Nord, ils sont à l'arrêt total ! Les conséquences sont d'une violence rare ! Cette situation a évidemment un impact sur nos ressources qui seront en baisse en 2020, ce qui pointe du doigt une fragilité territoriale, avec des activités majoritairement liées à celle de la plateforme aéroportuaire. À l'image d'une entreprise qui n'aurait qu'un seul client, une réflexion doit s'engager pour plus de diversification afin d'atténuer les effets de ce phénomène.

Comment les entreprises vont-elles réussir à surmonter cet épisode ?

Aujourd'hui, nous avons des projets qui continuent de se développer avec de nouveaux hôtels par exemple et des investisseurs toujours désireux de s'implanter sur la plateforme. Des chantiers sont en cours ainsi que des demandes de permis. Nous sommes sur un secteur très dynamique, il y aura un rebond, mais qui ne bénéficiera pas de la même manière à tous les secteurs d'activité. Je reste néanmoins optimiste pour 2021 avec l'arrivée du vaccin qui va permettre de juguler cette crise et convaincu que nous en sortirons plus forts. Beaucoup d'entreprises ont dû se réinventer, trouver des ressources pour s'adapter, imaginer de nouveaux services, moderniser leur façon de travailler, même si cela s'est fait au pas de charge. Elles ont démontré leur dynamisme et leur capacité à rebondir. D'autres entreprises étaient déjà en difficulté et cela n'a fait que précipiter l'inéluctable.

Comment les accompagnez-vous ?

On constate que les services de l'état tournent au ralenti. Les autorisations urbaines tardent, ce qui met en difficulté le secteur du bâtiment, notamment pour les constructions dans le domaine de l'habitat. Notre rôle en tant qu'agglomération est de conserver les aides versées aux communes (57% de notre budget leur est redistribué) afin qu'elles puissent poursuivre leurs investissements en matière de TP et d'assainissement. Ensuite, nous avons contracté un emprunt pour maintenir nos investissements productifs (sur les bâtiments pour la requalification de nos zones d'activité par exemple, mais aussi en matière de TP...) ce qui aura un impact gagnant sur le long terme. Il ne faut surtout pas rajouter de la crise à la crise.

Quelle est votre vision pour le développement futur du territoire ?

L'avenir passe par une quadri-problématique : développement économique, transport, habitat et formation, tout en étant attentif au développement durable pour encourager nos entreprises à être plus vertueuses et intégrer ces valeurs

(économies d'énergie, rationalisation des déplacements...). Ces sujets doivent être traités de façon concomitante, avec le développement de nouvelles formations, l'arrivée d'écoles de haut niveau afin de répondre aux besoins des entreprises qui s'implantent. Il faut ensuite parvenir à fixer les jeunes diplômés du territoire – et beaucoup d'entre eux sont brillants ! – qui sont les cadres de demain, en leur donnant la possibilité de s'exprimer sur le plan professionnel et en leur offrant des logements à la hauteur de leurs attentes. Au niveau des transports, la création de la ligne 17 est essentielle, afin de disposer d'un axe qui désenclave le nord-est du Val d'Oise et le Nord-ouest de la Seine-et-Marne, capable de changer la physionomie du secteur. Nous travaillons en parallèle, depuis l'abandon d'Europa City, à un projet commun d'envergure sur le Triangle de Gonesse, pour que puisse s'y construire un équipement de type culturel, sportif ou éducatif qui jouirait d'une attractivité nationale comme a pu l'être le stade de France à Saint-Denis par exemple. Nous attendons plus de détails sur le plan de relance récemment annoncé et confié au préfet et espérons qu'il bénéficiera à la plateforme de Roissy, véritable moteur de la région.

Alain AUBRY se voit confier le développement économique

Alain AUBRY, 56 ans, est le nouveau président de *Roissy Dev - Aérotrapolis*, l'agence de développement du territoire. Il fait ses armes depuis 2008 à la mairie du Mesnil-Amelot, commune d'emprise de Paris-Charles de Gaulle qui comporte un tissu économique important et diversifié (plus de 8000 emplois pour 1000 habitants !). Son expérience de terrain, sa connaissance fine des enjeux et des acteurs économiques locaux l'ont amené à lancer un premier chantier dans le contexte de la crise sanitaire : **la Dev Box**. Objectif : doter les chefs d'entreprises locaux des meilleurs outils pour valoriser et faire connaître leurs produits, services et compétences, à travers une offre multi-services dédiée aux acteurs économiques du territoire. D'ici la fin d'année, cet espace en ligne, accessible librement et gratuitement à toute entreprise du territoire Roissy Pays de France, proposera un accès facilité aux marchés publics de l'Agglomération et de ses 42 communes. Un "book" référentiel des entreprises locales va être créé, sous forme de courtes vidéos présentant les compétences et les activités d'une entreprise. Toutes les informations sur les besoins exprimés par les directions des achats des grands groupes implantés localement y seront référencés. Les entreprises pourront également accéder à une "bourse aux locaux", listant les produits immobiliers disponibles : localisation, descriptif, tarifs...



Tél. : 01 34 29 03 06

www.roissypaysdefrance.fr

REPEX FLOOR

The art of sanding since 1946

- Vente & location de ponceuses professionnelles
- Service après-vente et réparations toutes marques
- Vernis Blanchon
- Abrasifs Primex
- Electro-portatifs
- Accessoires

Blanchon
La fiabilité, notre nature



NOUVEAU
Ouverture à Argenteuil
lundi 18 janvier 2021
8h30

repex.fr



REPEX FLOOR SAS - 17, rue Jean Poulmarch - Argenteuil 95100 - Tél. : +33 (0) 1 46 80 03 92 - Fax : + 33 (0) 1 46 80 12 09 - contact@repex.fr



DS AUTOMOBILES
Spirit of Avant-Garde

DS 3 CROSSBACK

SAVOIR-FAIRE & CARACTÈRE



Existe en essence, diesel et électrique

DSautomobiles.fr

DS *recommande* TOTAL. CONSOMMATIONS MIXTES ET ÉMISSIONS DE CO₂ DE DS 3 CROSSBACK : DE 0 À 6,2 L/100 KM ET DE 0 À 141 G/KM.
Automobiles Citroën RCS Paris 642 050 199. Spirit of avant-garde = L'esprit d'avant-garde.

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

ds-pontoise@groupejb.com

Contact Entreprises n° 168 • Décembre-Janvier 2021 | 13

Ces entreprises qui vont de l'avant

Le Petit Journal de Sagy : 40 ans d'actualités vexinoises

Ils sillonnent Sagy et ses environs, pour ne rien manquer des dernières actualités de leur village, des faits divers, de la vie quotidienne des habitants de ce bourg qui compte près d'un millier d'habitants. Et cela dure depuis déjà quarante ans ! L'équipe du "Petit Journal de Sagy" poursuit avec la même philosophie et le même enthousiasme, cette belle aventure, initiée en décembre 1980 par deux frères jumeaux partageant la passion du journalisme et de l'écriture, Serge (à gauche) et Guy PARIS (l'actuel maire de la commune). En comptant les éditions



spéciales, ce sont plus de 450 numéros qui ont déjà été publiés depuis la création du mensuel. "À l'époque, nous utilisions une machine à écrire mécanique, et les feuilles étaient photocopiées puis agrafées à la main, se souviennent les auteurs. Deux ans plus tard, en janvier 1983, le journal, au départ simplement baptisé "Sagy", a changé de titre pour devenir "Le Petit Journal de Sagy". A partir de mars 1983, il a été imprimé en offset, ce qui a permis de proposer un produit plus agréable aux lecteurs." À ce jour, le tirage mensuel est de 1 500 exemplaires permettant de desservir plus de 650 abonnés et 17 points de vente chez les commerçants de la région. Le journal, mémoire vivante de cette petite communauté rurale, représente chaque mois un énorme travail, réalisé entièrement à titre bénévole par le binôme (Serge s'occupe de la rédaction, Guy de la maquette, et l'épouse de Serge, de l'administratif). "Le journal nous a permis de faire de nombreuses rencontres une vraie richesse. Nous avons vécu des moments marquants, comme le cinquantenaire du débarquement en Normandie, dans le cadre d'un voyage de presse. Nous n'avions pas le badge nous permettant de participer aux commémorations avec les chefs d'Etat. Pour nous, le voyage devait s'arrêter à Caen. Mais, grâce à un peu d'audace et à une rencontre impromptue avec d'anciens combattants puis des militaires, nous avons pu être accueillis dans les tribunes avec quelques journalistes triés sur le volet !" À l'heure d'internet et des réseaux sociaux, bravo à eux de faire perdurer cette publication, pour le plus grand plaisir des lecteurs fidèles, qui l'attendent chaque mois dans leur boîte aux lettres. Le numéro de janvier est déjà en préparation !

lepetitjournal@wanadoo.fr

Philippe Ecran dépoussière les ponceuses

Replex Floor

Après plus de 25 ans passés à développer le leader français de la PLV, le groupe Sitour à Argenteuil, (6 M€ en 1992, 41 M€ en 2017), Philippe ÉCRAN a décidé de relancer une marque industrielle française, REPLEX FLOOR, seul fabricant français de ponceuses (pour les professionnels, parqueteurs, menuisiers, mais aussi spécialistes des sols décoratifs en résine, en béton ou en pierre...) qui fêtera ses 75 ans en juin 2021. "Ce nouveau challenge me permet de concilier trois objectifs professionnels, souligne le dirigeant : relancer une marque historique française, prouver qu'il est possible de conduire une activité de fabrication industrielle en France, et à partir de là, développer l'export de produits "Made in France". Depuis son rachat en 2019, REPLEX FLOOR reprend le chemin de la croissance (+16 % en 2019, avec +300 % à l'export), un développement qui s'est poursuivi en 2020 malgré le COVID et trois mois à -50 %. Les ventes à l'export se font par l'intermédiaire d'un réseau d'importateurs, construit ces derniers mois principalement à travers le nord de l'Europe, le Benelux, l'Allemagne, la Scandinavie, le Royaume Uni, la Pologne, mais aussi le Portugal. Les ventes en France se font jusqu'ici à partir du seul point de vente de Bonneuil-sur-Marne (94), et de quelques revendeurs historiques en province. Le développement passe par une intensification des investissements en R&D et la construction d'un réseau de nouvelles agences en France, dupliquant le concept installé au Comptoir de Bonneuil : vente de machines, mais aussi service



après-vente, réparation toutes marques et enfin, vente de consommables (vernis et abrasifs). En 2021, l'entreprise fêtera ses 75 ans d'existence, et pour débiter cette année "anniversaire", elle ouvrira dès le 18 janvier à Argenteuil sa seconde agence en région parisienne, au 17 de la rue Jean Poulmarch, dans le Parc d'Activités du Val d'Argent, avant de se développer en province dans le nord puis en Bretagne. En parallèle de ses activités professionnelles, Philippe ÉCRAN a été élu président de l'ESIEE IT, école supérieure née de la fusion des programmes de l'ITESCIA à Pontoise, de l'IFA Delorozoy à

Montigny, et de l'ESIEE Paris à Cergy. Cette nouvelle école, qui s'installe dans le bâtiment flambant neuf de l'ITESCIA à Pontoise, a obtenu en octobre dernier de la Commission des Titres d'Ingénieurs, l'accréditation pour délivrer le diplôme d'ingénieur.

Tél.: 01 46 80 03 92

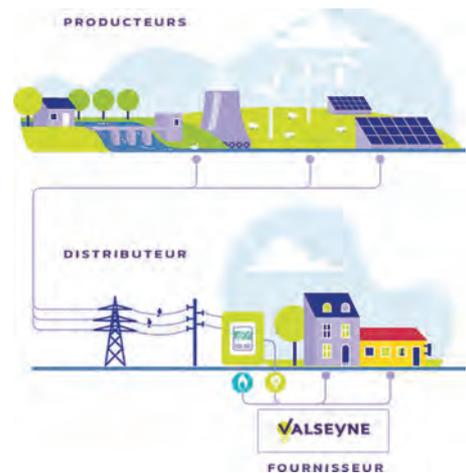
contact@replex.fr - www.replex.fr

Un siège flambant neuf pour Nissha à Cergy

Une nouvelle entreprise nipponne s'implante dans le Val d'Oise ! Acteur majeur de la conception, la fabrication et la distribution de consommables médicaux, le groupe japonais Nissha Medical Technologies, déjà installé à Conflans, a décidé de confier la construction de son nouveau siège français au groupe Vectura Immobilier. Le bâtiment d'activité et de bureaux d'une surface totale de 2485 m², situé sur le Parc de l'Horloge à Cergy Saint-Christophe, sera livré en mai 2021 et viendra agrandir le Vectura Park. Nissha est une société basée au Japon depuis 1929 qui se consacre principalement à la planification, au développement, à la production et à la vente de matériaux industriels mais aussi de technologies médicales. Dans ce dernier domaine, l'entreprise fabrique des capteurs, électrodes, sondes, brassards, appareils de monitoring... pour les institutions médicales, ou sous contrat pour les fabricants de dispositifs médicaux.

Valseyne joue la carte de l'énergie locale

Pierre PERROT, professionnel de l'énergie implanté à Ennery dans le Val d'Oise, a choisi de créer une offre de fourniture d'énergie en local, avec un véritable service de proximité en s'associant au groupe national ALTERNA. Ici, pas de centre d'appel mais une interlocutrice dédiée, qui connaît parfaitement le Val d'Oise et une agence ouverte en semaine avec une connaissance fine de toute la filière de l'énergie... "L'idée en créant VALSEYNE était de donner aux professionnels et particuliers du Val d'Oise la possibilité de passer par un fournisseur local d'énergie qui allie prix compétitifs et service de qualité", souligne le dirigeant. Côté tarifs, VALSEYNE est très bien placé grâce au partenariat avec ALTERNA qui réunit 51 entreprises locales de l'énergie pour mutualiser leurs achats d'énergie et



propose des offres parmi les plus compétitives du marché. La société, qui a reçu le label Madein95 de la CCI du Val d'Oise, compte déjà des clients locaux comme la Ferme des Tournelles, Elsan – Clinique Conti, le Diocèse du Val d'Oise ou encore la Mairie d'Auvers-sur-Oise.

p.perrot@valseyne.fr - 06 84 83 29 70

SEMIA rejoint le groupe britannique CMG

La société SEMIA SAS, à Cergy, vient d'annoncer son intégration au sein du groupe anglais Condition Monitoring Group (CMG) Ltd. Toutes les activités de CMG se spécialisent dans le développement de solutions de surveillance des conditions de vibration pour les secteurs de l'aérospatiale, de l'industrie et de l'automobile, avec une représentation directe auprès de ses clients par le biais d'entreprises en propriété exclusive au Royaume-Uni, en Allemagne, en Italie et aux États-Unis... L'acquisition de SEMIA en France améliore considérablement l'offre de produits de CMG grâce à l'intégration des produits à succès de l'entreprise française dans le portefeuille du groupe, et notamment ceux dédiés à la surveillance des vibrations de turbines d'hélicoptères. En outre, les compétences de base de CMG dans le domaine de l'aérospatiale civile seront étendues, grâce aux agréments EASA détenus par la société : PART 145, 21G et 21J. CMG entretient déjà une longue et fructueuse relation avec SEMIA, qui est le distributeur de ses produits Rotortuner en France depuis plus de 30 ans.

www.semia.fr

Le groupement Lacroix & SAVAC dans une démarche d'innovation continue

Le groupement Lacroix & SAVAC est le premier partenaire du programme dédié aux ETI de Paris&Co, l'agence de développement économique et d'innovation de Paris et de la métropole. Paris&Co met à profit son expérience acquise dans l'accompagnement d'entreprises innovantes et de grands groupes pour inscrire les PME et ETI, assez peu engagées dans les dynamiques d'open innovation,

dans une croissance durable et soutenue. Ces dernières pourront s'appuyer sur la capacité d'innovation des startups déjà accompagnées, plus de 1300 à ce jour, et bénéficier des retours d'expériences de 170 groupes et institutionnels partenaires de l'agence. Ce programme entend répondre à quatre enjeux clés : les ressources humaines, l'organisation et la gouvernance, la croissance et l'impact sur la société. *"Nous avons choisi de faire de notre taille "humaine" une force et une source d'agilité permanente au service des voyageurs, explique Stéphane GUENET, président du groupement. C'est là que notre partenariat sur plusieurs années avec l'agence prend tout son sens. Nous bénéficions ainsi d'un réseau de milliers de startups et d'experts, d'une veille pointue mais aussi d'une capacité d'innovation décuplée dans des domaines tels que la data, l'information voyageur, la sécurité, les ressources humaines, nous hissant désormais au niveau des plus grands opérateurs du marché."*

Valeo révolutionne la propulsion du vélo électrique

Leader mondial de l'électrification automobile, Valeo a adapté ses moteurs 48 Volts au vélo et développé l'assistance électrique la plus performante à ce jour. Grâce à cette nouvelle assistance électrique, c'est le vélo qui s'adapte au cycliste et non plus l'inverse. Avec ce système, le passage de vitesse est automatique et ses algorithmes ajustent instantanément l'intensité



d'assistance électrique dont le cycliste a besoin au premier coup de pédale. Le Valeo Smart e-Bike System est ainsi la première solution au monde à intégrer moteur électrique et boîte de vitesses automatique adaptative dans le pédalier. L'un des axes stratégiques forts de Valeo est aujourd'hui d'accélérer sa croissance dans les marchés

émérgents des nouvelles mobilités "zéro émission", comme les petits véhicules électriques urbains, les motos ou scooters électriques, les droïdes autonomes de livraison du dernier km, ou les vélos électriques. Pour cela, le groupe mobilise et adapte les plateformes technologiques déjà développées pour l'industrie automobile, que ce soient celles liées à l'ADAS [assistances à la conduite] ou celles liées à l'électrification basse tension (48V).

Chefs d'entreprise en difficulté, vous n'êtes pas seuls

La conjoncture est difficile pour votre entreprise? Vous vous sentez psychologiquement fragile? L'APESA Val d'Oise (Aide Psychologique aux Entrepreneurs en Souffrance Aiguë) peut vous venir en aide. Cette association, créée par Gérard MAURY, ancien président du Tribunal de Commerce du Val d'Oise, détecte et accompagne les chefs d'entreprise en souffrance afin de les aider à rebondir. *"C'est en voyant ces chefs d'entreprise en situation d'échec, et dont bien souvent la situation sociale et familiale se dégrade ensuite, que le déclic s'est produit. Impossible de rester insensible",* avait-il confié lors de la création de la structure en mars 2018. Le dispositif APESA permet à tout chef d'entreprise, qui en éprouve le besoin, de bénéficier d'une prise en charge psychologique rapide, gratuite et à proximité de son domicile, par des psychologues spécialisés dans l'écoute et le traitement de la souffrance morale provoquée par des difficultés financières. Pour ce faire, l'APESA s'appuie sur des sentinelles, dirigeants formés par ses soins, qui interviennent directement auprès des patrons identifiés. En parallèle, pour aider les chefs d'entreprise à faire face à la situation économique exceptionnelle provoquée par la crise sanitaire, le ministère de l'Économie, des Finances et de la Relance, a mis en place un **numéro vert 0 805 655 050**, actif depuis avril dernier pour apporter une première écoute et un soutien psychologique aux chefs d'entreprise en détresse. Ce numéro est accessible 7 jours sur 7 de 8 heures à 20 heures. Le dispositif s'appuie sur l'action de l'APESA, avec le soutien d'Harmonie Mutuelle, de CCI France, de CMA France et de la Banque Thémis.

contact95@apesa-france.com
Tél. : 01 72 58 75 20

Ferme de Brécourt
Centre Culturel et Social Vexin - Sausseron
Site magique arboré et verdoyant de 18 hectares
Espaces d'accueil pour vos rencontres et événements d'entreprises

Pour mêler travail et détente, le domaine propose un ensemble d'activités nature, une zone de pêche, un potager, une grotte, un terrain de foot, des animaux de la ferme, un rucher, des arbres centenaires, une serre... Mais aussi un centre de vacances agréé jeunesse et sports

Contact : fraternite.st.jean@wanadoo.fr
Tél : 06 78 93 76 54 - 01 34 16 49 07






POLET

La solution Installation Neuf et rénovation

Concepteur et installateur de solutions de désenfumage depuis plus de 40 ans.

POLET votre partenaire en désenfumage, aération, éclairage naturel.

Nous améliorons **la sécurité et le confort de vos bâtiments.**

Partenaire de :  **MADICOB**

Matériel fabriqué dans le Val d'Oise (95)



Aération naturelle



Désenfumage naturel



Eclairage naturel

 **POLET**



Vous avez un projet ?
contactez-nous



01 39 98 02 34
polet@polet.fr



Entité du Groupe AGP

POLET - 14 rue du Petit Albi - 95520 OSNY

polet.fr