Contact entreprises

#MADE IN 95 Val d'Oise

Magazine des responsables d'entreprises du Val d'Oise

Du champ à l'assiette



Crédits photos : Conseil départemental du Val d'Oise & Restaurant La Marianne

ContactEntreprises95

Bimestriel 173
Mars-Avril 2025
Réf. C. 193

Le Conseil départemental
acteur majeur du développement durable

val d'oise
le département

D'avril à octobre 2025

Le plein de nature *à côté de chez vous*



Département du Val-d'Oise - Février 2025 - Graphisme & illustration : Madleen Nuret

SOMMAIRE

Du Champ à l'assiette - 5 à 8



Femme du mois - 10
Angelina BOMMARITO
Portrait



Entreprise du mois - 11
YAMAHA
Nouveau départ à Argenteuil pour les 70 ans de la marque



Club ACE - 13

Infos entreprises - 14 - 15

annonceurs

C'CLIM - CONSEIL DÉPARTEMENTAL 95 -

E BUROTIC - MADICOB -

MEDIA COMMUNICATION IDF - MIPI (EX MIDI PILE) -

MONTI GROUPE - OLIVIER VIGNAL PAYSAGISTE -

PROCARIST - RESTAURANT SIMONE -

COMMUNAUTE D'AGLOMERATION DE CERGY-PONTOISE

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

Édition : MF PROMOTION,
Agence Conseil en Communication
14A avenue du Centaure -
95800 Cergy Saint Christophe
SARL au capital de 7622,45 €
RCS Pontoise B 352 519 292 - Code APE 744B
Tirage : 4 000 exemplaires
Téléphone : 01 34 25 97 08
www.contact-entreprises.net
Directrice de la publication :
Virginie PAVIOT, vpaviot@mfpromotion.fr
Rédactrice en chef : Audrey LE MEUR,
alemeur@mfpromotion.fr
Rédacteurs : Audrey LE MEUR,
Evelyne BOURDIN-CÖEN - Franck BENAZRA
Imprimé par RPS Repro

Un dirigeant en bonne santé, une entreprise saine



Les chefs d'entreprise se doivent d'être à la fois visionnaires, pilotes, organisateurs, gestionnaires, ambassadeurs de leur structure et parfois médiateur mais aussi à l'écoute de leurs équipes et de leurs clients.

Prendre sur soi, ne pas toujours partager ses doutes et ses interrogations pour garder une façade solide, se montrer fort, ne pas s'épancher sur ses difficultés ou remises en question, pourtant bien réelles font trop souvent partie du quotidien. Mais la fatigue, le stress, la nervosité peuvent impacter chacun d'entre nous à tout moment tel un colosse au pied d'argile...

A trop tirer sur la corde, le mental et le physique sont mis à mal. Pourtant « Qui veut voyager loin ménage sa monture » dit-on. Nous sommes justes humains, parfois fragiles, sensibles, vulnérables. Cela, il faut l'accepter : savoir prioriser, s'écouter, trouver le point d'équilibre pour gagner en efficacité et en sérénité, mais aussi avoir du temps pour soi et ses projets... Travailler, se donner oui, mais pas à n'importe quel prix ! Un mode de vie sain avec une alimentation équilibrée, un rythme de travail soutenu mais cadré, tout comme la pratique d'une activité physique pour libérer l'esprit, sont fondamentaux.

Petit à petit, nous en prenons conscience.
Les FCE 95 (Femmes Chefs d'Entreprise 95) sensibles à ces sujets, organisent en ce sens une conférence le 15 mai prochain : « Votre santé et votre bien-être sont vos atouts les plus précieux ! », à l'Institut de cancérologie Paris Nord à Sarcelles. L'événement sera animé par Cyril Laporte, cancérologue et détenteur d'un diplôme Universitaire de micronutrition, et Pierre Joyeau, manipulateur en cancérologie, expert en micronutrition, passionné de cuisine santé. Ils évoqueront comment l'alimentation moderne, le stress et la sédentarité, propres à notre quotidien, peuvent nous impacter et nous aideront à prendre conscience des changements à opérer avant parfois l'irréparable.

Prenez soin de vous.
Bonne lecture

Audrey Le Meur

MADICOB

Utilisez l'aération naturelle pour améliorer les performances énergétiques de vos bâtiments





Installez de nouveaux ouvrants ou équipez les ouvrants exitants

Qu'il s'agisse de **fenêtres**, de **voûtes** en toiture ou de **lanterneaux** des solutions existent pour motoriser et piloter leur ouverture : vérins électriques, DAC électriques, centrales pluie/vent avec capteurs.









MULTIPLES BÉNÉFICES :

Economies d'énergie

Rafraichissement des locaux sans usage de climatisation (free cooling)

Gestion automatisée du niveau de CO^2 pour les installations collectives (écoles...) ou sportives (gymnases...)

Possibilité de raccordement à la GTB

Le retour sur investissement peut être très rapide dès la mise en place de la solution.

contact commercial
01 78 47 85 85
commercial@madicob.fr

WWW.MADICOB.FR

14 RUE DU PETIT ALBI - 95420 OSNY

Du champ à l'assiette, *bon appétit !*

Notre département s'engage pour ses exploitants ! Une démarche qui se traduit par de multiples actions : présence active chaque année au salon de l'agriculture auprès d'une quinzaine de producteurs, édition d'un guide rassemblant les bonnes adresses du terroir (www.valdoise.fr/ressource/671/181-guide-des-producteurs-2025.htm), aides et soutiens financiers, et en ce début d'année création d'une école des chefs, la première en France.

Le Val d'Oise a ouvert la première école des Chefs de France à Bessancourt, dédiée à ses agents en charge de la restauration scolaire des collèges. Le Département a fait de l'alimentation des adolescents l'une de ses priorités. *"Un projet ambitieux, unique en France, avant-gardiste,"* souligne Marie-Christine CAVECCHI, Présidente. Cet équipement sans équivalent à l'échelle nationale incarne l'ambition de promouvoir une alimentation de qualité à destination de ses 32 220 collégiens demi-pensionnaires en privilégiant les produits locaux. Conçue comme un véritable centre de formations, elle est dotée de tous les équipements de cuisine nécessaires pour suivre des ateliers culinaires afin d'offrir des repas équilibrés. Dispensés tout au long de l'année, cinq modules de formations vont permettre aux collaborateurs (chefs, seconds et responsables d'office) de se perfectionner dans différents domaines : sécurité alimentaire, innovation culinaire et technique, circuits courts et produits de proximité…. Serge MENTEL, chef du service restauration et éducation au goût du conseil départemental, rencontre actuellement les agriculteurs de proximité pour tester différents produits, voir comment les travailler, les conserver, acheter en direct sans intermédiaire, étudier les coûts de revient… Une initiative pleine de sens alors que le Val d'Oise, premier département arboricole d'Ile-de-France, est couvert par 45 % de terres agricoles (55 000 ha) essentiellement en grande culture, dénombrant 500 à 515 exploitations.





Paul Dubray, *porte drapeau de la ruralité*



Agriculteur céréalier à Boissy-l'Aillerie, élu de terrain, le conseiller départemental en charge de la ruralité et des relations avec le monde agricole est aussi président du syndicat local du Vexin et administrateur de la FDSEA Île-de-France. Comme il le souligne, *"la naissance de l'école des chefs est un véritable laboratoire d'expérimentation. Nous réfléchissons avec les producteurs à une multitude de projets : création d'une friterie ou d'une conserverie, possibilité d'investir dans une machine pour équeuter les haricots et de travailler des pommes de terre grenaille… Un appel à projets a été lancé pour faire émerger les idées et elles ne manquent pas ! Nous accompagnons les producteurs pour encourager cette nécessaire diversification, conscients que la mise en place sera longue. Nous nous engageons aussi pour favoriser l'installation des jeunes qui remplaceront les exploitants en âge de partir à la retraite."* Pour l'élu, *"la nouvelle génération se veut plus communicante, tournée vers le consommateur. En mars, j'ai pu participer aux portes ouvertes de la ferme du Clos de l'Isle à Chaussy (polyculture et élevage Charolais) qui a attiré près de 450 personnes sur deux jours à travers l'organisation d'un petit marché du terroir au milieu de ses vaches et veaux. Un très bel événement qui témoigne de cette volonté de convergence entre les exploitants et les consommateurs."*

Olivier Vignal
ENTREPRISE PAYSAGISTE
95450 Vigny
CRÉATION & ENTRETIEN
de jardins & d'espaces verts
ÉTUDE ET CONCEPTION DE JARDIN
RÉALISATION DE JARDIN
ENTRETIEN D'ESPACES VERTS
VIGNAL SERVICES JARDINS
01 30 39 21 70
www.vignalpaysagiste.com

Innov'alim 95 *labellise 13 entreprises*

Ce challenge initié par la CCI 95 valorise les professionnels valdoisiens de l'alimentation (producteurs, transformateurs, artisans, commerçants, restaurateurs, services), en mettant en exergue leurs nombreuses innovations dans les domaines du digital, de la transition écologique, de la RSE et de la gastronomie.

• Digital : La Fraiseraie du Plessis (Plessis-Gassot).

• Transition écologique : Hake Brew (bière artisanale Cergy), Récolte et Semailles (maraîchage biologique à Piscop), Huilerie avernoise (Avernes), Boulangerie du Moulin (Ableiges).

• RSE : Les Vergers d'Ableiges (Ableiges), La Perle des crêpes (Ennery), Juppiter – thé gourmand (atelier café à Ermont), Les plaisirs du jardin (ferme maraichère bio à Cergy).

• Culinaire : AroMetSaveurs (boutique traiteur à Franconville), Autret traiteur (Saint-Ouen-l'Aumône), Les biscuits du Vexin (Marines).

• Encouragement du Jury : Le potager Label vie (Cergy).
www.entreprises.cci-paris-idf.fr/web/cci95/innov-alim-95

Le terroir *fait recette*

Les marchés des produits locaux se multiplient avec la venue des beaux jours. Le premier salon de la Gastronomie organisé par la CMA 95 s'est tenu le 31 mars dernier. Méry Gourmand a investi le parc du château début avril. Pour les trois ans du Projet Alimentaire Territorial (PAT) de Cergy-Pontoise et du Vexin français, initiative qui vise à rapprocher producteurs et consommateurs locaux depuis 2021 en faveur d'une agriculture locale, durable et d'une alimentation saine, un vaste programme d'animations a été proposé : visites de fermes, ateliers pratiques, marchés de producteurs et des entreprises food à la Turbine, ciné-débats. Parmi les temps forts, la grande transhumance de Cergy-Pontoise et la visite des Moulins de Chars (qui produisent une farine d'exception depuis 1903, plus de 38 000 t/an à partir de blés franciliens (https://lesmoulinsfamiliaux.com) ou encore le marché de producteurs PAT'issons la Biodiversité.

Plusieurs dates à venir :
Le 18 mai, seconde édition de "la Campagne dans la ville", marché du terroir, place du Grand Martroy à Pontoise. Ce rassemblement d'agriculteurs, éleveurs, producteurs et artisans du Vexin Français, coordonné par la Foire du Vexin, propose des dégustations, des animations et de l'artisanat. La restauration est assurée par le **Vex'In Truck, food truck 100% local basé à Grisy-Les-Plâtres** (vex.in.truck@gmx.fr - www.vexintruck.fr - 01 23 45 67 89)



qui propose des plats gourmands préparés avec les produits du Vexin. La buvette est tenue en partenariat avec la Ferme brasserie du Vexin.

Le samedi 21 juin, le marché des saisons spécial "été" revient à Vauréal. Ce rendez-vous saisonnier valorise les producteurs et artisans du territoire (une trentaine d'exposants) pour une consommation plus responsable en circuit court : produits frais, cultivés localement, créations artisanales uniques, spécialités…
Contre-allée du Boulevard de l'Oise (entre le quartier de la Bussie et le cœur de ville)

Le marché d'Omerville, dont la notoriété a largement dépassé les frontières du village, revient le premier dimanche de chaque mois: le 4 mai, le 1er juin puis le 6 juillet, de 9h à 13h. À Chaussy, le marché se tient sur la place de l'Église le deuxième dimanche matin de chaque mois. Prochains rendez-vous, le 11 mai et le 8 juin.

PRODUCTEURS

Gin et pastis *made in Vexin*

Au cœur du château de La Roche-Guyon, la distillerie du même nom promeut le terroir du Vexin français et en particulier le potager du château. Le producteur d'alcool appartient à la famille DE LA ROCHEFOUCAULD, implantée dans le Vexin Français depuis plus de 650 ans et produit trois sortes de Dry Gins, de l'eau-de-vie de pomme et de poire ainsi qu'un pastis unique en son genre. *"L'idée de la distillerie est de faire connaître le château,* explique Louis-Antoine DE LA ROCHEFOUCAULD, descendant de cette célèbre famille française, propriétaire du lieu et gérant de la distillerie. *Les recettes de gins correspondent à des personnages qui ont marqué l'histoire du territoire comme le Gin du Viking, pour rappeler la signature du traité de Rollon, chef viking, à Saint-Clair-sur-Epte. Ils sont élaborés dans la pure tradition par suspension des plantes aromatiques dans la colonne d'un alambic artisanal."* Le Pastis La Roche est quant à lui inspiré du célèbre Pastis du sud de la France. La boisson a été réinventée en utilisant les produits de la région, fruit d'une macération lente et à l'air libre. Chaque graine est travaillée séparément (fenouil, graine d'anis, armoise, fleur de romarin, réglisse, badiane) dans des dames jeannes traditionnelles. Travail de long court, la première eau-de-vie distillée il y a quatre ans, ne sortira quant à elle en bouteille qu'en 2026. Un whisky est aussi élaboré dans les caves millénaires du château.



Distillerie de La Roche-Guyon - 1 rue de l'audience
Tél. : 06 31 24 55 52
Boutique du Château de La Roche-Guyon
du lundi au dimanche : de 10h00 à 17h00
Points de vente : Cave demi-lune, Cavavin Vernon
https://distillerie-de-la-roche-guyon.myshopify.com

Partenaire distributeur Contact-Entreprises

VOTRE PARTENAIRE LOCAL
EBUROTIC
IMPRESSION • DEMATERIALISATION • INFORMATIQUE
www.eburotic.fr
01 80 92 96 73
contact@eburotic.fr
5-7 rue du Petit Albi - 95800 CERGY

SIMPLIFIEZ VOTRE QUOTIDIEN PROFESSIONNEL AVEC NOS SOLUTIONS
GESTION ÉLECTRONIQUE DOCUMENTS & COURRIERS
INFORMATIQUE & RÉSEAUX
NOS SOLUTIONS D' IMPRESSION
ÉCRAN TACTILE INTÉRACTIF

De la graine *à la pâte*

Thibault DENECK est le créateur des Pâtes du Vexin. Il transforme son blé (produit à moins d'un kilomètre) en pâtes fermières, alliant tradition et innovation pour valoriser l'agriculture locale. Ingénieur de formation, il s'est reconverti en agriculteur pour redonner vie au domaine familial du Château d'Hazeville, à Wy-dit-Joli-Village. Avec son épouse Marie, il a lancé un atelier de pâtes artisanales, élaborées à partir de blé cultivé sur place. Leur exploitation s'inscrit dans une démarche durable et locale, soutenue par des fonds européens pour le développement rural. *"Je suis arrivé comme jeune agriculteur il y a deux ans pour reprendre l'exploitation. Des ajustements étaient nécessaires afin de repenser notre modèle économique et le rendre plus viable. J'ai décidé de créer une activité de transformation pour ramener de la valeur ajoutée et des emplois locaux, avec l'embauche d'un meunier. À travers la vente de nos produits et l'organisation de visites, nous attirons du monde sur le site du château, un magnifique édifice du XVI^e^ siècle qui a toujours été lié à la ferme."* La spécificité des Pâtes du Vexin réside dans l'utilisation d'une meule de pierre et d'un seul filtre qui permet de conserver toutes les vitamines, minéraux et fibres du blé, donnant une farine semi-complète et des pâtes plus foncées, fabriquées sans additifs ni conservateurs. Cette méthode renforce également le goût, avec un vrai parfum de céréales. Le moulin a une capacité actuelle de production de 200 kg de pâtes par jour, conditionnées en sachets de 450 grammes ou de 5 kg, revendues au château, en boutiques (à la Maison du Parc, Aux 3 Petits Gourmands à Magny, à La Cueillette de Cergy... ainsi que sur le site **https://pates-duvexin.fr** pour des retraits en click and collect ou points relais). Le producteur travaille également avec le Conseil départemental pour servir les cantines des collèges. **contact@patesduvexin.fr**



Veaux, vaches... à la ferme du Clos de l'Isle

Située sur la commune de Chaussy, la ferme du Clos de l'Isle, exploitation familiale en polyculture-élevage, propose en vente directe des colis de viande de bœuf et de veau de race charolaise sur commande. Les animaux (un troupeau de 90 bovins) sont nourris principalement de foin, épeautre, betteraves fourragères produites sur l'exploitation (300 ha en grandes cultures, mais aussi betteraves sucrières et maïs ainsi qu'une centaine d'hectares de pâturages). Les éleveurs, Julien et Sophie SARAZIN, sont revenus à ce mode de commercialisation il y a 5 ans, soucieux de diversifier leurs activités pour assurer une sécurité financière. La vente de viande au détail ou sous forme de colis se déroule 1 à 2 fois par mois le vendredi après-midi.

Ferme du Clos de l'Isle, 8 rue du Clos de l'Isle à Chaussy
Tél. : 06 61 51 01 20

Le pouvoir *des plantes*

Paysanne herboriste, Karine FALLOT, implantée à Noisy-sur-Oise, cultive et récolte à la main des plantes à parfum, aromatiques et médicinales en agroécologie, dans le respect du vivant, du sol, du végétal. Si elles nous paraissent insignifiantes dans la vie de tous les jours, elles possèdent pourtant d'incroyables vertus. Après une phase de transformation (macération), ce process permet à Karine de développer une gamme de produits bien-être (baumes, huiles et bougies de massage, savons...). Une autre partie des plantes est séchée : ces herbes aromatiques sont proposées en mélanges pour les préparations culinaires (menthe/basilic, pour grillades et mijotés), fleurs comestibles (coquelicot, bleuet), en vente à l'atelier. **Tél. : 07 83 49 47 44**



simples.et.spontanees@gmail.com - www.simplesetspontanees.fr

SOUS-TRAITANTS INDUSTRIELS, VALORISEZ VOTRE SAVOIR-FAIRE

Une occasion unique de rencontrer des entreprises de renom telles que DASSAULT AVIATION, SAFRAN E&D, COLLINS AEROSPACE, THALES... ainsi que des dizaines d'acteurs locaux de l'écosystème industriel Val d'Oisien !

JEUDI 5 JUIN
DE 13H30 À 17H30
à l'aérodrome de Pontoise - Cormeilles-en-Vexin

INSCRIVEZ-VOUS GRATUITEMENT !

CERGY-PONTOISE agglo | TERRITOIRES D'INDUSTRIE CERGY-PONTOISE · VEXIN



CCI VAL-D'OISE PARIS ILE-DE-FRANCE · ACE · cpme95 VAL-D'OISE · Dynamic 95 · Mouvement des Entreprises de France Val-d'Oise · CETIM · Contact Entreprises

Vigny, **fief de la morille**

Sacha MAHÉ, 4e génération de producteurs à Vigny cultive avec soin et passion ses morilles sur l'exploitation familiale. Ce projet a donné lieu à la construction de trois serres sur le domaine céréalier. Un travail qui demande rigueur et investissement, car rien n'est mécanisé, tout se fait à la main. L'exploitant nourrit la passion des produits d'exception : parce qu'elle ne pousse pas en grande quantité (200g au m²!), la morille, reconnaissable par son chapeau en forme de nid d'abeille composé de nombreuses alvéoles, est un produit rare. Au même titre que la truffe, elle est, par son goût, sa rareté, sa texture et sa délicatesse, un champignon très précieux. Un produit si subtil qu'il est important de savoir la travailler pour en sublimer les saveurs. Le meilleur moyen de la cuisiner est dans la plus pure simplicité : revenue dans une poêle avec du beurre et une échalotte, la servir dans une omelette ou avec un filet de dinde. Et pour un peu d'audace, l'utiliser dans un dessert, caramélisée elle se marie très bien avec la banane, paraît-il. Les morilles de Sacha sont d'ailleurs prisées des meilleurs restaurants comme les Ombres (Musée du Quai Branly) et travaillées par des chefs locaux tels que Christophe LEGROS (Au fil des Saisons). Dans le respect des produits, guidé par une cuisine responsable, Sacha cultive par ailleurs une large variété de légumes et de céréales tout au long de l'année.



Ferme de beauséjour - 3 rue de la Comté à Vigny

La Bergerie *se dote d'un nouveau point de vente*

L'écocentre de Villarceaux, site rural de plus de 600 ha, propose une offre complète d'hébergement, de séminaire et de restauration à partir de produits biologiques. Des ventes quotidiennes de pains et hebdomadaires de légumes sont proposées du mardi au dimanche de 15h à 18h et le samedi matin de 10h à 12h. La nouvelle boutique a été inaugurée le 12 avril dernier : pains, viande de bœuf, légumes… y sont proposées dans un bâtiment coté ferme attenant à l'ancien fournil qui avait subi un incendie. **www.bergerie-villarceaux.org**

Lentilles et moutardes à **la ferme de la Distillerie**

Depuis huit générations la famille DELACOUR cultive avec passion les terres de Gouzangrez. Typique du Vexin français, la ferme a conservé ses bâtiments traditionnels construits autour d'une grande cour pavée dominée par la cheminée de trente mètres de l'ancienne distillerie. Cette exploitation céréalière a évolué au fil du temps avec une diversification de la production. Elle produit les graines qui leur permettent de proposer différents produits comme les lentilles (vertes, blondes, corail) ; les lingots blancs ; les farines (blé Apache, sarrasin, petit épeautre, lentilles) ainsi que des moutardes artisanales. Ecrasées sur meule de pierre, elles se déclinent en 14 saveurs : ail et persil, ail et piment, tomate et basilic, nature, à l'ancienne, alcool de poire, noix, cidre, fruits rouges, absinthe, miel du Vexin, estragon à la noix, au cidre, aux quatre fruits rouges, à l'absinthe, au curry, au Calvados. Récemment la Ferme de la Distillerie a élaboré des Gouzignys, des biscuits nature, au caramel ou façon tatin, alliant la farine de blé Apache de la ferme et le savoir-faire d'une fabrique en Normandie.



La "Boutique de Véro", située à la ferme, est ouverte sur demande (06 76 29 74 28) du lundi au vendredi de 17h à 19h au 1 rue de la Distillerie à Gouzangrez.
contact@lesmoutardesduvexin.fr
https://www.lesmoutardesduvexin.fr ***(vente en ligne mais aussi chez de nombreux revendeurs mentionnés sur le site).***

TRAITEURS

Beautiful Traiteur, *bio, bon et beau !*

Delphine CASAMIA (à droite) a repris il y a 10 ans la société familiale Beautiful Traiteur créée en 1986 par ses parents à Domont. Elle compte aujourd'hui une équipe de 4 personnes et une dizaine d'extras pour compléter ses rangs. Son univers : des produits qui ont du goût, bio et artisanaux pour apporter des prestations gustatives tout en travaillant dans le respect de l'environnement, son parti pris depuis toujours. L'entreprise dispose de 300 m² de locaux où sont élaborées ses prestations : pièces cocktail, buffets, services à table… pour une clientèle composée à 80% d'entreprise. *"Nous avons à cœur de rendre le moment du repas unique en répondant à des demandes très variées : brunch campagnard, animation Brésil, journée au château, after work sur un roof top, plateaux repas pour des entreprises parisiennes, barbecues…. Les menus sont composés avec des produits de saison et selon les arrivages de la semaine. Le saumon est fumé par nos soins, spécialité dont mon père a le secret."* La société se développe, misant sur un bon rapport qualité prix et un fort ancrage local. Le bouche à oreille et la recommandation fonctionnent, avec des clients fidèles. Delphine CASAMIA souhaite continuer à se développer, notamment dans les Yvelines afin d'étendre son champ d'action.



Tél. : 01 30 95 46 62 - www.biotifultraiteur.fr/entreprises.htm

Healthy et gourmand, *la promesse du Potager Regal*

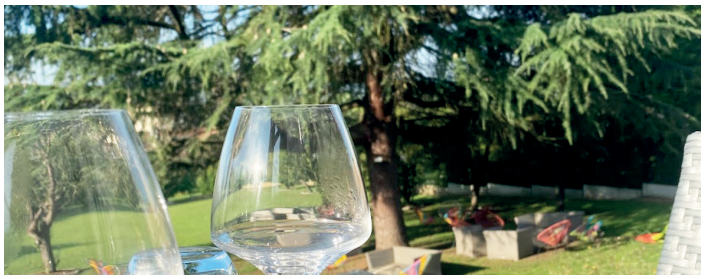
Après 10 années dans l'Ingénierie acoustique, Coraline BRUNET a créé le Potager Régal en 2018, foodtruck (ou plutôt "food caravane") et traiteur végétal éco-reponsable, sans aucun produit d'origine animale (végétalien, ou vegan). Autodidacte, après un congé parental, elle se forme sur le tas en testant de nombreuses recettes et en prenant en compte les retours de ses clients, mais aussi auprès de professionnels de la cuisine végétale. *"Je propose mes services pour tout type d'événements, privés ou publics, sous forme de buffets, lunch boxes, cocktails ou plats servis à table. J'accompagne également les séjours bien-être avec des menus adaptés : hotdogs, falafels, quiches, plats chauds, soupes en saison, salades et gourmandises, selon l'événement. Le Potager régal est engagé dans une démarche éco-responsable active avec réduction des déchets, déplacements limités, approvisionnement en local et en bio le plus possible. Ma cuisine est faite maison et dans le respect des saisonnalités."* Parmi les producteurs locaux sollicités : "Pousses de là"aux Thilliers-en-Vexin pour les pois chiches, lentilles, graines de chia et de lin, huiles et pâtes ; les champignons des Carrières d'Evecquemont ; les légumes du Plaisir du Jardin à Cergy ; les boissons bio de la Maison Specht à Mantes-la-Jolie et la boulangerie de Vigny ou celle d'Hardricourt "chez Youyou". Une belle découverte autour de repas équilibrés et sains.

Tél. : 06 95 78 66 61 - www.lepotagerregal.fr



Au Fil des saisons
réveille les papilles

Le choix du nom n'est pas un hasard. Tenu par Christophe LEGROS et son épouse, la cuisine de l'établissement est inspirée des produits du moment. Convivial et commerçant, le restaurateur se fournit autant que possible auprès des producteurs locaux. Il travaille de longue date avec des exploitants comme Stéphane DUVAL à Avernes, pour la farine, les



huiles et les pois chiches ; les morilles viennent de la Ferme Beauséjour, la bière du Vexin de chez Denis SARGERET (Théméricourt), les escargots sont fournis par Philippe MAURICE, héliculteur (Ferme du Colimaçon à Oinville-sur-Montcient), les fraises de Cléry, les légumes des maraichers de Neuville sur Oise… *"La carte printemps est en cours d'élaboration, avec des propositions comme les asperges mousseline façon mimosa ; le financier, noix et noisettes aux asperges. La viande maturée fait partie de nos spécialités incontournables, sans oublier la tarte aux fraises. D'autres suggestions suivent les saisonnalités, mais arrivent de plus loin comme le thon rouge de Méditerranée façon ceviche, lait de coco et glace à la mangue Maison. Nous avons également élaboré un sorbet au poivron, une exclusivité qui sera à la carte. Nos créations viennent avec les produits et les envies."* Aux beaux jours, la terrasse (agrandie et embellie l'an passé), est prisée des cergypontains, tout comme les espaces de détente sous le cèdre, au cœur du jardin situé en contrebas.

17 All. des Acacias, 95000 Cergy
Tél. : 01 30 30 01 60 - www.aufildes-saisons.fr

Le Café des Filles :
entre goût et simplicité

Ouvert en février 2013 par deux sœurs, l'établissement géré par Emeline et Nadège est composé d'une équipe 100% féminine. Dans une ambiance bistrot chaleureuse, le Café des Filles est une véritable institution au cœur du village de Valmondois. Ce restaurant où la convivialité est de rigueur propose régulièrement des spectacles et concerts. Ambiance simple, familiale et authentique où les habitués semblent s'y sentir comme à la maison. A la carte, des plats à la fois simples et élaborés, des recettes classiques de la gastronomie française revisitées avec des sauces ou épices qui se marient à la perfection, des frites maison et de bons vins. Le Café des Filles travaille avec des producteurs locaux comme la Ferme d'Auvers qui leur fournit des produits de saison pour faire fonctionner la dynamique du territoire. "Copieux, sans esbroufe et délicieux…", comme diront certains !

Fermé dimanche et le lundi – Ouvert mardi, mercredi, jeudi de 8h30 à 15h30 et vendredi et samedi de 9h à 15h30 et de 19h30 à 23h30.
42 Grande Rue, Valmondois - Tél. : 01 34 69 54 11

La Marianne,
une belle signature culinaire



Testé, approuvé et recommandé !

À Saint-Gratien, Laura et son conjoint ont su créer un lieu à leur image, à la fois tendance et cosy, proposant une cuisine traditionnelle et de qualité : la Marianne. Avec ses allures de brasserie parisienne vu de l'extérieur, le restaurant dispose d'une belle terrasse donnant sur l'avenue principale. Dans l'assiette, on retrouve des plats incontournables, des viandes tendres et savoureuses (filet de bœuf, souris, d'agneau…), accompagnées de purées onctueuses ou gratins. Les plats réalisés maison suivent les saisons en fonction des matières brutes. La nouvelle carte de printemps arrive, gorgée de soleil (gaspacho, fleurs de courgettes, melon rôti…). En plat, les poissons seront à l'honneur avec des tartares, des pâtes fraîches, du poulpe et des garnitures créatives comme de la salade de fenouil, des tatins de tomates cerise… Pour clôturer l'expérience, les desserts sont à tomber : le moelleux, fondant à l'intérieur et irrésistible pour les amateurs de chocolat ainsi que le baba au rhum. Chaque jour, un menu du jour très abordable (entrée plat dessert) à 20,50 euros est proposé le midi, sans oublier la carte des vins et des cocktails qui suit le principe de saisonnalité afin d'être en parfait accord avec les mets.

Dimanche et lundi : ouvert uniquement le midi ; mardi, mercredi, jeudi, vendredi (midi et soir) ; samedi, uniquement le soir.
9 boulevard du Maréchal Foch à Saint-Gratien - Tél. : 01 34 27 71 53

Une nouvelle adresse :
Chez Romuald



Depuis le début de l'année, Chez Romuald à Frépillon accueille ses clients dans une ambiance cosy et chaleureuse, à l'intérieur d'un établissement moderne, qui dévoile une cuisine créative. C'est un chef expérimenté que l'on retrouve aux commandes des fourneaux. Matthieu Kochan a fait ses armes dans plusieurs restaurants reconnus comme le Fouquet's sur les Champs-Élysées, O'Bistronome à Conflans mais aussi au Maupertu de Pontoise. Son leitmotiv : travailler des produits de saison, revisiter des recettes emblématiques. Les circuits courts font également partie de sa démarche. Pour se mettre en bouche, quelques suggestions à la carte : noix de coquilles St Jacques et son corail, poêlée de topinambours rôtis, purée et émulsion de noisettes torréfiée ; effiloché de canard et son jus de volaille, purée de panais et ses chips, mesclun de salade ; risotto de petit épeautre, légumes du moment, tuile de parmesan, pesto de roquette ; côte de cochon Capelin des Monts d'Auvergne élevé aux châtaignes, polenta croustillante au Parmesan et Jus au thym… Sans oublier des critiques unanimes sur la qualité du lieu et des mets. Qu'est-ce qu'on attend pour tester ?

Fermeture samedi midi, dimanche et lundi - Tél. : 01 34 18 24 89
1, rue Jean Mermoz à Frépillon - https://chezromuald.fr



A Margency, *bientôt un restaurant bistronomique*

Une partie des écuries historiques de Margency va être convertie en un magnifique restaurant bistronomique dont la première pierre a été posée fin mars. Ce nouvel espace permettra de créer une offre d'accueil de restauration, de réception, et de congrès. Le Département investit 352 000 € pour cet aménagement, dans le cadre du Fonds Val d'Oise Territoires. Verdict d'ici quelques mois.

La Grange à Frémécourt, *esprit campagne*

Niché à Frémécourt, ce restaurant dirigé par Jocelyne et sa mère promet des plats faits maison, riches en saveurs et en créativité, dans une atmosphère familiale et accueillante. Cuisine traditionnelle dans l'assiette, tables joliment dressées en intérieur dans la véranda avec vue sur le jardin, ou en extérieur dès les beaux jours.
Tél. : 01 34 66 66 11

Florent TIERCE chef du Sainte Jeanne

Installé au cœur d'une vieille bâtisse, le restaurant propose un décor intérieur soigné, avec sa véranda et sa terrasse. Classique mais inventive et fine à la fois, sa cuisine "gastronomique de tradition" se distingue par une vraie recherche dans les saveurs, de belles présentations, offrant une dégustation culinaire raffinée. Les plats sont travaillés avec des associations originales et goûteuses complétés par un service précis et de qualité.
5, route de Dieppe à Cormeilles-en-Vexin – Tel. : 01 34 21 54 46

LA FOOD

Des logos à croquer



A travers son concept de communication comestible, **ELLN** propose aux professionnels (traiteurs, agences événementielles, boulangers, pâtissiers, restaurateurs, bars à cocktail…) une manière originale de se distinguer. Ses clients se démarquent avec des logos, des QR Code (associés à des jeux, enquêtes de satisfaction…) ou des décors personnalisés en sucre ou azyme.
Antonin RÉBILLON : 06 73 30 31 88
https://www.elln.fr/digital

Mastari, *à toutes les sauces*

Amateur de sensations fortes, Mastari est une marque de sauces piquantes artisanales installée à la Turbine, fabriquées à base de produits frais et 100% naturels, sans conservateur. Elle mise sur des recettes originales et des packaging colorés. Sa gamme actuelle fait intervenir plusieurs variétés de piment de différentes intensités, pour enflammer les palais amateurs comme les plus aguerris. A découvrir : la sauce Tango (myrtille, cassis et piment habanero) ; la Mambo (mangue, carotte, gingembre associée à la force du piment habanero)… Des enseignes comme Big Fernand mais aussi le Printemps ou l'épicerie Madame les ont déjà adoptées. Les sauces MASTARI sont déjà disponibles dans près de 200 commerces de bouche, en France et en Europe
Rémi FATTAL au 07 83 95 04 28
https://mastari.fr/collections/nos-sauces/products/alegria

Marge + : *une gestion aux petits oignons*

Ancien chef, Anthony Soudant, installé à la Turbine, a créé un service achat dédié aux boulangers, restaurateurs et traiteurs. Fort de son expérience dans les achats de matières premières, il a décidé de lancer Marge + qui "brique" la fonction achat dans les établissements CHR. Son métier : engendrer des économies garanties à ses clients, tout en étant le "garde-fou" de la facturation et des accords avec leurs partenaires fournisseurs. Objectif : maximiser sa rentabilité, en combinant la puissance des données et de l'IA.
Tél. : 06 78 70 01 26 - www.margeplus.eu
anthony@margeplus.fr

L'Inde *à la maison*

Héritiers d'un savoir-faire indien et pakistanais, les créateurs de Thajj ont voulu partager des recettes précieuses, symbole de moments de plaisir et de partage. Nés dans des familles de restaurateurs, ils ont grandi parmi les arômes et traditions culinaires. THAJJ traduit l'envie de rendre cette cuisine simple et accessible : des ingrédients naturels, des recettes inratables et un voyage à portée de main. Ce concept facilite la tâche des utilisateurs avec des kits pré-dosés : épices, riz basmati, légumes secs et recettes familiales simplifiées. De quoi cuisiner des plats authentiques, sans stress, à la maison.
https://thajj.com

Feurzi : *quand perte de poids rime avec gourmandise*

Feürzi est une marque française qui propose des produits de minceur gourmande sans sucres ajoutés (jusqu'à 94% de sucre en moins !), une façon d'allier plaisir et bien-être. Ses pâtes à tartiner (noisette, caramel…) sont de fabrication artisanale 100% française et composées d'ingrédients de qualité premium, sains et naturels, sans conservateur, sans arôme artificiel, sans additif chimique et sans huile de palme. La marque basée à Pontoise va plus loin en entrainant avec elle une communauté de gourmands éclairés qui aspirent à une alimentation combinant saveur et santé pour bien manger sans culpabilité.
www.feurzi.fr/content/la-marque.html





Angelina Bommarito, *fondatrice d'Agenova*

AGENOVA
angelinabommarito@live.fr
Tél. : 06 68 95 75 32

La Turbine Cergy-Pontoise : Site du Port 32 Bd du Port, 95000 Cergy

Brillante, Angelina, 27 ans, est lauréate du concours Femmes et Entreprendre* et de PROTOT'UP pour son projet Agenova. Cette plateforme entend révolutionner le monde du soutien scolaire. Avant cela, elle enseignait depuis 2014 comme professeur privée en parallèle de ses études et a fondé en 2020 l'agence Home Teachers, qui offre des cours privés aux étudiants francophones du monde entier. La jeune femme est actuellement pré-incubée chez CY Entreprendre à la Turbine, et prévoit un lancement pour la rentrée de septembre.**



Quel est votre parcours ?

J'ai passé ma scolarité en ZEP+. J'ai quand même pu sauter deux classes, obtenir mon bac S à 16 ans, et intégrer une classe préparatoire à l'enseignement supérieur. Cela m'a permis de rejoindre une classe prépa en mathématiques puis l'École Centrale d'Électronique à Paris pour devenir ingénieure. L'école a été, en définitive, ma seule chance d'émancipation. Pendant mes études supérieures, j'ai croisé peu d'autres jeunes, comme moi, issus des quartiers HLM. Et pour cette raison, je veux faire ma part pour l'égalité des chances. En parallèle, j'avais besoin de financer mes études et de rembourser mon prêt étudiant. J'ai donc commencé à être professeur particulier en 2014 avant de monter Home Teachers en 2020, mon agence de cours particuliers dont l'activité est en croissance avec 20 professeurs et plus de 500 élèves par an. Dès lors, de nouvelles voies de réflexion se sont imposées à moi.

Comment le projet Agenova a-t-il pris forme ?

D'une part, le monde du soutien scolaire, pourtant en forte croissance, est paradoxalement peu innovant. Les gros acteurs du marché accueillent toujours plus d'élèves sans chercher à se réinventer au niveau de leurs outils. Les professeurs particuliers et les petites agences, eux, se dotent de moyens artisanaux pour assurer leur activité. D'autre part, les étudiants font face à une offre hétérogène, avec des tarifs toujours plus élevés et peu de suivi des progrès. Etant donné mon expérience, j'ai commencé à imaginer une plateforme pour répondre à un double enjeu : le suivi personnalisé de l'étudiant assuré par une intelligence artificielle pour épauler les professeurs dans leur accompagnement sur-mesure, et un SaaS (Software as a Service) qui permettra à ces mêmes professeurs, mais aussi aux agences, de bénéficier d'une automatisation de la gestion administrative (contrats, factures...) et d'outils intégrés (visio, agenda, prise de rendez-vous, préparation de cours, etc.). L'idée n'est pas de remplacer les professeurs mais bien de les accompagner dans leur mission, en révolutionnant leurs outils et en les soulageant des tâches qui ne font pas partie de leur cœur de compétences : l'enseignement.

Quelles sont les fonctionnalités proposées ?

Le suivi des élèves, tout d'abord, sera permis grâce à notre technologie capable de faire apparaître "visuellement" les progrès de l'étudiant et de cibler ses lacunes. Celles-ci seront ensuite travaillées grâce à une intelligence artificielle que nous développons, nourrie principalement par les programmes de l'Éducation Nationale et capable de créer des exercices uniques et pertinents pour faire progresser l'élève. Cela permettra aux professeurs particuliers d'accompagner leurs élèves avec une précision encore plus grande. Par ailleurs, les grands collèges et lycées de France sont généralement élitistes dans leur sélection et offrent les meilleurs résultats scolaires en moyenne. Pourquoi ? Car ils ont la possibilité de mettre en place des méthodologies complémentaires à celles des programmes scolaires, misant davantage sur les exercices qui suscitent de la réflexion et incluent de la culture générale. Ainsi, les élèves gagnent en capacité réflexive holistique. C'est une méthode dont je me suis inspirée et que j'utilise dans les cours que je donne. Le but de notre IA est de proposer aux professeurs particuliers des exercices incluant ces méthodes qui, associées à leur pédagogie propre, leur permet de maximiser la rétention de savoirs et de compétences de leurs élèves. En somme, Agenova participe à l'égalité des chances en rendant accessibles les méthodes élitistes ; je crois que cela bénéficiera durablement à notre société.

Quels sont vos objectifs ?

Agenova est remplie d'ambitions car, au-delà d'être une entreprise à fort potentiel de croissance, elle s'inscrit dans une mission sociale qui me tient à cœur. Je suis d'autant plus convaincue que je reçois beaucoup de soutiens. Deux associés m'ont rejointe et nous nous tournons maintenant vers une plus grosse levée de fonds qui viendra financer notre visibilité nationale, puis notre entrée sur le marché européen. D'un point de vue technologique, nous avons les compétences pour développer en interne notre technologie et son intelligence artificielle. Nous sommes accompagnés dans notre démarche par CY Edtech Labs. L'objectif est d'avoir une plateforme fonctionnelle pour la prochaine rentrée de septembre, afin d'emmener le plus loin possible tous les élèves de France !

*Réservé aux étudiantes, ce trophée organisé par CY Entreprendre grâce au soutien de CY Fondation et de la Banque Populaire Rives de Paris a été remis lors de la journée internationale du droit des femmes et permis à Angelina de décrocher un prix de 1 500 €.

** PROTOT'UP soutient et valorise les projets de prototypage des étudiants-entrepreneurs et alumni de CY Alliance. Angelina a remporté le Premier Prix Général avec 10 000 € à la clé.

Très sportive, exigeante avec elle-même, Angelina est aussi insatiable dans le travail. Elle a trouvé à la Turbine un écosystème très favorable, permettant des rencontres avec des femmes chefs d'entreprise comme Yasmine Iamarene (Midi Pile) qui défend des idées, des valeurs sociales fortes dans lesquelles elle se reconnaît pleinement. La créatrice porte à bras le corps cette envie de changer en profondeur les choses pour rendre le monde éducatif meilleur et plus efficient.



YAMAHA : *Nouveau départ à Argenteuil pour les 70 ans de la marque*



Depuis novembre 2024, Yamaha Motor France a quitté Saint-Ouen l'Aumône pour s'installer dans de nouveaux locaux. Cet investissement marque un tournant stratégique pour le groupe, qui reste fidèle à son ancrage valdoisien. Cet acteur majeur du marché deux-roues en France se dote d'infrastructures modernes et mieux adaptées aux ambitions futures de la marque. En réponse aux évolutions du marché, l'entreprise se rapproche géographiquement de ses principaux partenaires pour mieux coller aux défis de la mobilité urbaine et péri-urbaine.

Dans les années 80, la grande époque du Paris-Dakar, Yamaha était représenté par Sonauto, spécialisé dans l'importation et la distribution automobile. En 1997, après 35 ans de collaboration, le groupe japonais décide de s'émanciper pour gagner en agilité et reprend en direct la distribution de l'ensemble de ses produits sur le territoire français, marché stratégique, le plus important sur le vieux continent. La filiale devient succursale en 2013 avec une remontée de certaines fonctions supports au niveau de l'Europe. Pour élargir sa palette de services et apporter à ses clients des offres de financement adaptées, Yamaha Motor Finance voit le jour en 2021.

Nouveau virage

Les équipes regroupent aujourd'hui 130 personnes au sein d'un nouveau bâtiment situé sur les quais d'Argenteuil, qui profitent de locaux organisés en open-spaces pour favoriser le travail collaboratif. A chaque étage, des motos mythiques jalonnent le parcours, emblèmes prestigieux de la marque. Harmonie, paix, tranquillité règnent au QG du groupe, valeurs profondément enracinées dans la culture japonaise qui transparaissent dans l'atmosphère ambiante. Le site est doté de cabines insonorisés, de salles de réunion et de brainstorming, d'espaces de convivialité où les collaborateurs peuvent se retrouver pour visionner certaines courses, mais aussi d'une food place et d'une très belle terrasse face à la Seine, pour favoriser la convergence et les interactions. Le site dispose également d'espaces de formation (Yamaha Motos Academy) et de vastes ateliers. *"À Saint-Ouen l'Aumône, les lieux étaient surdimensionnés par rapport à nos besoins et engendraient d'importants coûts de fonctionnement,* précise Laurent BENCHANA, Responsable RSE, Division Corporate. *Les bâtiments sont en cours de cession."* Comme le souligne Frédéric MONJOUSTE, secrétaire général, *"le nouveau site répond aux dernières normes énergétiques, avec des matériaux très performants, une rationalisation des mètres carrés et une situation géographique plus proche de Paris. La prise en compte du bien-être des collaborateurs et du vivre ensemble était une priorité, une démarche très enthousiasmante."*

La compétition dans le sang

La culture Yamaha est intimement liée à la compétition, avec une histoire jalonnée de modèles mythiques tels que : la 125 DTMX en 1977. Présent sur les grands circuits comme les 24h du Mans, l'image et la notoriété de la marque sont associées à de grands champions, parmi eux : Valentino ROSSI (14 années sous les couleurs de Yamaha en MotoGP) ou encore Fabio Quartararo. Les motos Yamaha affichent une présence sur tous les segments de marché (XMAX 125, MT-07, Ténéré 700, Tracer, TMAX...). Premier producteur de deux roues en France, la marque touche également un marché plus urbain avec une offre complète de scooters (les incontournables Boosters si populaires auprès des jeunes et les BW's ont marqué toute une génération), sans oublier le développement de solutions de mobilité alternatives avec les vélos à assistance électrique. *"Yamaha est l'inventeur des moteurs de vélos à AE !* précise Grégory LEJOSNE, Directeur Général. *Ils sont intégrés à nos propres modèles mais également fabriqués pour le compte d'autres marques."*

Made in France

L'usine européenne du fabricant japonais se trouve en France, à Saint-Quentin : Yamaha Motor Manufacturing Europe (YMME anciennement MBK et Motobécane). En la rachetant, le Japonais a non seulement renforcé son ancrage dans l'hexagone (qui représente le plus gros marché européen en volume d'affaires consolidé avec quelques 31 000 motocycles immatriculés en 2024 pour un marché global de 200 000 véhicules), mais aussi investi en modernisant ses outils de production et robotisé pour y réaliser les pièces les plus techniques. Aujourd'hui, avec un moteur de 689 cm³, la Ténéré et la Tracer 700 sont des best-sellers fabriqués en France métropolitaine. Yamaha se veut aussi leader dans le nautisme avec ses moteurs hors-bord et dans le domaine des 4 roues avec une gamme de quads, SSV et de voiturettes de golf. La marque s'appuie sur un réseau de 450 points de vente dans l'hexagone et de concessionnaires indépendants, sans oublier une présence historique sur de gros marchés publics (police, gendarmerie, marine, collectivités...). Localement, la marque reste fidèle à ses partenaires locaux comme le GARAC avec lequel elle travaille étroitement pour assurer la formation de ses futures recrues.

C'est en 1955 que Yamaha Motor a pris son indépendance de Yamaha Music pour devenir le constructeur moto iconique que l'on connaît aujourd'hui. L'année 2025, marque son 70e anniversaire, avec une offre qui se renouvelle constamment pour répondre aux enjeux en termes de mobilité d'aujourd'hui et de demain.

Yamaha Motor Europe NV
Succursale France
98 boulevard Héloïse à Argenteuil
Tél. : 01 34 303 303
https://www.yamaha-motor.eu/fr
Effectif France : 130 personnes



Ça s'est passé

Vendredi 7 mars :

Domaine de Montmanoir, *pour la Journée du droit des Femmes*

ACE le Club en lien avec les FCE95 (Femmes Chefs d'Entreprise), présidée par Nadège CASSÉ, ont organisé un bel événement au domaine de Montmanoir à Montlignon le vendredi 7 mars dernier. Un moment inspirant en présence de Marie-Christine CAVECCHI, Présidente du Département du Val d'Oise, fidèle chaque année à cet événement et de Frédéric ANFRAY, président du MEDEF 95. Géré par Véronique Antonets, ce magnifique domaine, qui compte plusieurs salons de réception et onze chambres d'exception, est la propriété de Roger HAZIZA, médecin cardiologue à la clinique Claude Bernard à Ermont.





Ce lieu magique compte une magnifique bâtisse romantique à colombages du XIX[e] siècle au coeur d'un parc de 7 ha avec terrasses. A cette occasion, les prix du concours Femmes et Entreprises ont été remis par Sandrine LE DÛ, VP adjointe Entrepreneuriat et directrice Pépite de CY Entreprendre à trois jeunes lauréates mises à l'honneur : Emeline GROEN (La Gamelle Française), première marque de gamelle pour animaux 100% française ; Angelina BOMMARITO (Agenova, à découvrir dans notre portrait du mois) et Malia NORDEY (projet Papilles Zen), chef à domicile avec des plats sains, équilibrés et faits maison. Ces jeunes femmes incroyables ont prouvé que l'audace n'a pas d'âge et que l'entrepreneuriat féminin est une force d'avenir, en conciliant études et création d'entreprise avec passion et détermination.

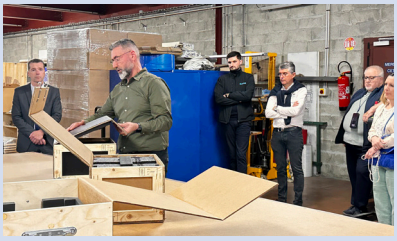
Vendredi 4 avril :

Visite de Siremballage

Nous avons été reçus par Roger VILLEFEU et son équipe (120 personnes) afin de découvrir les deux sites de l'entreprise, situés à Boisemont et Vaux-sur-Seine (avec 20 000 m² de stocks). Expédier, caler, protéger, emballer, tel est le cœur de métier de cette société familiale créée en 1978, dont le dauphin est resté l'emblème iconique. Sa réputation n'est plus à faire en Ile-de-France, avec près de 2000 clients actifs qui font appel à ses services. Siremballage est un partenaire privilégié pour tous les besoins en emballages carton, plastique, bois, standard et consommables mais aussi sur-mesure. Ses équipes sont en capacité de concevoir des solutions ingénieuses et des calages destinés à des expéditions très spécifiques, de petites comme de grandes dimensions. Des pièces très sensibles lui sont confiées comme celle de la fusée Ariane 6 ! Incontournable au niveau local, l'entreprise (38 M€ de CA) a fait le choix il y a plusieurs années d'internaliser sa flotte de camions (une quarantaine de véhicules dont 18 porteurs) pour des livraisons effectuées par ses propres chauffeurs, qui lui permettent d'être ultra réactifs et d'offrir un service de qualité à ses clients.

La société compte une équipe d'une dizaine de commerciaux terrain et de 14 assistants, chapotés par Dominique DUHAMEL, directeur commercial qui a orchestré cette visite, mais aussi deux techniciens SAV et des mécaniciens pour assurer l'entretien des camions au sein de son garage. La société distribue en complément toute une gamme de machines qu'elle propose à la location à ses clients. Un nouveau site marchand a été lancé tout récemment pour faciliter la prise de commandes en direct. Après une présentation et une visite de l'entrepôt de Vaux, la trentaine de participants est revenue sur le site de Boisemont pour partager un cocktail préparé par Manon COTTAR, nouvelle adhérente et dirigeante d'Apéro Malin. Un grand merci à tous pour cette belle organisation.

Tél. : 01 34 46 98 00 - www.siremballage.fr





Agenda

Mardi 17 juin : visite de la résidence seniors **Domitys** à Cergy avec notre adhérent Louis MICHENAUD.

En projet, la visite de l'**exposition de David Hockney à la Fondation Vuitton en juin.** L'exposition réunit plus de 400 œuvres de 1955 à 2025, des créations réalisées avec les techniques les plus variées – des peintures à l'huile ou à l'acrylique, des dessins à l'encre, au crayon et au fusain, mais aussi des œuvres numériques (dessins photographiques, à l'ordinateur, sur iPhone et sur iPad) et des installations vidéo.

En septembre : rencontre chez **TEP** à Vigny afin de découvrir les ateliers de l'entreprise, spécialisée dans le domaine du prototypage, à l'invitation de Claudine et Eric CORBEL.

Aurélie Vanden Born au départ du Raid Cœur d'Argan



Votre entreprise partage les valeurs du Raid Cœur d'Argan et souhaite s'engager pour aider les femmes atteintes de cancer ? Soutenez une de nos adhérentes qui relèvera un nouveau défi du **2 au 9 novembre prochain :** Aurélie VANDEN BORN (directrice du Forum) et Magali FLORENTIN (CY Cergy Paris Université), se sont associées au sein d'un équipage, les FFFF (Femmes Fortes et Fragiles du Forum). Si cette cause vous touche et que vous voulez agir concrètement, vous pouvez soutenir l'association Lyonnes de Tatooine, organisatrice du Raid. Chaque contribution compte pour mener à bien cette aventure solidaire et apporter un réel soutien aux femmes touchées par la maladie. Aurélie et Magali sont à la recherche de 9000 €, dont 8000 seront reversés à l'association.

Pour faire un don : https://www.helloasso.com/associations/lyonnes-de-tatooine/formulaires/3

Clin d'œil rétrospectif sur Effervescence 95

L'événement de l'année s'est tenu à Villiers le Bel le 25 mars dernier, sous les lustres scintillants du Palace de Villiers, à l'invitation de Georges Yaramis. Chaque année, organisateurs et réseaux se mobilisent pour réunir les entreprises du département désireuses de se rencontrer. Un moment de partage, d'échanges et de mise en relation pour favoriser le business local. Les trophées Effervescence ont récompensé trois lauréats à cette occasion :

- **Vanessa Schweitzer de Abracadapark** (accrobranche familial à Goussainville) pour le trophée Création d'entreprise Michel Lefèvre
- **Laurie Demir-Gulumian de Kami-Kami** pour le trophée Impact95, créatrice d'un matériau 100% naturel biodégradable, produit à partir de cheveux et poils d'animaux, destiné à des créations artistiques, packaging, engrais...
- **Sayit Kilic du groupe KLC** pour le trophée Made in 95, entreprise de bâtiment qui intervient tout particulièrement dans le domaine de la reconversion des friches industrielles.

www.saloneffervescence.fr/95/



L'IMMANQUABLE revient à Argenteuil le 17 juin : *un "Before Summer" à ne surtout pas rater !*

Cette 4e édition aura pour thème *"Tous en selle au bord de la Seine"* sous la forme d'une balade urbaine à vélo. L'objectif est de faire découvrir et de valoriser les transformations urbaines aux chefs d'entreprises, investisseurs et partenaires économiques et institutionnels de la ville d'Argenteuil en sillonnant la ville et les sites en mutation.

Evénement devenu annuel, **l'Immanquable** réunit les partenaires économiques en prenant la forme d'un team building. Organisé au cœur des serres horticoles municipales l'an passé, il a réuni 200 dirigeants, investisseurs et partenaires (de la ville d'Argenteuil, de l'établissement public territorial Boucle Nord de Seine et du Département). Objectif : redécouvrir la ville d'une façon sportive, dans une ambiance festive, fédératrice et chaleureuse le temps d'olympiades.

Pour ces entrepreneurs, salariés, acteurs publics et privés, le but est commun :

- L'animation et le renforcement du réseau professionnel argenteuillais
- La fédération des entreprises entre elles sur le territoire
- La consolidation du développement économique et l'attractivité du territoire
- Pour la municipalité, renforcer son soutien aux acteurs économiques, en valorisant leur ancrage local.

Afin de poursuivre dans la même dynamique que 2024, l'édition 2025 mettra en avant les projets urbains en cours dans les parcs d'activités économiques (gare, berges de Seine et à la marge sur l'avenue Gabriel Péri ...) auprès des acteurs économiques.
La balade urbaine débutera à 17h30. Cette année, la fin de l'événement sera encore plus spectaculaire : après avoir exploré les parcs d'activités économiques à vélo en cinq étapes (hôtel-de-ville, rue des charretiers avec le futur parc de la grand halle, place du 11 novembre, parc berges de seine, etc.), le circuit se clôturera sur la terrasse de Yamaha en mode rooftop à partir de 20h.

Inscriptions :
DEVELOPPEMENT.ECONOMIQUE@ville-argenteuil.fr





INFOS ENTREPRISES

Départ de **Jessica Tessier**



Directrice du développement économique et de l'enseignement supérieur de Cergy-Pontoise depuis 2018, Jessica TESSIER quitte ses fonctions à l'agglomération pour rejoindre le secteur privé. Après avoir accompagné les entreprises de la Communauté d'Agglomération, travaillé à l'attractivité et à la valorisation du territoire, Jessica TESSIER rejoint le groupe Framatome où elle sera en charge des relations institutionnelles. Nous avons apprécié travailler à ses côtés pour monter différents évènements, en lien étroit avec ses équipes, comme la convention de la sous-traitance industrielle, organisée en coordination avec les réseaux d'entrepreneurs, notamment le MEDEF, Dynamic95 et le ACE le Club. La prochaine édition se déroulera cette année le jeudi 5 juin prochain à l'aérodrome de Cormeilles-en-Vexin, pour mettre en relation les PMI industrielles avec les grands donneurs d'ordre du territoire, notamment dans le domaine aéronautique. Jessica a œuvré à la mise en place d'une stratégie lisible, coordonnée et structurée pour les acteurs économiques, proposant des actions concrètes et pragmatiques, visant à renforcer les liens entre les acteurs économiques tout en répondant aux enjeux d'un territoire en pleine mutation.
Nous lui souhaitons bonne continuation dans ses nouveaux challenges. Son adjoint, Julien SISSOKO assurera l'intérim et la continuité des actions initiées.

L'Epicurien du Voyage *prend son envol*

Il y a autant d'aventuriers que de voyages et autant d'envies d'appréhender le monde que d'individus... Sengul André, qui a fait toute sa carrière dans l'univers du tourisme à des postes stratégiques (au sein de compagnies aériennes, pour des tour-opérateurs et des agences en tant responsable des ventes...) a acquis une vision 360 du métier, une parfaite connaissance des acteurs et du fonctionnement du secteur. *« J'ai beaucoup voyagé, plus de 30 pays à mon actif, constitué de gros réseaux de partenaires tout au long de ma carrière. Alors que j'étais en poste, me voyant confier toujours plus de responsabilités, je recevais de nombreuses sollicitations et demandes personnelles pour des organisations de séjours. Désireuse depuis toujours de créer mon entreprise, j'ai décidé de fonder l'Epicurien du Voyage afin de proposer, non pas de packages déjà ficelés et standardisés, mais des circuits, week-ends ou escapades totalement personnalisés. Qu'il s'agisse de randos, croisières, safaris, de farniente... j'aide le client à identifier la destination qui lui convient et nous nous occupons de tout en fonction de son cahier des charges : hôtels, visites, étapes... »* L'Epicurien dispose de l'ensemble des accréditations requises, s'appuyant sur un réseau de prestataires finement sélectionnés, avec une offre haut de gamme (minimum 4*). *« Le coût pour le client n'est pas forcément plus élevé car nous n'avons pas d'intermédiaire ! En confiance, il est rassuré de savoir qu'il a un interlocuteur privilégié et réactif, capable d'intervenir en cas de problème sur place. »* Après un an d'activité, Sengul ne cesse d'élargir son réseau. Le bouche à oreille fonctionne, la notoriété grandit au fil de rencontres *« qui nous ont permis de déceler un véritable engouement autour de nos formules sur-mesure. Les gens n'ont pas envie de s'occuper de l'organisation. Ils nous donnent carte blanche et nous gérons tout de A à Z, jusqu'à trouver des dog-sitters en leur absence ! »* explique cette dernière. C'est d'ailleurs lors d'un Café citoyen organisé par la municipalité, qu'elle a rencontré la maire de St Brice Virginie Prehoubert *(photo ci-dessous)*, laquelle a montré son soutien à cette initiative entrepreneuriale *« L'Epicurien du Voyage complète le tissu commercial de notre ville avec une offre locale et à valeur ajoutée, différente de l'existant. C'est un atout pour le dynamisme de Saint-Brice »*. De la commune au département, l'Epicurien du Voyage séduit de plus en plus d'adeptes, conquis par la formule mais aussi l'écoute attentive, l'expertise et la bienveillance de Sengul.

Tél : 06 43 43 47 04
https://lepicurienduvoyage.com/



RG Conseil, *un nouvel acteur dans le milieu de l'immobilier professionnel*

Derrière ces initiales, on retrouve Régis GLUZMAN, un solide parcours professionnel à son actif (ville de Taverny, EPA de Cergy-Pontoise, Jones Lang Lasalle, Concerto Développement, Faubourg Promotion, Linkcity, Constructa, Alsei Entreprise, Vinci...). *« Ma mission est d'accompagner et assister les propriétaires d'actifs professionnels dans leurs politiques patrimoniales et immobilières : acquisition, cession ou location d'un bien, montage d'une opération, définition de la stratégie à adopter »* souligne ce Valdoisien, ancien élu local, membre d'associations de chefs d'entreprises. Impliqué sur le territoire et dans le monde de l'immobilier d'entreprise depuis plus de trente ans, Régis souhaite aujourd'hui mettre son expertise au service de ses clients pour son propre compte.
"Opérationnel sur l'ensemble du territoire national, je dispose d'une connaissance plus particulière de deux marchés fonciers et immobiliers majeurs : l'Île-de-France Nord avec le Val d'Oise et les Hauts de France. Je propose des montages innovants pour répondre aux aspirations de mes clients, PME, ETI, institutionnels, groupes internationaux, family offices et autres foncières jusqu'à la finalisation du programme." RG Conseil est en mesure d'intervenir quel que soit le profil de l'actif concerné (réserve foncière, friche industrielle, entrepôt, bureaux, hôtel, local d'activités) et se fixe plusieurs priorités : piloter et coordonner l'équipe constituée, veiller au respect des engagements, calendaires et financiers, tout en assurant un reporting régulier quant à l'avancement du projet et la recherche des solutions les plus adaptées.

rgluzman@rg-conseil.immo
Tél : 07 62 50 04 07
https://www.rg-conseil.immo

Le Cabaret de l'Aventure *ouvre ses fenêtres*

Depuis 2016, l'association eaubonnaise se produit dans plusieurs villes du Val d'Oise (Eaubonne, Frépillon, Neuville-sur-Oise). Sous l'impulsion de Franck, metteur en scène et coach vocal (Vox Nostra), les représentations ont évolué ces dernières années pour devenir des spectacles de grande envergure, avec 8 instrumentistes (clavier, basse, batterie, guitare, saxos, flûte, violon, accordéon) et 12 interprètes, en solo, duo, trio et groupes, parfois tous réunis sur scène en même temps. Une heure trente de pur spectacle allant du rire à des émotions plus douces, quelques belles madeleines de Proust et des découvertes tout aussi enthousiasmantes.
Réunis sous forme associative, les membres du cabaret viennent de tous les horizons professionnels. Qu'ils exercent dans le domaine artistique ou non, ils ont tous en commun la passion de la musique, des chansons françaises et du spectacle vivant. Entre septembre et mai, la troupe se réunit toute l'année pour donner naissance à un spectacle entièrement recréé (depuis maintenant 31 ans), mettant en scène des reprises célèbres, des fleurons du patrimoine comme des chansons méconnues.
Cette année, le public est invité à découvrir « Fenêtre sur cour, porte à jardin » au cours de trois représentations le samedi 24 mai à 20h30 et le dimanche 25 mai à 16h à l'espace Eugène Delacroix. 2 Rue du Coudray à Frépillon, puis le 31 mai à 20h30 à l'Orange bleue, rue Jean Mermoz à Eaubonne.

Le Cabaret de l'Aventure : 06 99 59 77 07 - lecabaretdelaventure@gmail.com
https://www.helloasso.com/associations/le-cabaret-de-l-aventure



Omnicité : *l'entrepreneuriat-salarié, une formule hybride*

Entreprendre tout en minimisant la prise de risque et évoluer dans un écosystème favorable au démarrage de son activité : c'est un possible compromis que propose l'entrepreneuriat-salarié. Omnicité est une société coopérative d'entrepreneurs dont une partie des équipes est installée à la Turbine de Cergy. Ce modèle de société unique en son genre donne la possibilité d'expérimenter la viabilité économique d'un projet et d'assurer le développement de ses affaires sur le long terme tout en favorisant des relations de qualité au sein d'un collectif . *« Cette approche novatrice allie la liberté de l'entrepreneuriat à la sécurité du salariat,* précise Celia Hanssen, qui chapote la structure. *Ce statut hybride laisse l'entière responsabilité de la stratégie au dirigeant de l'entreprise qui doit trouver ses clients et gérer la réalisation des prestations. Parallèlement, Omnicité offre à ses membres une gamme complète de solutions pour faciliter leur activité quotidienne et assurer leur succès à long terme. Cela inclut des services administratifs, comptables et juridiques qui permettent de libérer du temps, ainsi que des programmes de formation, d'accompagnement et des outils numériques dédiés»*
Avec plus de 18 années d'existence, 350 travailleurs autonomes réunis autour d'une culture du travail basée sur l'autonomie et la collaboration, réalisant un chiffre d'affaires en constante croissance (12,5 millions d'euros), ce modèle unique a fait ses preuves. En contre-partie, l'entrepreneur salarié reverse 10% de sa marge brute ouvrant l'accès à l'ensemble des services mutualisés, la protection du CDI, du conseil et formations. Cette contribution est plafonnée à 11 k€ annuel. Il est à noter cependant que ce statut ne permet pas d'embaucher de salariés ni de lever des fonds ou d'obtenir des prêts professionnels. Tous les domaines d'activité sont représentés (conseil, traiteur, artisanat, informatique, formation...) et de nombreuses collaborations se créent entre les membres qui font régulièrement du business ensemble ou se complètent. *« Ils ont également accès à nos espaces situés à la Turbine, ce qui permet d'évoluer dans un environnement dynamique, de créer du lien et de rompre avec la solitude de l'entrepreneuriat »*, souligne Celia Hanssen. Avec en prime la certitude de participer à une belle aventure partagée.

https://omnicite.fr

PROCARIST
CFA
Recrutez et Formez les Talents de Demain avec nos Formations en Alternance !
Conseiller de vente
Assistant commercial
CAP Opérateur Logistique
Technicien logistique d'entreposage
www.procarist.com
tél : 01 85 15 57 60 - contact@procarist.com



MiPi *(ex Midi Pile)*

Tandis que les besoins logistiques augmentent,
il est indispensable de proposer des services de livraison en cohérence avec
les enjeux humains & environnementaux.

UNE ENTREPRISE DE LIVRAISON SPÉCIALISÉE DANS LE DERNIER KILOMÈTRE DÉCARBONÉ

MiPi propose des solutions de transport
privilégiant des camions électriques,
des utilitaires hybrides et des tournées optimisées.



Les équipes vont encore
plus loin en lançant la livraison
vélo cargo électrique dans
l'agglomération
de Cergy-Pontoise !

Partenaire distribution Contact-Entreprises



07 80 99 21 95
contact@mp-logistique.fr • www.mp-logistique.fr