



Histoires (EXTRA) ORDINAIRES DE NOS ENTREPRISES

REVUE DE PRESSE
2017



ENTREPRISES

BGE à la rencontre des entrepreneurs

► Isabelle BOIDANGHEIN

Dans le cadre de la semaine nationale des TPE, organisée par les BGE de l'Hexagone, BGE Picardie a invité élus et autres partenaires économiques à la découverte des chefs d'entreprises installés dans le territoire de l'Abbevillois.

C'est au Créapôle d'Abbeville que la rencontre s'est déroulée. Inauguré le 1^{er} octobre 2015, Créapôle a vocation à réunir, au sein d'un espace mutualisé, l'ensemble des réseaux locaux d'appui à la création d'entreprises, notamment BGE Picardie, Initiative Somme, l'Adie, Picardie Active, Grands Ensemble et le Parcours Confiance de la Caisse d'Épargne de Picardie. La création d'entreprises sur le territoire d'Abbeville est pour le moins dynamique. L'an dernier, 589 personnes ont été accueillies à Créapôle. Quarante-huit entreprises ont été créées par des porteurs âgés en moyenne de 29 ans, une courte majorité étant des hommes. Les secteurs d'activités privilégiés sont l'artisanat 46%, le commerce 35%, les professions libérales 15% et l'agriculture à 4%. Pour le début 2017, déjà 40 entreprises ont vu le jour, 50% des créateurs ont choisi le statut d'auto-entrepreneur ou d'entreprise individuelle. L'autre moitié ont opté pour des sociétés plus traditionnelle : SAS, SA, SARL. « Sur ce territoire, il y eu des efforts de fait de la part de la communauté d'agglomération, se félicite Sébastien Dottin, directeur général



Élus et partenaires économiques ont pu découvrir par le biais de BGE Picardie des chefs d'entreprises du territoire abbevillois.

de BGE Picardie, qui accompagne les entrepreneurs. *Faire venir des entreprises de 100 ou 200 salariés, c'est illusoire. En créant, les gens ont moins de contraintes. Beaucoup de jeunes se lancent. Ils n'ont pas le frein d'un loyer, d'une famille... Ils veulent gagner leur vie et avoir un mode de vie qui les intéresse.* » « On ne parle pas assez des TPE pourtant implantées dans les territoires, assure Brigitte Ferry, présidente de BGE Picardie. *Elles créent de la valeur, de la richesse, de l'emploi. Les mettre à l'honneur, c'est une reconnaissance. À Abbeville 44 % des créateurs sont des femmes. C'est un fait à signaler car le chiffre est de 32% au niveau national.* »

Pour Nicolas Dumont, maire d'Abbeville et président de la communauté d'agglomération de la baie de Somme, il est « important de vivre son rêve, y compris celui de la création d'entreprises. Les TPE ont un rôle fondamental en termes d'emploi, de richesse et de cohésion sociale. Il faut aider à

créer et à se pérenniser aussi. » David Garnier, 31 ans, d'Ault, a monté un studio d'enregistrement mobile après de belles études en musique : « Nous n'avons plus peur de l'instabilité, confie t-il. On se dit que ce que l'on cherche n'existe pas. Alors, on le crée et nous sommes déterminés. » À Boismont, Pascal Gilliers, 50 ans, a fondé, en début d'année Aménage Home, une entreprise qui conçoit et installe des cuisines, des dressings et des salles de bains. Il a aménagé un showroom dans un camion. Il se rend notamment les dimanches sur les marchés de Saint-Valéry et de Cayeux-sur-Mer pour se faire connaître. Pascal Gilliers réalise également des chantiers sur Amiens ou Dieppe : « Je suis ébéniste de métier, confie t-il. J'ai travaillé 28 ans dans la cuisine, je travaille beaucoup grâce au bouche à oreille. En quatre mois, j'ai atteint de prévisionnel de l'année, je suis heureux car je fais ce que je veux et l'administratif n'est pas trop lourd. » ■

ECONOMIE

ILS ONT OSÉ CRÉER LEUR PETITE ENTREPRISE

Rencontre avec cinq jeunes entrepreneurs picards qui ont récemment créé leur entreprise. Ils ont tous reçu pour cela l'aide de BGE Picardie. Témoignages.

Dans les locaux de BGE Picardie, à Abbeville, les visages affichent de grands sourires, témoignages de fierté et de réussite. Ce jeudi 30 mars, l'association d'appui aux entrepreneurs organisait, dans le cadre de la semaine des Très petites entreprises (TPE), une rencontre avec des chefs d'entreprise installés dans la région d'Abbeville. Elle voulait valoriser le travail effectué ensemble. Cet échange a ainsi permis de présenter cinq entrepreneurs qui ont démarré leur activité récemment, ou qui la démarrent dans le cours de l'année.

1 LUDOVIC POSTEL, BOUTIQUE DE VINYLES "LP"
Ludovic Postel est un passionné de musique. Après plusieurs années dans le commerce, il a décidé d'allier sa passion à ses compétences commerciales. Il a ouvert sa boutique de disques vinyles et de vêtements en décembre 2016, à Abbeville. « LP, ce sont mes initiales, mais c'est aussi le sigle anglais qui signifie "vinyle" », explique-t-il. C'est grâce à BGE et à une étude de marché qu'ils ont menée ensemble qu'il s'est tourné vers la vente de vinyles, un marché en demande dans la région. « Se lancer tout seul, c'est difficile, témoignage-t-il. BGE et ses partenaires m'ont aidé à porter mon projet. »
Contact : 03 22 20 45 06, ou LP00@orange.fr

2 PASCAL GILLIERS, CUISINES ET SALLES DE BAINS
Pascal Gilliers, de Boismont, sillonne la région dans son camion, à la rencontre des clients. Cet ancien menuisier ébéniste a monté son entreprise Aménage Home début janvier. Depuis, aucun regret. « Je voulais me lancer depuis longtemps. Quand j'ai été licencié, je me suis dit que c'était le moment ou jamais », annonce-t-il. Sa formule le démarque et lui permet de travailler à des horaires souples et de manière autonome. « BGE et Pôle Emploi m'ont permis de passer des formations de comptabilité et de communication », commente-t-il.
Contact : 06 44 12 59 92 ou pascal@amenage-home.fr

3 DAVID GARNIER, STUDIO D'ENREGISTREMENT MOBILE
David Garnier joue de la guitare depuis qu'il a 6 ans. Passionné de



En haut : Ludovic Postel et Pascal Gilliers;
En bas : David Garnier, Emmanuel Lainé et Mathieu Dorion.

musique, il l'a d'abord enseignée. Aujourd'hui, il se lance dans une nouvelle aventure. « Je veux permettre à des artistes qui n'ont pas les moyens de se déplacer de se produire, indique-t-il. Cet Autoles prévoit pour cela de parcourir la France dans le bus du label « Panorama »,

qu'il crée en parallèle. « BGE et Pôle emploi m'ont aidé à financer le permis poids lourds », révèle-t-il. David Garnier devrait lancer son entreprise d'ici la fin de l'année. « Pour moi, ce ne sera pas un travail, mais une passion ! »
Contact : contact@panoramamusicgroup.com

BGE PICARDIE, UN APPUI AUX ENTREPRENEURS.
BGE Picardie propose diverses initiatives pour aider à créer son entreprise : aides financières (grâce à des partenariats avec des banques), formations, conseils individuels... En 2016, l'association a aidé à la création de 88 entreprises. « Les TPE sont des acteurs indispensables qui créent des richesses et des emplois sur leur territoire », déclare Brigitte Ferry, présidente de BGE Picardie. « BGE aide ceux qui le veulent à réaliser leurs projets, voire leurs rêves », résume-t-elle. En savoir plus sur www.bge-picardie.org. Contact au 09 70 80 82 17 ou contact.abbeville@bge-picardie.org

4 EMMANUEL LAINE, DÉPANNÉUR D'ÉLECTROMÉNAGER
Emmanuel Lainé a l'habitude de travailler dans l'électroménager. Il a derrière lui 40 ans de carrière dans ce domaine. Il s'est mis à son compte fin 2015, après son licenciement. « Je ne voulais pas rester au chômage, alors je me suis trouvé du travail tout seul, avec l'appui de l'ANPE de Friville et de BGE Picardie », explique-t-il. Depuis quelques mois, son entreprise, basée à Grébault-Mesnil, dans le Vimeu, tourne bien. Sa formule est alléchante : Emmanuel Lainé propose ses services à des prix qu'il juge compétitifs.
Contact : 07 85 53 44 04

5 MATHIEU DORION, CRÉATEUR DE SOMME ALARME
Mathieu Dorion a créé son entreprise de vente de systèmes d'alarme et de protection à domicile, Somme Alarme. Il a commencé son aventure en janvier, et en dresse déjà un bilan positif. « Ça me plaît. Je gère mon emploi du temps, je n'ai pas de patron, je travaille seul », relate-t-il. Son entreprise est basée à Drucat, près d'Abbeville, où il met à profit ses 12 années de carrière dans des sociétés de sécurité électronique. ■
Contact : 09 54 62 81 65 ou 06 51 41 27 03 ou mathieu@sommealarme.fr
LAURA PIRET

vivre ensemble

En hausse



Un Congrès national à Soissons !

Ce n'est pas fréquent, c'est à souligner : les BGE de France (associations d'appui aux créateurs d'entreprise) ont tenu leur rassemblement annuel à Soissons, sur deux jours. Près de 200 congressistes se sont rencontrés à la CMD, puis dans les locaux de l'antenne soissonnaise rue de Mayenne. Ils ont également passé une soirée festive à Bruyères-et-Montbérault.



Stéphanie Magniez (responsable de l'antenne soissonnaise), Jean-Luc Vergne, (président national) et Brigitte Ferry (Présidente de la BGE de Picardie)

Rappelons que les 45 BGE (à Soissons, autrefois le CEPAC, rassemblé en une BGE de Picardie avec les BGE de l'Oise et de la Somme) accueillent les porteurs de projet. Les conseillers de la BGE essaient de discerner les postures d'entrepreneur, tous n'ont pas le profil. Après un bilan de compétence et un temps de formation conséquent, les futurs entrepreneurs sont aidés dans l'établissement de leur plan d'affaires à 3 ans, et conseillés dans leurs demandes de financement.

Les BGE accueillent 80 000 candidats chaque année et en forment 55 000.

contact@bge-picardie.com

Article Le Vase Communicant juillet 2017

#devenirentrepreneur : le choix du statut, ça n'est pas si sorcier !

JEANNE LAURIER (RÉSEAU BGE) | Le 15/12/2017 à 08:00 |



15



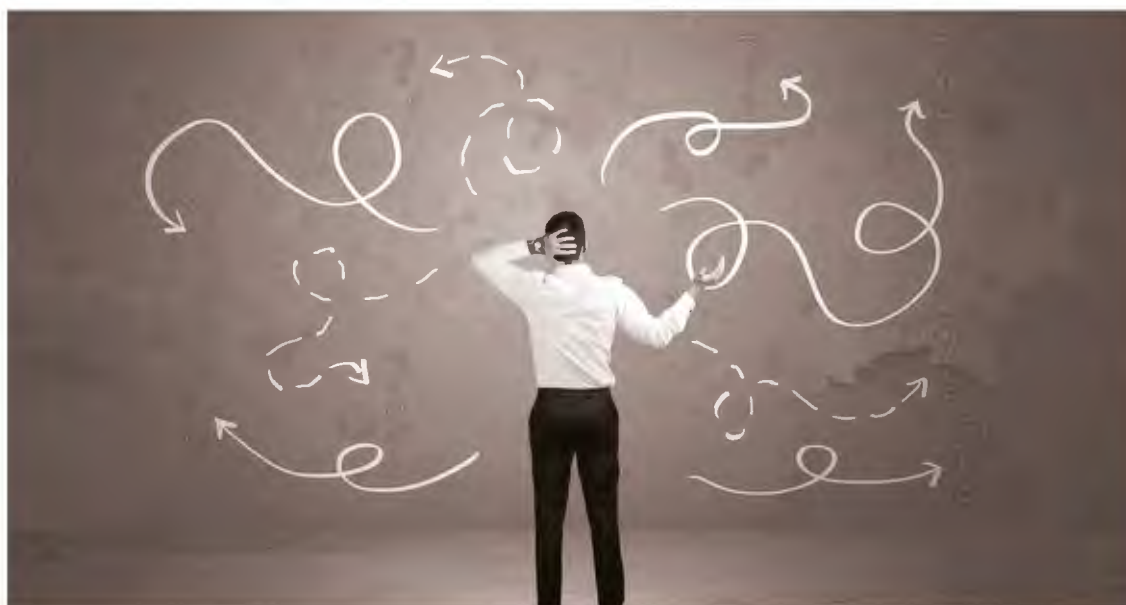
12



79



0



- Shutterstock.com

Faut-il créer en Entreprise Individuelle (EI), Société à Responsabilité Limitée (SARL) ou Société par Actions Simplifiées (SAS) ? Voici les 5 bonnes questions à se poser pour choisir entre créer sa société ou s'installer en entreprise individuelle.

« Il n'y a pas une bonne forme juridique à adopter pour son entreprise mais une forme qui sera adaptée à la situation personnelle, financière, familiale, ou encore au type d'activité de chacun », analyse **Nadège Perrier**, directrice adjointe au pôle création d'entreprise de BGE Picardie. Avant de créer sa structure, il convient donc d'analyser sa situation propre et ses priorités.

1. Dois-je m'associer ou pas ?

« La volonté de s'associer ou pas est un des premiers critères de choix de son statut. Lorsqu'une personne crée seule, plusieurs possibilités s'offrent à elle : l'entreprise individuelle, EI, l'Entreprise unipersonnelle à responsabilité limitée, EURL, appelée aussi Société à responsabilité limitée (SARL) unipersonnelle ou encore la Société par actions simplifiée unipersonnelle, SASU », résume Nadège Perrier. En revanche, dès qu'au moins deux personnes sont à l'origine du projet, elles doivent **automatiquement opter pour une forme sociétale.**

Article l'Echo

2. Ai-je du patrimoine à protéger ?

La SARL ou la SAS, y compris lorsqu'elles ne comptent qu'un seul associé sous leur forme unipersonnelle, sont des **statuts plus protecteurs** que l'EI. « *La société établit une séparation entre la personne et son statut de chef d'entreprise* », rappelle Nadège Perrier. Et donc, entre patrimoine personnel et biens professionnels, sauf dans le cas d'une **faute de gestion**, où la **responsabilité personnelle est engagée**. En entreprise individuelle, l'entrepreneur est responsable des dettes professionnelles sur son patrimoine personnel. Avec certaines limites. « *Sa résidence principale est automatiquement protégée et il est possible d'établir un acte notarié d'insaisissabilité pour mettre à l'abri ses autres biens fonciers. L'entreprise individuelle à responsabilité limitée (EIRL) permet aussi d'abriter une partie de son patrimoine* », reprend Nadège Perrier. Revoir ou prévoir son régime matrimonial est aussi important pour en pas engager le patrimoine du conjoint.

3. Quelle est la protection sociale recherchée ?

Les dysfonctionnements du RSI, le régime social des indépendants, ont fini par avoir raison de son existence puisqu'il disparaîtra le 1er janvier 2018 et sera progressivement transféré au régime général. Mais sa mauvaise réputation avait déjà échaudé les nouveaux créateurs, au profit de la SAS. La SAS permet en effet aux dirigeants d'être rattachés au régime général de la Sécurité Sociale.

4. Quel est l'investissement de départ ?

L'EI ne requiert **pas de mise de départ**. Les sociétés se créent avec un capital. « *Il n'y a pas de montant minimum mais le capital apparaît sur tous les documents contractuels. C'est un gage de crédibilité car les clients, partenaires, fournisseurs, le voient, et le montant doit être correctement dimensionné par rapport à l'activité* », souligne Nadège Perrier.

5. Et la rémunération ?

Dans le cadre de l'EI, les bénéfices se confondent avec la rétribution. La **rémunération des dirigeants de SARL** est déductible du résultat imposable. La SAS bénéficie elle d'une fiscalité qui a séduit **Adrien Gotty**, créateur cette année avec sa compagne et son frère d'un organisme de formation dans le domaine de l'immobilier. « *La SAS permet d'effectuer un arbitrage entre rémunération et dividendes, car les dividendes sont exonérés de charges sociales. Il est donc avantageux de se verser moins de rémunération et plus de dividendes en fin d'exercice* », souligne-t-il.

Article réalisé en partenariat avec le réseau BGE dans le cadre de la campagne #devenirentrepreneur #adopte1coach sur les enjeux de la formation à la création et au développement des entreprises.



S'il n'y a pas d'âge ou de profil idéal pour entreprendre, il y a des compétences et des aptitudes indispensables pour réussir. C'est pourquoi il est nécessaire d'être à la fois challengé, accompagné et formé.

DES FUTURS ENTREPRENEURS ? Les lycéens montent des projets d'entreprise

BREUIL-LE-VERT Une trentaine de lycéens en Bac Pro commerce du lycée Roberval de Breuil-le-Vert est sensibilisée par la création d'entreprises par la BGE.

SENSIBILISER Des rencontres

LA BGE, spécialisée dans l'aide à la création d'entreprise, propose depuis l'an dernier des sensibilisations dans les lycées professionnels. Cette année, Chloé Robart, chargée de mission, intervient auprès de trente lycéens en Bac Pro commerce au lycée Roberval à Breuil-le-Vert.

Son but : « Travailler avec les élèves sur la prise d'initiatives, travailler sur soi-même, se servir de la dynamique entrepreneuriale et donner une bonne vision de l'entreprise. »

Et Chloé Robart de poursuivre : « Bien souvent, les jeunes s'arrêtent à l'image du patron derrière son fauteuil, riche. L'idée est de ne pas avoir une vision erronée de l'entreprise. L'artisanat et les PME sont aussi des entreprises. Je leur montre qu'avant de pouvoir se payer il faut travailler dur et parfois quelques mois sans paie. Des entrepreneurs sont venus raconter leur histoire et témoigner pour montrer qu'il n'est pas évident de créer une entreprise. Il faut avoir des compétences, avoir un savoir-être et un savoir-faire. »

Et d'ajouter : « Je veux leur montrer qu'il est possible de créer son entreprise et surtout leur montrer la réalité des choses ! »



Les élèves de bac pro du lycée Roberval ont monté des projets d'entreprise.



Après la théorie et les rencontres, les lycéens ont été amenés à mener par groupe un projet de création d'entreprise original, de l'étude de marché à l'élaboration d'un montage financier. Les groupes se sont donc formés et les idées ont germé. Karelle, Honorine et Oceane travaillent sur un magasin de prêt-à-porter de luxe à Toulouse où elles mettraient en avant des marques de luxe non connues. Valentine et Camille sont plutôt axées bien-être avec le projet d'un institut de beauté pour tous les âges. « On proposerait aussi des maquillages enfants par exemple et du spafish encore peu répandu. »

Priscilla, Antoine et Romaric pensent déjà entreprise et vacances avec un projet de camping en bord de mer où les logements ne seraient pas des mobil-homes, des roulotte ou des cabanes, mais des anciens wagons de train redécorsés. « C'est du camping insolite ! » lance avec enthousiasme Antoine. Sans oublier Anis, Aymeric, Lucas et Alexis qui souhaitent monter un lieu de rencontre pour les jeunes autour des jeux vidéo, de la restauration et de la chicha. Ou encore Ophélie et Allison qui veulent faire voyager les gens avec leurs agences de voyage aux destinations paradisiaques.



Les élèves devront ensuite défendre leur projet d'entreprise devant un jury vendredi 10 février au lycée Roberval. Puis les meilleurs pourront à nouveau présenter leur projet, lors du forum des initiatives, au concours régional de la BGE avec de beaux lots à gagner.

Créer une entreprise, ça vous tente ?

Valérie P.

MOUY



« En tout cas, plus à l'heure actuelle. Mon mari et moi avons déjà été à notre compte dans l'automobile il y a quelques années. »

Manuel Rodrigues

BEAUVAIS



« Je suis même admiratif de cette prise de risque. Il faut en tout cas de grandes qualités humaines. »

Eric Maître

CLERMONT



« Non, ça ne me tente pas. Créer une entreprise, ça nécessite de l'argent. C'est bon pour les jeunes de 20 à 25 ans ! »

Joseph Boudarene

LAIGNEVILLE



« Pourquoi avoir créé mon entreprise ? L'envie d'indépendance. Aujourd'hui, je ne tenterai plus l'expérience. »



Sensibiliser les jeunes à l'entrepreneuriat

Chloé Robart, chargée de mission à la BGE.

« BGE PICARDIE, association d'aide à la création d'entreprise, développe des actions de sensibilisation à l'entrepreneuriat au sein des établissements scolaires dans le but d'initier les jeunes à la conduite de projet et à la culture entrepreneuriale. Ces actions sont encadrées par un accord-cadre de coopération signé avec le Ministère de l'Éducation Nationale. A ce titre, BGE PICARDIE travaille avec plusieurs établissements scolaires situés en

quartier prioritaire sur le département, à travers un module de 21 heures intitulé « J'entreprends ». L'idée est de mettre les élèves en action dès le début du dispositif pour leur donner envie de s'impliquer très vite dans la démarche. » explique Chloé Robart, chargée de missions à la BGE. M.M.D.

SOISSONS

RUE DE MAYENNE À SOISSONS

BGE Picardie présente son nouveau club aux entrepreneurs soissonnais

BGE Picardie est implanté depuis plus de 20 ans dans la région et cet outil de développement économique local permet à plus de 1 250 entrepreneurs de créer leur activité chaque année. Depuis le 4 janvier 2017, BGE a maintenant créé son club, un nouvel outil qui a été présenté à plusieurs chefs d'entreprises, mardi 14 mars à l'antenne de Sois-

sons situé rue de Mayenne.

Le BGE Club s'adresse plus particulièrement aux entrepreneurs de TPE et micro-entreprises. Depuis son lancement, il compte 160 adhérents dont déjà 35 à Soissons. Rémi Cardon, community manager de BGE Picardie, a ainsi exposé plusieurs avantages à intégrer le club : «C'est un moyen de faire des économies par exemple sur

vos sorties, vos fournitures et autres types d'achats en intégrant un comité d'entreprises pour les TPE. C'est aussi la possibilité de booster son chiffre d'affaires grâce aux modules e-learning, aux ateliers thématiques ou aux conseils personnalisés par des experts... Le club permet également d'échanger avec d'autres créateurs ou encore de gagner du temps et op-

timiser la gestion de son entreprise.» Les entrepreneurs soissonnais accompagnés par BGE Picardie ont donc la possibilité d'adhérer au club gratuitement. Rémi Cardon préfère cependant le présenter étape par étape et solidifier les adhésions par petits groupes, «la priorité reste en effet de créer un réseau de qualité».

BM



Rémi Cardon, community manager de BGE Picardie, en pleine présentation du club créé début janvier.



Plusieurs entrepreneurs soissonnais ont pris place autour de la table et écouté les avantages à intégrer le BGE Club.

Article L'Axonais mars 2017

ÉCONOMIE

Ils prennent les créateurs par la main

SOISSONS L'association BGE Picardie aide les créateurs d'entreprise à monter leur projet. Et ça marche. C'est l'agglomération de Soissons qui en a créé le plus dans l'Aisne en 2016.

Trente-sept entreprises ont vu le jour dans le Soissonnais grâce à l'association BGE Picardie en 2016. Ce sont par exemple, deux anciens salariés qui ont créé leur société de géothermie au sein du Parc Gouraud à Soissons (dont le principe est d'exploiter la chaleur stockée dans le sous-sol). L'agglomération a été ainsi le territoire qui a vu émerger le plus de projet de création d'entreprise l'année passée, avec l'accompagnement de BGE Picardie. Dans le secteur de Villers-Cotterêts, ce sont 21 nouvelles entités qui furent suivies en 2016, et dans le Val de l'Aisne, 10.

"La création d'entreprise est l'une des solutions face au chômage. C'est aussi une voie professionnelle qui séduit de plus en plus de jeunes"

Jean-Luc Vergne, président du réseau BGE

« Notre principe, c'est que chaque personne est capable de créer son entreprise. Nous accueillons tout le monde, mais tout le monde n'est pas fait pour être entrepreneur », observe la présidente de BGE Picardie, Brigitte Ferry.

Jean-Luc Vergne, président du réseau national BGE, présent à Sois-



(de g. à d.) Brigitte Ferry, présidente de BGE Picardie, Jean-Luc Vergne, président du réseau national et Stéphanie Magniez, responsable de l'antenne de Soissons.

sons pour l'assemblée des 45 antennes françaises à la cité de la musique, précise : « Lorsque l'on veut être entrepreneur, on choisit un parcours semé d'obstacles. Dès que quelqu'un pousse la porte de chez nous, la première chose que l'on fait, c'est voir s'il est fait pour être entrepreneur. » Très concrètement, êtes-vous capable de prendre des risques en vous endettant ? De ne pas comp-

ter vos heures ? De diriger des salariés ?

LE DÉFI EN DÉCOURAGE PLUS D'UN

Ensuite, la deuxième étape est de monter le business plan, un gros dossier présentant l'intérêt et la rentabilité de son projet, puis de chercher des investisseurs, et éventuellement de se former à sa future activité. C'est durant l'ensemble de

ces étapes que les équipes du réseau accompagnent les créateurs d'entreprise. Et le défi en découragement plus d'un. Dans l'Aisne, 907 personnes ont été accueillies en 2016. Ensuite, un peu plus de la moitié (494), a commencé à être accompagnée. Au final, ce sont 202 entreprises qui ont été réellement créées. « Dans le Soissonnais, les projets que nous avons accompagnés

UN NOUVEAU SERVICE POUR CRÉER SA SOCIÉTÉ

C'est sous le doux nom de « couveuse d'entreprise » que le service aux jeunes entrepreneurs est désigné. Depuis l'année dernière, il est proposé dans l'Aisne. Il s'agit de permettre aux créateurs d'entreprise de tester leur projet en situation réelle d'activité, avant d'être immatriculés au registre du commerce. Une étape supplémentaire avant de voler de ses propres ailes qui permet de réduire les risques.

sont surtout de demandeurs d'emploi, qui ont créé une activité artisanale », observe la responsable de l'antenne de Soissons, Stéphanie Magniez.

L'aide proposée par l'association permet ainsi à des demandeurs d'emploi de retrouver une activité, quel que soit leur niveau d'étude. « La création d'entreprise est l'une des solutions face au chômage, mais pas la seule. Ensuite, c'est une voie professionnelle qui séduit de plus en plus de jeunes », observe le président Jean-Luc Vergne.

Grâce à BGE, mais aussi aux autres structures du même type, se lancer est un peu moins risqué : « 60% des entreprises créées sans accompagnement sont pérennes. Chez nous, le chiffre est supérieur à 80%. » ■

JULIEN ASSAILLY

Contact. Tél. 0970 808 217 ou www.bge-picardie.org

Article Courrier Picard

CLERMONT



A la tête d'Altech systèmes, Alain Lenoble est en passe de quitter la couveuse d'entreprises.

Vous souhaitez tester votre projet en toute sécurité, mais dans les conditions du réel, avant de créer votre entreprise ? C'est possible grâce à la couveuse de BGE.

Il n'y a pas de bon profil pour intégrer notre couveuse d'entreprises. Tout le monde peut venir, à condition d'être prêt à se retoucher les manches. Une réussite tient plus à l'individu qu'au projet en lui-même.

Au 42 de la rue de Paris, toute une équipe se tient à la disposition des futurs chefs d'entreprise. L'association BGE (Ensemble pour agir et entreprendre) Picardie y a en effet ouvert une antenne, il y a de cela six ans maintenant. « L'idée de la couveuse est de permettre à de futurs entrepreneurs de tester leur projet en toute sécurité durant un an, avant immatriculation », explique Loïc Le Gac, consultant.

L'intégration se fait après passage devant un comité qui valide ou non la candidature. « Mais il est très rare que nous refusions quelqu'un. Il faut vraiment que le projet soit mal préparé ou qu'il y ait un réel manque de motivation. »

Ce jour-là, deux jeunes femmes, l'une de Beauvais souhaitant lancer son activité de socioesthétique et l'autre de Précy-sur-Oise pour un projet de home-staging et home-organizer, tentaient ainsi leur chance. Connaissance du métier, personnalité, motivation, état d'avancement du projet... Tout a

été soigneusement passé en revue par le jury au cours d'un entretien de 30 minutes. Au final, leurs deux candidatures ont été validées.

« Si nous sommes là pour les aider, nous ne faisons en revanche rien à leur place, précise Loïc Le Gac. Ce ne serait vraiment pas leur rendre service. Nous les accompagnons dans leur réflexion et accélérons l'avancement du projet. Mais il est important que les démarches soient faites par le porteur de projet lui-même. »

Quarante pour cent des projets testés en couveuse aboutissent à une création d'entreprise. « Entre 30 et 40 % des autres porteurs retrouvent un emploi grâce aux opportunités qui se sont offertes à eux au cours de leurs démarches et

abandonnent donc leur projet. » Soit un taux de sorties positives de 80 %.

« Au bout de trois ou quatre mois, nous savons déjà si un projet va décoller, ou non »

Loïc Le Gac, consultant

« Même pour ceux qui échouent, leur passage chez nous est important car il va leur permettre de faire le deuil de leur projet et de passer à autre chose. Généralement, au bout de trois ou quatre mois, nous savons déjà que tel ou tel projet ne va pas décoller. Alors nous réorientons notre aide sur la

recherche d'emploi. »

Sylvain Caillot a ainsi intégré la couveuse il y a six mois. « Je souhaitais trouver une solution d'accompagnement à mon projet », explique ce Clermontois de 38 ans, ancien responsable HSE, à la tête de « Soigner votre dos » (www.soignervotre-dos.com ou sycaillot@gmail.com). « J'ai commencé moi-même à souffrir du dos vers 23, 24 ans. Je me suis vite rendu compte que mon problème venait de ma mauvaise posture au travail. »

Sylvain se forme et, une fois diplômé en biomécanique et postures au travail, se lance comme coach. « J'ai mis au point une méthode scientifique qui permet aux gens d'apprendre à se positionner correctement à leur bureau. » Une

formation qu'il délivre uniquement en ligne, mais qui n'en reste pas moins entièrement personnalisée. « Elle n'implique aucun investissement en matériel. Un simple tabouret réglable en hauteur est suffisant dès lors que l'on a la bonne position. » Position calculée par le coach « au centimètre près ». Alain Lenoble est, lui, en passe de sortir de la couveuse pour voler de ses propres ailes. À la tête d'Altech

Systemes (www.altech-systemes.fr ou a.lenoble@altech-systemes.fr), il a réalisé un chiffre d'affaires de 80 000 euros pour sa première année d'existence. Son credo ? L'étude et la réalisation d'équipements et d'automatismes. « Je fabrique des machines pour l'industrie ; elles sont destinées à augmenter une capacité de production ou à faire des essais », résume ce Liancourtois de 42 ans qui possède une expérience de 15 années dans la pression.

Licencié pour raisons économiques il y a deux ans, il a fait le choix de monter sa propre société. « La couveuse me permet de tester mon activité sereinement, sans être noyé sous les démarches. Je peux ainsi me consacrer pleinement à mes clients » ■ SYLVIE MOLINES

APRÈS LA COUVEUSE, LA COOPÉRATIVE D'ENTREPRENEURS

À l'issue de leur passage en couveuse, les porteurs de projet qui créent leur activité ont la possibilité d'intégrer la coopérative d'activité et d'emploi (CAE) de BGE, baptisée ESSOR (Entreprendre en Coopérative). « Ce sont des gens qui veulent se consacrer à leur métier et se décharger de tout ce qui est administratif, note Karine Givair-Lely consultante CAE ESSOR. La CAE leur offre en effet, comme la couveuse, un cadre sécurisé, à la fois comptable, juridique, social, fiscal... » Leur statut d'entrepreneur-salarié de la coopérative leur permet en outre de bénéficier de la même couverture sociale que n'importe quel

autre salarié. « Ils cotisent. Donc s'ils doivent faire face à un revers de marché ou à un déclin de leur activité et tout arrêter, ils ont droit au chômage. » L'entrepreneur peut quitter la coopérative quand il le souhaite ou y rester à vie. « La seule obligation, c'est qu'il y ait une activité facturée. » En contrepartie de cet accompagnement, ils doivent ainsi verser 10 % de leur chiffre d'affaires. « Certains entrepreneurs apprécient également de ne pas être isolé. Nous les rencontrons en effet au moins une fois par mois et nous leur proposons aussi des temps collectifs d'échange avec les autres entrepreneurs. »

CL004

CLERMONT

Un magasin partagé pour soutenir artisans et producteurs

La place Decaignères est presque un passage obligé pour tout Clermontois. Située à mi-altitude dans la ville, elle est le croisement de cinq rues dans la ville dont certaines artères majeures de la commune. Elle est aussi à l'origine de bon nombre de crises de nerf pour les automobilistes, à certaines heures de la journée. Lors du dernier conseil municipal du 27 juin, la mairie a fait un pas en avant en ce qui concerne l'évolution de cet endroit. Il y a tout d'abord le sujet du magasin « carrefour contact ». « Des études de déplacement ont commencé avec le propriétaire », explique Lionel Olivier, Maire de Clermont.

De son côté, le responsable du magasin, David Dupire, qui n'est donc pas le propriétaire, reste attentiste : « il en avait été question il y a très longtemps avec la reconstruction du magasin au fond du parking, c'était il y a au moins cinq ans. Depuis, je n'ai entendu parler de rien. » Ensuite, la municipalité expose son projet, juste en face du magasin, au 3, rue de Paris. « Nous avons

acquis plusieurs lots dans cette copropriété, pour effectuer le ravalement de façade de ce bâtiment dégradé mais aussi pour occuper le local commercial désaffecté depuis plusieurs années », poursuit l'édile.

Clermont envisage, dans le cadre d'une convention avec BGE, organisme de soutien aux créateurs d'entreprises, de créer une « boutique partagée » pour soutenir l'économie locale. Grâce à des subventions d'état du fond de soutien à l'investissement local, la ville va confier à BGE le soin de proposer à des producteurs et artisans locaux de mettre en dépôt leurs produits dans ce local de 75 m². La vente y serait assurée par un ou deux emplois aidés, personnes souhaitant créer une entreprise ou devenir professionnelles dans le commerce. Estimé à 800€, le loyer mensuel, à la charge de BGE Picardie sera ramené à 400€ pour un bail commercial de 3 ans. Un tarif préférentiel qui permettra sûrement à BGE d'attirer producteurs et artisans à des

conditions idéales. Chaque année, BGE devra remettre à la mairie un bilan qualitatif et financier. La proposition est

acceptée par le conseil municipal à l'unanimité.

Hassan SADI



Le rez-de-chaussée du 3 rue de Paris, propriété de la ville de Clermont deviendra le magasin partagé.

► Ressources

ENVIE D'ENTREPRENDRE ? DES AIDES POUR SE LANCER

Chaque année, 500 000 Français décident de se mettre à leur compte.
Pourquoi pas vous ?

► Texte : Xavier-Eric Lunion



Comme 55 000 créateurs chaque année, Rougui a bénéficié de l'accompagnement de la BGE pour lancer "Un amour de baba", pâtisserie parisienne qui décline le baba au rhum en différents parfums.

Être son propre patron, réaliser un rêve, donner un sens à sa vie... Les motivations pour créer sa boîte sont diverses. Mais il y a un pas du rêve à la réalité. De nombreuses structures aident les entrepreneurs en herbe à concrétiser leur projet. La BGE par exemple, propose un accompagnement complet, de l'affinement de l'idée de départ au développement de l'activité en passant par le financement. « Le passage en "couveuse" BGE a été un tremplin pour moi. Cela



Anne-Cécile crée des vêtements esthétiques et fonctionnels pour les personnes qui ont des difficultés à s'habiller à cause d'un problème physique.

m'a permis de tester mon produit et d'être confortée dans la viabilité de mon projet », témoigne Rougui, créatrice de « Un amour de baba ». Chaque année, la BGE accompagne 55 000 personnes, soutient la création de 18 000 entreprises qui génèrent 30 000 emplois.

UNE AIDE AU DÉMARRAGE

Pour beaucoup, l'envie d'entreprendre est forte, mais la question du financement reste problématique, quand elle ne fait pas peur. « Avant de me lancer, il me manquait les fonds, confirme Pauline, qui a ouvert une franchise de monassistantnumérique.com, plateforme d'aide informatique aux particuliers. La BGE m'a orientée vers l'Adie, qui m'a accordé un microcrédit

pour financer la trésorerie et le matériel dont j'avais besoin pour démarrer ». Plafonné à 10 000 €, ce prêt est particulièrement intéressant pour tous ceux qui n'ont pas accès au crédit bancaire.

Son remboursement se fait mensuellement en fonction de votre budget et des perspectives de revenus de l'entreprise, sans pour autant vous placer dans une situation financière précaire.



LIENS

- adie.org
Tel : 0 969 328 110
(prix d'un appel local)
- bge.asso.fr
Tel : 01 43 20 54 87
- crea-sol.fr
- france-microcredit.org

Un soutien pour les entrepreneurs

Afin de savoir si leur projet est viable et bénéficier de précieux conseils, les futurs entrepreneurs peuvent intégrer la couveuse d'entreprise C2ER.

Un organisme du groupe BGE Picardie qui propose de tester, valider puis créer un projet d'entreprise en toute sécurité.

Frédérique Bellebois chargée de mission couveuses aux antennes d'Abbeville et Amiens a tenu dernièrement une réunion à C2ER Abbeville en présence de plusieurs jeunes entrepreneurs.

Frédérique Bellebois de faire savoir : « on s'est réunie pour que chacune des couvées présente ici son activité, les moyens qu'elle a mis en place pour se faire connaître et les outils de communication qu'elles utilisent. »

« Et j'ai la chance d'avoir Marie-Aimée Hurtelle Hustache qui vient d'intégrer la couveuse et qui souhaite développer une agence de communication. En même temps, chacune se présente, prend des notes, donne quelques conseils. Après chaque pré-



Les jeunes entrepreneurs de la couveuse C2ER en compagnie de Frédérique Bellebois

sentation, elle pourra éventuellement intervenir avec des conseils pour les actions à mettre en place dans les semaines à venir afin d'améliorer leur communication. Et ainsi développer leur activité plus rapidement. »

Les entrepreneurs présents

étaient Véronique Lamidel Guide touristique sur la commune de St-Valéry qui propose un circuit sur la vieille ville de St-Valéry, Stéphanie Locat qui a intégré récemment la couveuse, pour une agence de communication localisée dans le Verneu avec un périmètre « Hauts de France »

Justine Hochart qui est guide touristique sur Amiens notamment à bicyclette, sur les produits régionaux et une brasserie sur Amiens. Et Marion Hardelay, créatrice d'objets de décoration avec la création d'un site internet pour la vente en ligne

Article Journal d'Abbeville

L'ACTUALITÉ EN FLASH



ABBEVILLE

BGE Picardie informe les futurs créateurs d'entreprise

Afin de sensibiliser les habitants de l'Abbevillois sur les accompagnements aux projets de création d'entreprise, BGE Picardie, l'Adie et

la Mission locale se sont rendus au supermarché Hyper U ce mardi 28 mars. Ces différentes structures travaillent ensemble pour aider ceux qui voudraient créer leur entreprise à se lancer. Ils informent les particuliers sur les aspects administratifs, juridiques, commerciaux... BGE Picardie vérifie la faisabilité de leurs projets, travaille les idées et la personnalité des futurs entrepreneurs, puis les suit durant les trois premières années. L'Adie apporte une aide financière à ceux qui n'ont pas accès aux prêts bancaires. En dehors de ce genre de manifestation, BGE Picardie fait aussi circuler son « BGE bus » dans la région afin d'informer les passants. Il sera notamment sur la place Jacques Becq ce jeudi 30 mars à 14 heures. L'association organisera également ce même jeudi 30 mars à 16 heures un échange entre des entrepreneurs, des élus et des partenaires bancaires. La séance se tiendra au bistrot d'antan La Ritournelle, situé rue Boucher de Perthes.

Article Le Courrier Picard

Nogent-sur-Oise : l'école des jeunes entrepreneurs accueille sa deuxième promotion



Nogent-sur-Oise, vendredi 1er avril. Christian Ndiaye coordonne depuis un an l'école des jeunes entrepreneurs, un dispositif qui permet à des Oisiens issus des quartiers prioritaires de fonder une entreprise tout en percevant un salaire. (LP/E.G.)

Anaïs, 28 ans, va bientôt créer sa société de plomberie au Meux, près de Compiègne. Si tout va bien, son entreprise sera immatriculée en octobre. Annabelle, 25 ans, originaire de Montataire, vient de terminer sa formation sur les bancs de l'école internationale du relooking, à Paris, pour devenir « consultante en communication par la valorisation de l'image ». Comme 28 autres jeunes issus de quartiers prioritaires de l'Oise, Anaïs et Annabelle font partie de l'école des jeunes entrepreneurs, un dispositif innovant lancé dans l'Oise l'année dernière, pour une expérimentation de trois ans.

En février 2015, le groupe avait été reçu à Paris par François Rebsamen, alors ministre du Travail. Ce dispositif permet à des jeunes issus de quartiers défavorisés de fonder leur entreprise tout en percevant un salaire. Il s'agit d'un contrat d'avenir de douze mois, renouvelable deux fois. Les premiers contrats sont arrivés à terme en janvier. Sur les 30 jeunes entrepreneurs qui constituaient la première promotion, 13 ont prolongé leur contrat. Les 17 autres sont sortis du dispositif (ils ne perçoivent plus de salaire) mais 12 d'entre eux continuent à bénéficier d'un entretien d'accompagnement une fois par mois. Les 5 restants ont retrouvé un emploi ou une formation sans lien avec leur projet initial. « Nous avons renouvelé les contrats des jeunes qui défendaient les projets les plus aboutis, explique Christian Ndiaye, chef de l'école des jeunes entrepreneurs. Six autres candidats ont été recrutés en février pour se lancer dans le parcours. »

Porté par la BGE Picardie, association d'appui aux entrepreneurs, le dispositif coûte environ 500 000 € par an. « C'est un vrai tremplin, résume Christian Ndiaye. Il offre aux jeunes la possibilité de décoller dans leur vie professionnelle et personnelle. »

Karim, 22 ans, domicilié dans le quartier de la Victoire, à Compiègne en est convaincu. Ce jeune entrepreneur issu de la première promotion s'apprête à devenir formateur en sécurité incendie. Tous les dix jours, il est reçu par Christian Ndiaye au Sarcus, dans les locaux de la BGE de Nogent-sur-Oise. « Pour moi, c'est une aide primordiale sans laquelle je n'aurais jamais pu développer ce projet, explique le jeune homme. Je suis pompier volontaire depuis l'âge de 16 ans. C'est ma passion. Ma société va me permettre d'utiliser ma passion comme moyen de subsistance. J'ai déjà des contacts pour être intervenant dans un centre de formation à Paris. J'envisage de démarrer en septembre. »

Elisabeth Gardet

leparisien.fr

économie

> ACCOMPAGNEMENT

Des permanences pour les porteurs de projets

Nationalement, BGE est le premier réseau d'appui aux entrepreneurs. À Creil, une permanence est tenue gratuitement pour les porteurs de projets.

BGE est un réseau national sous la forme d'une structure associative d'accompagnement à la création d'entreprises, à la reprise d'entreprises et à sa structuration financière au service des porteurs de projets et des chefs d'entreprise. Son siège régional est à Amiens avec des antennes au niveau local.

En complément de l'implantation à Nogent-sur-Oise, la BGE Picardie assure une permanence gratuite à Creil chaque mercredi matin de 9h à 12h.



Christian Ndiaye porte une oreille attentive à cette entrepreneuse

Au Centre des cadres sportifs (1 rue du Gén. Leclerc), Christian Ndiaye accueille sur rendez-vous, les porteurs de projets :

«Notre rôle est de les accompagner, les former et les suivre. Les gens viennent nous voir avec une idée de projet et nous nous assurons que c'est viable. Nous les aidons ensuite dans leurs démarches pour qu'ils puissent le concrétiser» explique-t-il.

Cette action, financée dans le cadre du contrat de ville, est destinée à favoriser un développement harmonieux de notre territoire et à soutenir les initiatives économiques des habitants. Ce projet défend les valeurs de l'économie sociale et solidaire.

i BGE Picardie
9, rue Ronsard - Nogent-sur-Oise
0970 808 217 (numéro non surtaxé)

S'informer sur la création d'entreprise demain

Les structures de la création d'entreprise BGE Picardie, Initiative Somme, Picardie active et Adie organisent une manifestation dans la galerie marchande d'Hyper U ce mardi 28 mars. De 10 à 16 heures, ils présenteront les services qu'ils mettent en place afin d'aider à l'élaboration de nouvelles entreprises. Un moyen de renseigner les habitants de l'Abbevillois sur les méthodes mises en place pour les aider dans leurs projets de création d'entreprise. *Plus de renseignements sur le site internet www.bge-picardie.org*

Le courrier picard samedi 28/01/17

Concilier bac+2 et création d'entreprise

Une formation diplômante de niveau bac+2 est proposée aux créateurs d'entreprise en devenir.



La BGE à l'hôtel de proposer des formations. Mais, pour la première fois en son histoire, elle permettra ses stagiaires d'acquies un niveau bac+2.

Depuis maintenant plus de vingt ans, la Banque de gestion d'entreprises (BGE) de l'Oise accompagne les porteurs de projets dans leur création d'entreprise. À partir de mars 2017, son dispositif de «couveuse» va permettre aux entrepreneurs non seulement d'être accompagnés dans toutes leurs démarches, mais aussi, pour ceux qui le souhaitent, de suivre une formation qui aboutira à un diplôme de niveau bac+2. La «couveuse», c'est quoi ? La BGE peut tout simplement donner des conseils à une personne qui souhaite créer sa très-petite entreprise (TPE) mais elle peut également lui proposer son dispositif de «couveuse» : le principe est simple, explique Aurélie Jasse, responsable pédagogique et qualité. Si un créateur d'entreprise souhaite tester son projet avant de le lancer, il peut béné-

ficier de notre coveuse. Alors il peut commencer son activité en limitant les risques puisqu'il est accompagné par un conseiller spécialisé et, dans le même temps, il peut continuer à percevoir ses droits ou son salaire. »

TESTER EN TOUTE SÉRÉNITÉ SON ACTIVITÉ

Il est ainsi possible de tester son activité en toute sérénité, découvrir son marché en grande urée ou encore se former au métier de chef d'entreprise. Plus de 300 créateurs d'entreprise passent par le biais de la coveuse chaque année à Beauvais.

À partir de cette année, la BGE va apporter un plus à sa «couveuse» puisque les futurs entrepreneurs pourront, en plus des services déjà proposés, suivre une formation de 14 jours ou 10 mois. Au programme : stratégies commerciales, communication, vente, comptabi-

lité ou encore gestion et à la clé, une certification professionnelle de niveau Bac+2 entrepreneurs de la TPE. « C'est surtout principalement aux personnes de niveau bac qui souhaitent se lancer dans la création d'entreprise, qu'elles aient à la recherche d'un emploi ou souhaite à continuer Mme Jasse : « Quelle que soit l'étape de son projet de création, la personne peut ensuite suivre un bac+2 en parallèle et ainsi valider les compétences acquises pendant cette période. Nous sommes les seuls à proposer ce type de formation diplômante dans l'Oise. »

La formation devrait commencer début mars par groupe de 6 à 10 personnes. ■

Pour plus renseignements et vous faire connaître, contactez Aurélie Jasse, responsable pédagogique à la BGE de Beauvais au 03 20 70 00 17, au personnel@bge.org ou sur le site www.bgepicardie.org

SAINT-QUENTIN

La BGE s'installe chez Créatis

Un lieu pour les créations d'entreprises a été inauguré mardi.

La BGE Picardie (BGE pour « boutique de gestion », bien que le terme soit tombé en désuétude) a inauguré, mardi 12 septembre, une antenne à Saint-Quentin afin d'y accueillir les créateurs d'entreprises. Elle met à leur disposition une salle de formation, des bureaux, ainsi qu'un accueil des porteurs de projet. « Préparer les entreprises, mais aussi les entrepreneurs, c'est notre but. Notre cible se sont les toutes petites entreprises, les entrepreneurs indépendants », explique Sébastien Dotin, directeur général de la BGE Picardie. Ce nouvel espace se trouve au cœur des locaux de Créatis, au Bois de la Choque. Les entrepreneurs pourront trouver ici le soutien qu'ils espèrent, que ce soit sur un plan moral, juridique ou de gestion pure.

Encote en incubateur, Julie Chaput est diplômée d'un BTS de vente, elle a de l'expérience en restauration. Elle s'est lancée à son compte il y a un an. Elle réalise des objets décoratifs personnalisés. « C'est une vraie volonté de créer son activité et de pouvoir vivre des fruits de son travail. Se lancer et avoir un projet qui tième la route, c'est une véritable motivation chaque jour », témoigne-t-elle.

Valérie Queulin, graphiste, s'est lancée à peu près en même temps dans la communication visuelle. « La création d'une antenne BGE à Saint-Quentin, c'est l'assurance d'avoir une relation de proximité », se félicite-t-elle. « Bien sûr, il faut être mobile pour développer son activité. Mais auparavant, il fallait se déplacer sur Chauny ou sur Soissons, ce qui pouvait parfois être compliqué. Avec l'antenne Saint-Quentinoise, ce sera plus facile. »

2017, ANNÉE PROSPÈRE

Ils sont nombreux ceux qui veulent se lancer dans la création d'entreprise. L'année 2017 aura d'ailleurs été particulièrement prospère : « 24 nouvelles entreprises se sont développées, c'est 41 % de plus que l'an dernier. Il est bon de noter que 38 % environ des porteurs de ces projets sont des femmes », souligne Frédérique Macarez, maire de Saint-Quentin. « C'est une fierté d'être au plus près des entrepreneurs. Près de 80 entreprises sont présentes à l'espace Créatis, cela représente environ 250 emplois, avec un ratio de création-succès de l'ordre de 90 % », poursuit-elle.

En Picardie, huit mille personnes sont déjà venues soumettre des projets à la BGE, qui ont abouti à



Julie Chaput et Valérie Queulin, des « incubées » qui se lancent dans l'entrepreneuriat.

5000 créations d'entreprises. La BGE Picardie, présente sur les trois départements, compte 70 salariés.

sur le web

COURRIER-PICARD.FR

Plus de photos sur notre site

ENCOURAGER LES PLUS JEUNES

« En 2018, grâce au soutien de la région Hauts-de-France, 5 000 lycéens l'opportunité de découvrir le monde de l'entrepreneuriat, et pourquoi pas lancer à leur tour dans l'aventure. Car si on naît parfois entrepreneur, on apprend aussi à l'être », indique Brigitte Ferry, présidente de la BGE Picardie. La création d'entreprise peut aussi être apprise dès le plus jeune âge. « Nous pouvons leur faire bénéficier de nos offres de formation, mais aussi de notre EME (École de management et d'entrepreneuriat), de bac à bac, un formidable enjeu de développement et une source d'inspiration pour l'avenir. »

Article Courrier Picard

Une journée pour créer son entreprise

La BGE et l'Epide organisent, ce jeudi, une journée pour aider les jeunes à trouver ou créer leur emploi.

Le centre social de Neuville accueille cet après-midi, de 13 heures à 17 heures, la BGE Picardie – « un sigle qui ne se traduit pas », explique la communication de la structure – et l'Epide (établissement pour l'insertion dans l'emploi). Les deux structures se sont unies pour cette journée d'information dédiée aux jeunes chercheurs d'emploi, entre autres, intéressés par la création d'entreprise.

L'antenne axonaise de la BGE s'est implantée il y a un an à Saint-Quentin. « Nous sommes en train de développer nos actions sur tout le nord de l'Aisne, jusqu'à Hirson », explique Florence Gamess, responsable BGE du secteur. Elle détaille le programme annonçant un atelier « Qu'est-ce que la création d'entreprise ? » et sur les différentes formes que celle-ci peut prendre. Il sera suivi à 15 h 30 de l'intervention d'un médiateur social, ainsi que celle d'élèves de l'Epide qui expliqueront leur parcours. En 2016, dans l'Aisne la BGE a ac-



La BGE était intervenue en mai dans le quartier Europe lors d'une opération similaire.

cueilli 907 personnes, pour 497 personnes entrées dans le processus d'accompagnement et 202 créations d'entreprises.

La BGE accompagne les futurs entrepreneurs

La BGE apporte un soutien administratif dans la création mais aussi dans la construction du projet. « La durée de l'accompagnement varie selon l'état d'avancement du projet. Ça peut aller de quelques semaines à plusieurs mois. S'il n'en est qu'à l'idée, on aide pour la mise en place d'un business plan avec les futurs entrepreneurs,

jusqu'au placement de l'entreprise naissante dans un incubateur économique », explique Martine Coquart, responsable de la communication à la BGE. La structure prête alors son numéro de SIRET pour les premiers mois de vie de la nouvelle société « durant 9 à 10 mois ».

Sur les 494 personnes accompagnées, en 2016, 59 % étaient des hommes et 41 % des femmes. Notamment une présence plus élevée des femmes dans l'entrepreneuriat qu'au niveau national où ce taux atteint 30 %. — G.L.

Article L'Aisne Nouvelle

Un nouvel accueil pour les très petites entreprises

La BGE a inauguré ses nouveaux locaux à l'espace Créatis, jeudi, pour les entrepreneurs des TPE.

Par G.L. | Publié le 15/12/2017



Lors de l'inauguration, les nouveaux locaux de la BGE accueillent déjà de futurs entrepreneurs.

« Ces nouveaux locaux que l'on inaugure sont mis à disposition par la communauté d'agglomération du Saint-Quentinois, tient à préciser Brigitte Ferry, la présidente de la BGE. Nous avons pour but d'accompagner au plus près les futurs créateurs d'entreprise dans leurs démarches avant, pendant et jusqu'à trois ans après la création d'entreprise, dans des domaines tels que la gestion, la comptabilité et la communication commerciale. »

Sur le Saint-Quentinois, la BGE avait accueilli, au 30 novembre 2017, 253 personnes pour 78 accompagnées dans leur démarche, aboutissant à 24 créations d'entreprises.

Donner l'envie d'entreprendre

La BGE prévoit aussi en 2018 de développer ses contacts avec les établissements scolaires pour « donner l'envie d'entreprendre aux jeunes. Qu'ils prennent conscience que leur avenir peut aussi s'envisager en tant que chef d'entreprise », développait le directeur de l'association, Sébastien

Dottin. Misant notamment sur l'EME (l'école de l'entrepreneuriat et du management de la petite et moyenne entreprise) qui propose des formations Bac +2 et Bac +4 dans le domaine, « pour développer au mieux les compétences de porteurs de projets », souligne le directeur de la structure, appuyant sur le fait que « les TPE sont des acteurs incontournables de l'économie locale ».

Condorcet et All Shoes à Lille

Oisee Hebdo 1211 - 17 mai 2017

Lundi 15 mai, à Méru, dans la salle Sam Braun du Lycée Condorcet, la BGE-Picardie a remis les prix du parcours «J'entreprends» aux trois meilleurs projets. «C'est un module de sensibilisation à l'entrepreneuriat dans le monde scolaire, sur 21 h. Cela permet à des jeunes de travailler sur la savoir-être, le savoir-agir, et développer des compétences comme le leadership, travail d'équipe, l'ambition» explique Chloé Robart, chargée de mission sensibilisation en milieu



Les lauréats du concours "J'entreprends", avec Chloé Robart de la BGE (à droite)

scolaire. Ils concourent mardi 23 à Lille en régional. Audrey et ses collègues ont remporté le concours au lycée Condorcet «On ne pensait pas gagner, notre projet All Shoes est

une application de comparaison de prix de chaussures» expliquent-ils collégialement. «C'est nécessaire d'avoir un regard sur le monde de l'entreprise. Cela passe par des acti-

vités et des expériences comme celle vécu cette année» souligne M Jamal Dorafi, proviseur du lycée Condorcet

R. P.

BGE Picardie : Entreprendre sereinement avec la couveuse d'entreprises

Lancée localement en janvier, la couveuse d'entreprises C2ER portée par la BGE Picardie, avec l'aide financière de la Comm d'Agglo, permet de tester son projet de création ou de reprise d'entreprise.

Le porteur de projet n'est pas salarié, mais « Entrepreneur à l'essai ». La couveuse permet de tester son activité, valider un projet de vie, se confronter à l'entrepreneuriat, limiter les risques et ne pas être seul. La couveuse et le porteur de projet vérifient ensemble si le projet est viable économiquement, testent ses capacités personnelles de prospection, de vente et l'existence du marché. Ce dispositif n'est pas nouveau, l'outil est déjà éprouvé depuis 2004 dans l'oise.

Demandeur d'emploi indemnisé, retraité ou salarié à temps partiel, le porteur de projet ne change pas de statut, sa situation actuelle n'est pas bouleversée. Les critères : avoir des moyens de subsistances, du temps, un projet nécessitant peu de moyens financiers, pas de locaux commerciaux, et non soumis à un ordre professionnel. (Infographie, conseil, formation, diététique, coiffure, commerce en ligne...)

Concrètement, l'entrepreneur à l'essai conserve sa couverture sociale. Contre 10 % de son chiffre d'affaire avec un minimum de 30€ par mois et 10 % de sa marge avec aussi un minimum de 30 € par mois, il ne s'occupe pas des rapports avec l'Urssaf ou la sécurité sociale. Il dispose d'une assurance professionnelle, d'outils comptables, d'un accompagnement tout au long du contrat. En revanche, il gère sa comptabilité et son

administration commerciale. Le cadre légal : Le CAPE, Contrat d'Appui au Projet d'Entreprise, datant de 2003.

Ce contrat d'une durée de douze mois en moyenne est renouvelable deux fois sous conditions. On en sort quand on veut, selon les objectifs fixés au départ (CA, développement, commerce, gestion)

Pour Salah Benhahia, animateur de la couveuse de Soissons, « Il s'agit de se confronter à la réalité plus sereinement. C'est une période de quelques mois, qui permet au porteur de projet de prendre la décision d'y aller ou non. Cela permet de se former sur des tâches que l'on pourrait déléguer. Recruter un commercial, ok, mais encore faut-il savoir de quoi on parle avant de rentrer dans le management. Ce dispositif a pour vocation de sécuriser les parcours et de professionnaliser la démarche des entrepreneurs. »

Attention, ne devient pas « Entrepreneur à l'essai » qui veut, il faut :

- Avoir été accompagné par un organisme d'aide à la création

ou à la reprise d'entreprise, et justifier d'un dossier complet avec compte de résultat prévisionnel ;

- Avoir été pré-sélectionné sur dossier et entretien ;
- Avoir présenté son projet devant un comité d'intégration.

En Picardie, les couveuses de la BGE hébergent en permanence 150 « couvés ».

BGE antenne de Soissons 0970 808 217 (appel non surtaxé)



La maison où l'on vient apprendre à chercher du travail

La maison d'économie solidaire n'est jamais à court d'idées pour créer de l'activité, proposer de l'aide à domicile, ou proposer des formations, dans l'artisanat en particulier.

La maison d'économie solidaire (MES) ne chôme pas et c'est le moins que l'on puisse dire. Implanté à Lachapelle-aux-Pots depuis 2004, cet ensemble d'associations intermédiaires n'a cessé de s'agrandir. Pour que jamais la dynamique de la MES ne s'estompe, plus de 300 salariés s'attellent à la tâche pour animer la maison. « L'une des missions principales de la maison est de créer du développement économique sur nos territoires », explique Mehdi Cherfaoui, chargé du développement de la MES. Si le Pays de Bray est le territoire d'origine de la maison, elle ne se limite pas à celui-ci. De l'ancien canton d'Auneuil au bassin du pays de Chamblay en passant par la communauté de communes du Vexin, tels sont les territoires de la MES. « L'une de nos missions principales est de faire vivre l'emploi », précise Mehdi Cherfaoui.

« On a une clientèle fidèle qui s'agrandit constamment »

Françoise, responsable de la recyclerie

Pays de Bray Emploi se charge de mettre du personnel à disposition des entreprises. Tandis que Pays de Bray services se spécialise dans l'aide à domicile. La maison d'économie s'occupe aussi de la formation via son organisme spécialisé, l'ACIB (Ateliers et chantiers d'insertion du Bray). Il se charge de



Atelier de travail à la maison de l'économie solidaire de Lachapelle-aux-Pots, mercredi 3 mai.

former des salariés pouvant être insérés dans les différents services de la maison. Pour les jeunes dé-

scolarisés, une solution s'offre à eux : l'IEJ (initiative pour l'emploi de jeunes). « On accueille tout type

de profil, on les accompagne via un travail d'orientation » raconte Gérard, formateur.

DIFFÉRENTS ATELIERS D'AIDE À L'EMPLOI

La maison de l'emploi et de la formation (MEF) organise des ateliers d'aide à l'emploi en coopération avec la maison de l'économie solidaire. Hier à Lachapelle-aux-Pots, le thème était : « comment reprendre une vie active après une parenthèse ? » Le principe de cette séance est de faire le point avec une personne en recherche d'emploi après une période d'inactivité professionnelle.

« Le but est de donner des clés d'accompagnements afin de redonner de l'énergie », explique Alice Benion, chargée de l'accompagnement à la MEF. « Ces séances sont très personnelles, je reçois cinq personnes maximum par séance » souligne Alice Benion. Jessica, 25 ans, après deux ans d'inactivité, a décidé d'assister à l'atelier. « Cela m'a beaucoup aidé, notamment sur les CV mais aussi sur le fait que je devais élargir mon champ de recherche. »

Autre domaine de prédilection, le développement durable. La recyclerie est l'un des points forts de la MES. Elle débarrasse les citoyens de leurs objets inutiles pour leur donner une seconde vie. Stockés dans un entrepôt de 1 300 m², les milliers de produits sont bichonnés avant d'être mis en vente dans le magasin. Ce dernier, ouvert les mercredis et samedis après-midi, fait fureur. « On reçoit entre 150 et 300 clients par vente », exprime Mehdi Cherfaoui. « On a une clientèle fidèle qui s'agrandit constamment » révèle Françoise, responsable du magasin depuis 2009.

TROIS PROJETS, DONT UNE CRÈCHE

La MES a également trois projets sur la planche. Après une pépinière spécialisée dans les caméras de surveillance, une nouvelle va bientôt voir le jour. Elle permettra aux artisans du secteur de profiter d'un local bon marché ainsi que de tous les avantages de la MES (entraide parmi les 50 coopérateurs mais aussi des services de mutualisation).

Début juin, dans le cadre d'un espace collaboratif, la construction d'une crèche va commencer à Belle-Église. Enfin, la MES s'active pour le programme « Comment garder les publics fragiles sur nos territoires ». Des réunions de réflexion ont lieu afin de réfléchir autour de projets sur l'habitat et la mobilité. Hier une réunion se tenait en compagnie de collaborateurs mais aussi de particuliers. ■

NOGENT-SUR-OISE

Pour redonner confiance aux TPE et PME

La Communauté de l'Agglomération Creil Sud Oise convie le plus grand nombre à une conférence baptisée "Cycle optimisme, bien-être et développement de l'entreprise" le jeudi 4 mai à 18 heures au Centre d'Affaires et d'Innovation Sociale Sarcus.

Cette conférence s'adresse aux Très petites entreprises et Petites et moyennes entreprises. Il s'agit d'une union du Centre Sarcus, BGE Picardie et l'Agence SODA. Cette conférence sera animée par Elisabeth Grimaud, conférencière pour la Ligue des optimistes de France. Elle est diplômée d'un Master en sciences du langage, d'un Master en psychologie (cognition et neurosciences) et d'un Doctorat sur l'entraînement cérébral.

Elle expliquera comment l'optimisme peut être facteur de succès et quelle est sa méthode pour l'appliquer au quotidien. Tout un programme donc...

Conférence le jeudi 4 mai à 18 heures au Centre d'affaires et d'innovation sociale du Sarcus, 9, rue Ronsard à Nogent-sur-Oise. Rens au 03 44 73 91 60.



AG de BGE à Soissons. Les 15 et 16 juin derniers le réseau associatif national d'aide à la création d'entreprises a tenu son assemblée générale à la Cité de la musique et de la danse de Soissons. BGE Picardie est présent dans le département de l'Aisne depuis 2016, à Laon, Saint-Quentin et Soissons. Ces trois antennes principales ont déjà accueilli 907 personnes, permettant 494 parcours d'accompagnement et 202 créations d'entreprises.



Gazette 30/06/2017



Création / reprise d'entreprise : des permanences BGE à Saint-Leu d'Esserent

Vous avez un projet de création ou de reprise d'entreprise ? N'hésitez pas à contacter BGE Picardie. Les professionnels de BGE vous aideront à structurer votre projet, à le financer et à le développer.

Le dernier, BGE Picardie a étudié 5 200 projets et a aidé à la création et/ou à la reprise de 1 200 entreprises. BGE Picardie possède 10 antennes sur la Région dont une est installée depuis deux ans au centre d'affaires Le Sarcus, rue Ronsard à Nogent-sur-Oise.

Afin de mieux répondre aux besoins des porteurs de projets, BGE Picardie organise également des permanences à Saint-Leu d'Esserent, dans les locaux de l'ex Communauté de Communes Pierre Sud Oise 7, avenue de la Gare.

« Ces permanences sont assurées un lundi sur deux sur rendez-vous » explique la responsable. ❁

BGE Picardie
Tél 09.70.80.82.17

Magazine de la communauté d'agglomération Creil Sud Oise

EVENEMENT REPORTAGE EVENEMENT REPORTAGE EVENEMENT REPORTAGE EVENEMENT REPORTAGE EVENEMENT

CONCOURS **Acti'Femmes Somme**

3^{ème} édition, remise des prix par BGE Picardie

LE CONCOURS ACTI'FEMMES a été créé en 2004 pour encourager, valoriser l'entrepreneuriat des femmes et lutter contre les discriminations. Avec le soutien de ses partenaires, BGE Picardie a lancé en novembre 2016, la 3^{ème} édition du concours dans la Somme. Pour introduire la cérémonie, Sandra Le Grand cheffe d'entreprise et conférencière est intervenue sur la thématique de « l'Ambition », titre de son dernier

ouvrage. Ensuite les quatre lauréates ont été récompensées : Emilie Rousseaux dans la catégorie Artisanat/Commerce pour son entreprise Milieo ; Camille Seleta, Musicothérapeute, dans la catégorie Service ; Marie Lézier, Directrice de l'association Les Ambiani dans la catégorie Sociale et Solidaire et Christine Clercq responsable de la Ludothèque Prélude à Abbeville dans la catégorie Politique de la Ville. Félicitations à elles !



© Anne Poyet

Deux Abbevilloises actives à l'honneur

Quatre entrepreneures ont été mises à l'honneur le mercredi 8 mars à l'occasion de la 3^e remise des prix Acti'Femmes dans la Somme, à la préfecture de la Somme à Amiens.

Un événement qui s'est déroulé en présence de Philippe De Mester, Préfet de la Somme, Hubert De Jenlis, Vice-Président au Conseil départemental de la Somme, Virginie Caron-Décroix, Vice-Présidente au Conseil départemental de la Somme, Nathalie Lavallard, Maire adjointe à la Mairie d'Amiens, Anne Pinon, Maire de Dury et Brigitte Ferry, Présidente de BGE Picardie.

Parmi ces quatre femmes, deux Abbevilloises. Christine Clercq, lauréate politique de la ville, de l'association abbevilloise Ludothèque Prélude. Le partenaire est Céline Coche-Dequeant, Directrice territoriale Caisse des Dépôts. La remise du prix s'est déroulée en compagnie de Nicolas Dumont, Président de



Les lauréates lors de la remise des prix à Amiens

la Communauté d'Agglomération de la Baie de Somme et maire d'Abbeville.

La seconde abbevilloise récompensée est Marie Lezier (représentée par Marie-Christine Sinoquet- trésorière de l'associa-

tion), lauréate économie sociale et solidaire, directrice de l'association Les Ambiani à Abbeville. Les partenaires sont Erick Pitkevicht, Cadre de direction à la Macif, Philippe De Mester, Préfet de la Somme et Nicolas Dumont.

Les deux autres lauréates sont Émilie Rousseaux, lauréate artisanat/commerce, de l'entreprise : Milieo à Dury. Et Camille Selesta, lauréate services, de l'entreprise Musicothérapie Camille selesta à Amiens.

Voici les Acti'femmes 2017



BEAUVAIS

ELLES SONT SOUS LES FEUX des projecteurs. Quatre chefs d'entreprises, toutes des femmes, ont été récompensées lors de la 9^e édition du concours Acti'femmes, jeudi à la préfecture. Une consécration et une belle récompense pour Sylvie Adnet, Fabienne Pringalle, Faïza Boudchar et Valérie Ménard. « Je voudrais dédier ce prix à tou-

tes les femmes » s'émeut Faïza. Ce concours permet de montrer leur volonté et leur envie d'entreprendre.

« Si on veut, on peut », ajoute Valérie. En plus d'une dotation financière de 1 500 €, cette récompense fait office de label. Créé en 2014, l'événement est organisé par la déléguée régionale et la déléguée départementale aux droits des femmes et à l'égalité et BGE Picardie.

Quatre lauréates de l'Oise récompensées aux trophées Acti Femmes pour leur envie d'entreprendre

Elles sont cheffes d'entreprise, présidente d'association, et brillent par leur parcours. Réunies dans la salle de l'hémicycle de la préfecture de l'Oise à Beauvais, quatre femmes du territoire ont été mises à l'honneur par le préfet de l'Oise Didier Martin et la présidente de l'association BGE Picardie Brigitte Ferry qui leur a remis les trophées Acti Femmes. Ce concours régional récompense des créatrices d'entreprise pour leur exemplarité, leur volonté d'entreprendre et l'originalité de leur projet.

Le concours a été créé en 2004 à l'initiative de la Délégation Départementale aux Droits des Femmes et à l'Egalité de l'Oise et de BGE Picardie pour encourager et valoriser l'entrepreneuriat féminin.

«En France, seulement 30 % des créations d'entreprise sont portées par des femmes. Parce qu'il est visiblement plus difficile pour les femmes qui souhaitent entreprendre de se lancer, BGE a développé des dispositifs et des actions dédiés aux entrepreneures» précise Brigitte Ferry.

Aujourd'hui, 32% des entreprises qui voient le jour



Valérie Ménard directrice du pôle santé à Saint Maximin lauréate catégorie économie sociale et solidaire, récompensée par Franck Pia et Chanez Herbarne.



Sylvie Adnet, qui dirige l'Atelier des couleurs naturelles à Compiègne dans la catégorie « Artisanat-Commerce »
Ci-dessous : Faïza Boudchar a été récompensée dans la catégorie « Politique de la Ville ».

grâce à l'action de BGE Picardie sont créées par des femmes (chiffres 2015).

Cette année encore la sélection fut difficile, plus de 70 entrepreneures ont déposé un dossier de candidature, des partenaires institutionnels, publics et privés y sont associés, des structures sont mobilisées aux jurys afin de révéler les nouvelles lauréates.

BGE Picardie a donc récompensé lors de cette 9e édition du concours dans l'Oise et la 3e édition dans la Somme quatre candidates :

Sylvie Adnet, qui dirige

l'Atelier des couleurs naturelles à Compiègne dans la catégorie « Artisanat-Commerce »

Fabienne Pringalle dans la catégorie « Services ». Elle est à la tête du cabinet d'expertise Inproject à Coye la Forêt.

Faïza Boudchar a été récompensée dans la catégorie « Politique de la Ville ». Elle est présidente de Femmes sans frontières à Creil. Enfin, Valérie Ménard, directrice du centre mutualiste, le Pôle santé à Saint Maximin a été récompensée dans la catégorie « Economie sociale et solidaire »

Une dotation de 1500 euros sera attribuée à chaque lauréate et par département.

G. M.



L'ACTUALITÉ EN FLASH

ENTREPRISE

Les lauréates d'Acti Femmes Somme ont reçu leur prix



Les quatre Samariennes honorées par la 3^{ème} édition du prix Acti Femmes de la Somme ont reçu, mercredi soir, leurs récompenses à Amiens. En présence du préfet de la Somme, une dotation de 1 500 euros, pour chacune, leur a été remise. Plus de 50 candidatures

ont été envoyées, réparties entre les quatre catégories retenues cette année, « artisanat/commerce », « services », « économie sociale et solidaire » et « politique de la ville ». Emilie Rousseaux, de Dury, a été récompensée pour avoir créé Millio, une marque d'objets et accessoires de décoration. Camille Selesta, d'Amiens, a été honorée pour ses activités de musicothérapeute, qui consistent à améliorer et accélérer la guérison grâce aux propriétés de la musique. Marie Lézier, d'Abbeville, a été récompensée pour son engagement dans l'association les Ambiani, une troupe d'archéologues et de comédiens qui reconstituent la vie des Gaulois au 1^{er} siècle avant JC. Enfin, Christine Clerq a été récompensée pour son engagement de longue date au sein de l'association la Ludothèque Prélude, qui propose des jeux aux enfants du quartier des Provinces d'Abbeville.

LE CONCOURS ACTI'FEMMES ÉDITION 2017 RÉCOMPENSE 4 LAURÉATS ORIGINAIRES DE L'OISE



Publié le 10 mars 2017 par Webmaster du Réseau Oise



La 9ème édition du concours Acti'Femmes s'est déroulée, jeudi 9 mars 2017, à la Préfecture de Beauvais. 4 femmes entrepreneuses ont été récompensées pour leur volonté, leur esprit d'entreprendre et l'originalité de leurs parcours. Nadège Lefebvre, Vice-présidente du Conseil départemental chargée de l'évaluation et de la performance des politiques départementales, Olivier Paccaud, Vice-président chargé de l'éducation, de la jeunesse et de la citoyenneté, et Franck Pla, Vice-président chargé de l'action sociale et des politiques d'insertion, étaient présents pour remettre les prix.

© Crédits photo : BGE Picardie - <https://www.facebook.com/BGE.PICARDIE>

Sylvie ADNET, lauréate artisanat/commerce, entreprise : L'atelier des couleurs naturelles à Compiègne. Partenaires : Nadège LEFEBVRE, Vice-Présidente Conseil départemental de l'Oise et Adeline JORE, animatrice partenariats Societe Generale.

Le concours Acti'Femmes

Acti'Femmes a été créée en 2004 par BGE Picardie et la Direction Régionale aux Droits des Femmes et à l'Égalité Hauts-de-France (DRDFE) afin de lutter contre les discriminations, encourager et valoriser l'entrepreneuriat féminin.

« Ce concours très prisé est une belle initiative visant à valoriser la réussite des femmes qui mettent leur talent et leur énergie au service d'un projet entrepreneurial ou associatif » a déclaré Nadège Lefebvre lors de son discours.

4 catégories sont représentées au concours : artisanat/commerce, services, politique de la ville, économie sociale et solidaire.

Les 4 lauréates

- Sylvie Adnet, lauréate de la catégorie artisanat/commerce, a été récompensée pour son « Atelier des couleurs naturelles » qu'elle a créé en 2014 à Compiègne.

- Fabienne Pringalle, lauréate de la catégorie services, a été récompensée pour son entreprise « Inproject » créée en 2015, à Coye-la-Forêt.

- Faiza Boudchar, lauréate de la catégorie politique de la ville, a été récompensée pour son association « Femmes sans frontières » lancée en 1983, à Creil.

- Valérie Ménard, lauréate de la catégorie économie sociale et solidaire, a été récompensée pour son centre mutualiste « Pôle Santé » qu'elle a ouvert cette année à Saint-Maximin.

Le prix « Acti'Femmes » ne consiste pas à recevoir uniquement une dotation financière. Chaque entrepreneuse reçoit, grâce au concours, un label de qualité pour son entreprise, attribué par les acteurs de la création d'entreprise, les grandes entreprises françaises et les institutionnels.

Un gain de visibilité non négligeable pour ces femmes actives et indépendantes.

Retrouvez plus d'informations sur le concours Acti'Femmes sur <http://www.actifemmes.com/>.

L'étonnant pouvoir des notes

Camille Sélesta est musicothérapeute à Amiens et lauréate du prix Acti'femmes de la Somme.

Par Théo Blain | Publié le 10/03/2017



PARTAGER



TWITTER



Camille Sélesta (en bleu) fait partie des quatre lauréates de la 3^e édition du prix Acti'femmes.

Qui ne s'est jamais calmé à l'écoute d'une douce mélodie ou de sonorités agréables ? Si vous avez déjà fait cette expérience, alors vous avez pratiqué, sans le savoir, la musicothérapie. Comme son nom l'indique, cette technique de soins utilise les sons et la musique pour soigner, relaxer, faire s'exprimer de manière apaisée des patients stressés ou souffrants.

Camille Sélesta est musicothérapeute depuis 2013, et elle est la seule à exercer avec ce titre dans la Somme. Elle partage son temps et ses consultations entre son cabinet, un foyer de vie et le service de pédiatrie du CHU Amiens Picardie. C'est pour cet investissement et l'originalité de sa pratique qu'elle a reçu mercredi 8 mars le prix Acti'Femmes, dans la catégorie services, organisé par la BGE Picardie.

La musicothérapie s'adresse à tous, que ce soit pour faciliter l'acceptation d'un handicap, l'expression d'affects refoulés, l'évacuation d'angoisses répétées ou plus simplement l'aide à la rééducation.

« La musique peut aider à réduire la consommation médicamenteuse »

Camille Célesta

La finalité est la même : aider le patient à verbaliser ce qui le préoccupe, pour l'en libérer. On peut même avoir recours aux sons de manière préventive, pour favoriser l'éveil sensoriel ou anticiper des difficultés d'élocution.

La finalité est la même : aider le patient à verbaliser ce qui le préoccupe, pour l'en libérer. On peut même avoir recours aux sons de manière préventive, pour favoriser l'éveil sensoriel ou anticiper des difficultés d'élocution.

Camille Sélesta répartit ses interventions en deux catégories : « *La musicothérapie active, quand le patient produit la musique, est indiquée pour un autiste qui cherche à verbaliser ses émotions* ». La musicothérapie réceptive, elle, joue sur le pouvoir d'évocation de la musique, qui favorise la relaxation : « *Avec des bols tibétains placés autour du patient, je peux faire diminuer sa douleur* ». Comme l'ostéopathie, ces méthodes sont considérées, par ceux qui les pratiquent comme par les généralistes, comme des soins parallèles. « *J'interviens toujours en complément de médicaments prescrits, jamais en remplacement. Mais ça peut aider à réduire la consommation médicamenteuse* », précise l'Amiénoise. Une séance d'une heure est facturée une soixantaine d'euros, remboursables selon les mutuelles.

La majorité du budget de la thérapeute sert à l'achat d'instruments, et on ne parle pas là de violon ou de piano : « *Hormis la voix, dont je me sers beaucoup, j'utilise rarement des instruments classiques. Je recherche plutôt de l'atypique, et ça peut venir de très loin, comme les bols tibétains. L'idée, c'est de chercher la perle rare qui va attirer l'émerveillement, faire travailler l'imaginaire...* ». Dont on ne connaît pas les limites, mais que Camille Sélesta peut aider à explorer.

Concours Acti'Femmes : Emilie Rousseaux, une lauréate 100% made in Somme



Les lauréates du concours Acti'Femmes 2017 dans la Somme, de gauche à droite : Marie-Christine Sinoquet, trésorière de l'association Les Ambiani à Abbeville, représentant la directrice Marie Lézier / Christine Clercq pour la ludothèque Prélude à Abbeville / Emilie Rousseaux pour l'entreprise Milieo à Dury / et Camille Selesta, musicothérapeute à Amiens.

©Jérémy Turba - BGE Picardie

Le 8 mars, journée internationale des droits des femmes, le Département de la Somme a récompensé le talent d'une créatrice.

Parrainée par le Conseil départemental, **Emilie Rousseaux** est la jeune créatrice d'une marque d'**objets et d'accessoires de décoration** 100% français, "**Milieo**", installée à Dury.

Elle est lauréate dans la catégorie Artisanat/commerce du **prix Acti'Femmes Somme**, lancé pour la troisième année par l'association BGE Picardie qui accompagne les créateurs, repreneurs et dirigeants d'entreprises de la région Hauts-de-France.

Emilie Rousseaux remporte 1 500 € qui lui permettront de participer au plus grand salon de décoration en France : Maison et Objets.

"Vous êtes un pur produit "made in Somme", l'a félicité Virginie Decroix-Caron, vice présidente du Conseil départemental. Après avoir fait vos études à l'Ecole Supérieure d'Art et de Design d'Amiens, vous avez choisi d'installer à Dury votre entreprise Milieo. Une marque qui monte, qui monte avec un style scandinave, des couleurs vitaminées, des matériaux respectueux de l'environnement et la perspective de la création de 2 à 3 emplois. La Somme est fière de vous compter parmi les entrepreneurs au féminin !"

5 lauréats pour le concours Talents BGE Hauts-de-France

irev.fr/actualite/5-laur%C3%A9ats-pour-concours-talents-bge-hauts-france



30 juin 2017

Thématiques:

Développement économique

Le 23 juin dernier, s'est déroulée, à Arras, la cérémonie des prix Talents BGE Hauts-de-France qui consiste à récompenser les créateurs dans différentes catégories.

5 lauréats ont été primés et ce sont partagés les gains de 14.000 € qui étaient en jeu, pour 250 participants :

- Catégorie Artisanat : Nicolas Dumoulin pour *La forge de l'héritage*
- Catégorie Commerce : Philippe Reynaert pour *Les sens motard*
- Catégorie Services : Amandine Krauskopf pour *Equinehealthsport*
- Catégorie Dynamique rurale : Henry Marceau pour *Tidelice*
- Catégorie économie sociale et solidaire : Claire Dallon pour *Illico Cuistot*

Ces 5 lauréats se retrouveront dans la compétition nationale pour une cérémonie en septembre 2017.

Autre concours, Talents des cités, soutenu par le ministère de la ville, la caisse des dépôts et la BGE est actuellement ouvert à participation jusqu'au 31 juillet : Concours "Talents des cités" 2017

Une créatrice de
casques de moto
élégants en cuir



Najette Dorni est Compiégnoise. Elle a lancé *Caméléon et moi*, une entreprise qui conçoit des casques uniques en collaboration avec des artisans spécialisés dans les accessoires en cuir de qualité.



Hervé Grangeon,
producteur de
whisky dans l'Oise

Ancien chimiste, Hervé Grangeon a créé une distillerie à Passel près de Noyon dans l'Oise et produit des gins et des whiskys. Son projet a obtenu le soutien du BGE Picardie.

Elisabeth
Eggermont
gérante d'un
bateau-école à
Pasly (02)



Il y a quelques semaines, Elisabeth Eggermont a lancé avec le soutien du BGE Picardie un bateau-école à Pasly dans l'Aisne. Elle prépare à l'examen des permis fluvial, côtier et hauturier.



« Le bois de deux mains » : l'insertion par la revalorisation du bois

L'association « Le bois de deux mains », créée en 2015 avec le soutien du BGE Picardie, propose un projet de valorisation des déchets bois en pays soissonnais et dans l'Aisne et d'insertion professionnelle.

Le bowling de Saint-Just-en-Chaussée a retrouvé des couleurs !



Depuis un an, Danielle Levy est propriétaire-gérante du « Sunset bowling » situé à Saint-Just-en-Chaussée dans l'Oise. Le lieu a été refait à neuf et propose même des spectacles.



Christine Delique Mercier, restauratrice de meubles

Après une première vie professionnelle dans l'import-export, Christine Delique Mercier, petite-fille d'ébéniste, a fait une formation en restauration de meubles.

Justine Debaecker, fondatrice d'une agence de communication



Après avoir travaillé comme salariée dans une agence de communication, Justine Debaecker a fondé sa propre entreprise, l'Atelier compote, à Domart-en-Ponthieu



La reconversion réussie de Julien : cuisiniste

Après un emploi dans le secteur du matériel médical, Julien Vignoulle a décidé de prendre une nouvelle orientation professionnelle : il est désormais installateur de cuisines. Le BGE Picardie l'a aidé dans cette reconversion. Installé à Rantigny, dans l'Oise. Il a fondé la société JV Menuiseries.

Nicolas Dumoulin, forgeron et auto-entrepreneur



Nicolas Dumoulin a lancé les Forges de l'héritage à Verchains Maugré dans le Nord. Il a décidé de devenir auto-entrepreneur pour se lancer dans son avanture.



Jus et soupes 100% naturels et locaux ? Ne cherchez plus !

Henry Marceau est lauréat du concours talents Hauts-de-France 2017. Il y a deux ans, après avoir travaillé dans la restauration, il a créé son entreprise Tidélice et fabrique désormais des soupes et des jus de fruits naturels.



Marie-Sophie Labayle

Conceptrice d'objets d'exception en verre réalisés à la main et création d'œuvres sur toile



Estelle Legras

Restauratrice d'œuvres d'art

COURRIER PICARD
MARDI 7 JAN 2015

OISE

13

GRANDVILLIERS

Un garage participatif ouvre sous l'impulsion d'un joueur du RC Lens

Un garage automobile participatif ouvre ses portes. L'idée est portée par Jimmy Adjovi-Boco, ancien joueur phare du RC Lens, qui dispose d'un garage similaire à Compiègne.



Jimmy Adjovi-Boco et Jean-Paul Bulmann ont lancé un nouveau garage auto à Grandvilliers. Le principe est la solidarité et la passion pour l'automobile, au moindre coût.

BIO EXPRESS

- 22 décembre 1953 : naissance de Jimmy Adjovi-Boco au Bénin, à Cotonou, plus grande ville de ce pays d'Afrique occidentale.
- 1984-1986 : il évolue deux ans à l'AS Creil.
- 1986-1987 : il intègre l'équipe d'Arsenal.
- 1991-1997 : il joue au RC Lens à l'âge de 28 ans, au poste de défenseur.
- 1999 : Jimmy Adjovi-Boco est élu président de la SASM, l'association sportive des joueurs au métier de football.
- 2015 : création du premier garage participatif Centre Auto Repair.

La zone commerciale de Grandvilliers vient de voir un nouveau garage s'ouvrir. Centre Auto Repair est d'un genre un peu particulier. Il s'agit d'un établissement participatif. « On préfère ce

terme à celui de "solidaire". On s'est aperçu que les gens croyaient que c'était destiné aux gens disposant de peu de moyens », explique Jimmy Adjovi-Boco.

Cette ancienne gloire du RC Lens, de 1991 à 1997, a initié le concept de garages participatifs, avec son frère, à Compiègne. Le second établissement doit permettre de vérifier sa viabilité économique. En tenant compte de la particularité de ce territoire. « Notre associé Jean-Paul Bulmann a trouvé cet espace. Ici, notre approche sera plus rurale. Le maire nous a expliqué qu'il y avait 25 % de logements sociaux dans sa commune. Je suis persuadé que notre idée peut séduire. »

Le projet est assez simple. « Les gens ont la possibilité de réparer et d'obtenir des pièces à l'offre self. Le client fait sa réparation. Nous avons aussi un service classique où l'un de nos mécaniciens fait le travail. En plus, nous vendons des véhicules d'occasion dans la gamme de prix 5 000 euros ou

plus avec vérification de la voiture par un pro. Et enfin, nous faisons de la vente de pièces détachées. » Avec ses ponts et deux mécaniciens, le garage peut déjà recevoir de nombreux clients.

« La voiture, c'est une passion. Ça crée du lien social. Un peu comme le foot. »

Jimmy Adjovi-Boco

Mais la mécanique n'est pas l'unique finalité de Jimmy Adjovi-Boco. Ce ne serait même qu'un prétexte. « La voiture, c'est une passion. Ça crée du lien social. Un peu comme le foot. Ça rapproche, que l'on ait beaucoup de moyens ou pas. » Cette idée fédératrice est portée à Compiègne, où des rencontres sont régulièrement organisées entre membres du garage solidaire Centre Auto Repair. « Pourquoi pas faire une

expo de voitures, un dimanche par exemple devant le garage de Grandvilliers ? » Pour ce faire, il veut contacter les clubs automobiles du territoire. Les idées ne manquent pas à Jimmy Adjovi-Boco. « Un ancien joueur du LOSC, aujourd'hui à Ever-

ton, est entré au capital de l'entreprise. Nous voulons créer un garage similaire au Sénégal, avec un aspect formation professionnelle et un espace de coworking. » Il en sûr, le concept séduira jusqu'en Afrique. ■

COURRIER LE-018

UN AUTRE PROJET À LENS

Joueur du RC Lens entre 1991 et 1997, Jimmy Adjovi-Boco a gardé des liens forts avec la ville du bassin minier, et ses habitants. « Les gens m'aiment bien. Et c'est vrai, souvent, on me demandait pourquoi m'installer à Compiègne et pas à Lens. » À la fin de sa carrière, il a étudié dans une école de commerce il se avant de développer son concept de garage participatif. S'il est venu dans l'Oise, c'est aussi pour des raisons pratiques. « Mon frère vivait à Compiègne et c'était assez commode de s'y installer. Pour Grandvilliers, c'est un peu pareil. Notre associé a trouvé le bon garage. » Si ce projet aboutit, alors Jimmy Adjovi-Boco pourra commencer à essayer son concept de garage participatif un peu plus largement. La mairie d'Arsas a d'ailleurs cherché à le joindre. Mais c'est Lens qui semble avoir les faveurs de son cœur. Du côté de Grandvilliers, il pense imiter des supporters de Lens du côté du garage. Mais pas uniquement. « Je cherche un local dans la zone de Lens. J'ai envie de m'y implanter. Je pense qu'il y a une clientèle intéressée pour des voitures moins chères et pour ce lien social. »

Une nouvelle épicerie de produits exotiques à Chaumont-en-Vexin

CHAUMONT-EN-VEXIN.

Le 2 mai, Marie Saraga Mounga était particulièrement émue au moment de l'ouverture de son magasin, «Exo-Cosmetic des îles» dans le centre-ville de Chaumont-en-Vexin. Elle propose à la fois de l'alimentation (fruits et légumes exotiques) ainsi que des produits cosmétiques, notamment pour cheveux (défrisants, assouplissants, mèches, per-ruques...). Marie Saraga Mounga s'est lancée dans ce projet il y a un an et demi après la perte de son emploi dans la restauration collective à Cergy-Pontoise.

«J'ai déménagé dans l'Oise et aucun magasin aux alentours ne proposait ce type d'alimentation. J'y ai vu l'opportunité de travailler dans un autre domaine et de devenir mon propre patron, en m'associant avec mon mari.»

Compléter l'offre commerciale sur Chaumont-en-Vexin

Pour se faire accompagner dans cette initiative, Marie Saraga Mounga a suivi la formation «5 jours pour entreprendre» proposée par la



Marie Saraga Mounga propose de l'alimentation exotique et des produits cosmétiques dans sa nouvelle boutique ouverte le 2 mai.

Chambre de commerce et d'industrie de l'Oise à Nogent-sur-Oise.

«Je cherchais à obtenir le plus d'informations possibles sur la création et les démarches nécessaires au démarrage d'une affaire. J'ai pu me rendre compte que se lancer dans l'aventure

Retrouvez Exo-Cosmetic des îles sur Facebook à l'adresse suivante : <https://www.facebook.com/hotmail.comex/?fref=ts>

entrepreneuriale représentait non seulement un investissement financier, mais aussi un investissement moral et la conciliation du rôle de chef d'entreprise avec la vie de famille. Cette semaine de formation m'a confortée dans mon choix.»

La boutique d'une quarantaine de mètres carrés pour laquelle Marie Saraga Mounga a investi près de 14 000 euros connaît déjà un premier succès de curiosité. *«Beaucoup de gens rentrent, posent des questions et se sont montrés contents de l'arrivée de mon magasin. C'est une offre supplémentaire dans la région.»* En cas de succès, Marie Saraga Mounga espère agrandir sa surface.

Emma GERVAIS

CONTACT

Exo-Cosmetic des îles
10 rue de la république
Chaumont-en-Vexin



Jérémie Kubiacyk a lancé sa boutique en ligne en février 2017. Il propose des vêtements pour bébés.

Un jeune entrepreneur propose des vêtements pour bébé

OISE.

En février 2017, Jérémie Kubiacyk a lancé sa boutique en ligne de vêtements pour bébés. Une idée venue quand son associée Julie et lui-même sont devenus parents: «deux garçons pour moi, deux filles pour elle», sourit-il. Ce sera l'élément déclencheur. *«Nous avons alors décidé de lancer une boutique en ligne de vente de vêtements prêts-à-porter pour bébés, de 0 à 2 ans.»* Une entreprise au nom évocateur. «Un petit air de grand».

Les marchandises sont achetées à des grossistes pour être revendues. On y trouve des barboteuses, des gigoteuses, des grenouillères... A terme, Jérémie espère ajouter des accessoires (biberons, jouets...), des vêtements pour enfants, puis des habits spéciaux pour femmes enceintes.

Après la formation «cinq jours pour entreprendre» qu'ils a suivie fin 2016, Jérémie a intégré Cour'Oise, la couveuse

d'entreprises de la Chambre de commerce et d'industrie de l'Oise. *«De toute façon, nous ne comptons pas nous lancer sans avoir l'avis de professionnels. Intégrer la couveuse nous permet d'avoir un statut juridique, d'être renseignés sur les aides auxquelles nous avons droit et de bénéficier de nombreux services, notamment en comptabilité.»*

Un site de vêtements pour petits qui aspire à grandir avec ses clients !

Découvrez le site WEB Un petit air de grand, et particulièrement leur collection printemps-été 2017 sur : <https://unpetitairdegrand.fr>
Et suivez les sur : <https://www.facebook.com/unpetitairdegrand/?fref=ts>.

L'ACTUALITÉ EN FLASH



BEAUVAIS

Un projet de food-truck à financer via Boot in Oise

Envie de manger des Arancini ? Sabrina Agapit, 42 ans, veut faire découvrir cette délicieuse spécialité italienne à travers son futur food-truck. Cette Beauvaisienne a fait appel à la plateforme de finance-

ment participatif de la Chambre de commerce et de d'industrie de l'Oise, Boost in Oise, pour affiner son projet. Les produits proposés dans son food-truck seront tous fait maison avec des produits frais de saison et locaux. Bon Sam'Petit propose donc des arancinis, qui peuvent se décliner de mille et une manières, ainsi que de bons petits plats et desserts. Présente sur de nombreux emplacements à Beauvais, Sabrina propose aussi d'organiser le service traiteur lors de vos événements professionnels ou privés.

Via Boost in Oise, Sabrina Agapit cherche à récolter 5 000 euros en plusieurs paliers. Le premier palier est sollicité afin d'acquérir une partie de son matériel professionnel (vitrine chauffante, congélateur, cuiseur de riz...). Si le second palier est atteint, elle pourra s'équiper de matériel spécifique aux prestations traiteur qu'elle souhaite développer. Enfin, le 3^e palier pourrait lui permettre d'acheter un four multifonctions et un extracteur de jus. Lancée en 2016, Boost in Oise a d'ores et déjà permis le succès de 18 campagnes de financement et plus de 100 000 € collectés par les porteurs de projets grâce à plus de 1 000 contributeurs.

COURRIER PICARD
MARDI 18 JUILLET 2017

Commerce

Beauvais notre territoire Février 2017

Centre-Ville

Mode & Style des accessoires à petits prix

Meriem Yildizturan tient le magasin d'accessoires Mode & Style, rue Gambetta à Beauvais. Ce commerce du centre-ville conjugue petits prix, nouveautés et conseils de qualité.

« Le magasin propose à la vente des chaussures femmes, des sacs à main, des accessoires de mode, des écharpes et des montres pour femmes à prix attractifs », explique la gérante Meriem Yildizturan. Les prix de Mode & Style sont très accessibles : entre 20 et 27 €, pour une paire d'escarpins et

entre 15 et 40€ pour des bottes. Les modèles sont renouvelés tous les 15 jours. »

Cette habitante du Beauvaisis, qui possède plus de 15 ans d'expérience dans le secteur de la vente, est très à l'écoute des attentes de sa clientèle : « Je réponds également à des demandes spécifiques des clients qui souhaitent une couleur, une matière ou un modèle particulier pour un produit. Je sélectionne moi-même mes produits auprès de fournisseurs parisiens, ce qui me permet de pouvoir répondre à des demandes personnalisées. » Avant d'ouvrir son magasin à Beauvais, Meriem Yildizturan a notamment travaillé dans le sud de la France et également au Canada.



MODE
& STYLE

1 Rue Gambetta
Beauvais
Tél : 03 60 36 1 1
Facebook : Mode & Style

Horaires d'ouverture :

Le lundi : 14h - 19h
Les mardi, jeudi, vendredi : 10h - 13h et de 14h - 19h

La cuisine sicilienne aura bientôt son food truck

Sabrina sillonnera les zones d'activité pour vous dépayser les papilles avec de succulentes spécialités.

BEAUVAIS

PAR PATRICK CAFFIN

LES ARANCINI, vous connaissez ? Les gourmets risquent de devenir accros à cette boule de riz farcie et panée importée de Sicile. Bientôt, vous pourrez savourer cette spécialité sicilienne à Beauvais autour du food truck de Sabrina Agapit.

Cette Beauvaisienne de 42 ans, ancienne commerciale, a décidé de changer de vie pour devenir cuisinière. « Je travaillais chez Geodis à Saint-Ouen-l'Aumône (Val-d'Oise) et j'ai été licenciée, raconte-t-elle. A la suite d'un bilan de compétences, les tests que j'ai effectués ont prouvé que j'avais une réelle aptitude pour l'entrepreneuriat. J'ai vu qu'il était possible de vivre de la cuisine, ma passion depuis toujours. » Un voyage en Sicile sera décisif dans la réali-

sation de cette aventure. « C'est là-bas que j'ai découvert les arancini, confie-t-elle. Ça a été une révélation. Je devais faire partager ce produit aux gens. J'ai aussi passé et obtenu un CAP pâtisserie. Malgré tout, je ne me sentais pas capable d'ouvrir un restaurant. Alors je me suis dit : pourquoi pas un food truck ? Je suis indépendante, mobile et j'apporte aux actifs une solution pour manger beau, bon, sain et rapidement. »

DES FORMULES A PARTIR DE 8 €

En attendant de monter un partenariat avec la ville, Sabrina Agapit a déjà obtenu l'accord de stationner son camion sur les parkings de Mikonos, dans la zone franche, du V & B, dans la ZAC de Ther et chez RS Components, ZAC de la Vatine. « J'alternerai entre ces sites et pro-

poserai deux formules à 8 €, une découverte avec quatre mini arancini de 90 g et un dessert ou un grand arancini de 180 g avec une salade et un dessert, annonce-t-elle. Les clients auront le choix entre une farce à la viande, une aux légumes ou une au poisson. Il y aura aussi un plat du jour à 9,50 €. Tout sera fait maison, y compris les desserts, avec des produits locaux de saison. »

Sabrina Agapit a investi 45 000 € dans ce projet. « Je viens d'acquérir le camion, précise-t-elle. J'ai déposé les statuts de ma société qui devrait être immatriculée d'ici à trois semaines. Au plus tard, je lancerai mon activité au 1^{er} septembre. » La future restauratrice vient de lancer une campagne de financement participatif (www.boostinoise.fr) pour équiper son camion d'une vitrine chauffante, d'un four multifonctions et d'un extracteur de jus.



Beauvais, hier. Sabrina Agapit proposera des boules de riz farcies à la viande, aux légumes ou au poisson.

LP PC

BIENTÔT À BEAUVAIS

Un food truck aux saveurs italiennes à Beauvais

Depuis quelques années la mode des food trucks a débarqué en France. Dans l'Oise plusieurs entrepreneurs ont franchi le pas pour créer leur restaurant ambulant. Une Beauvaisienne a décidé de lancer dans cette activité soutenue par la CCI, elle mise sur les arancinis une spécialité italienne.

Vous pouvez participer à son projet et au financement si ce projet gourmand réveille vos papilles. Sabrina Agapit jeune Beauvaisienne de 42 ans a décidé de s'adonner à sa passion, la cuisine, en mode itinérant. Elle s'est lancée dans un projet de food truck (camionnette restaurant) et proposera des spécialités italiennes. Avis aux amateurs ! Pour cela, Sabrina a fait appel au financement participatif via le dispositif Boost in Oise par plusieurs paliers. Elle vient de décrocher son prêt à taux zéro et elle espère d'ici septembre collecter la somme de son premier palier à savoir 2 000 euros. Son food truck baptisé «Bon Sam'Petit» tournera sur Beauvais à la rentrée.

Au total pour monter en puissance, elle a besoin de 5 000 euros. Après une carrière dans la logistique, la beauvaisienne a passé avec succès son CAP de pâtissier en candidature libre à 42 ans.



Sabrina Agapit, 42 ans a lancé un financement participatif pour créer son restaurant ambulant qui proposera des spécialités italiennes.



Si Sabrina a choisi d'être itinérante, c'est pour partager sa cuisine et aller à la rencontre de tous les publics: " Je voulais proposer de bons petits plats aux actifs beauvaisiens, aux gens pressés. Dans certaines zones, il n'y a rien pour manger, je suis une ancienne commerciale itinérante, mon idée est de toucher les gens à plusieurs endroits. Pour moi la cuisine c'est le partage des émotions".

Imaginez-vous en Italie et

plus précisément en Sicile en dégustant un bon Arancini... Vous ne connaissez pas ce plat ? Et bien c'est le moment d'y remédier ! L'idée de Sabrina est de créer un endroit pour se retrouver, dans une ambiance conviviale et de faire connaître les arancini qui peuvent se décliner de mille et une manières ! Les produits proposés dans son food truck seront tous fait maison avec des produits frais de saison et locaux. Bon Sam'Petit propo-

sera aussi de bons petits plats et desserts. Présente sur de nombreux emplacements à Beauvais, Sabrina propose aussi d'organiser le service traiteur lors de vos événements professionnels ou privés.

Sabrina a découvert l'originalité et les saveurs d'un arancini à l'occasion d'un séjour à Palerme. Elle a ensuite voulu faire partager cette découverte culinaire à ses proches puis, très vite, a eu une envie d'en faire son métier. Elle aime cui-

siner, rencontrer et bouger... et a donc opté pour un Food truck.

Mais pourquoi le « Bon sam'petit » ? «C'est tout simplement la contraction des mots : Sam - qui est son surnom - et d'appétit parce qu'il s'agit d'un camion gourmand. Depuis son lancement il y a un an, la plateforme de crowdfunding territoriale Boost'in Oise de la chambre de commerce et d'industrie de l'Oise a permis de financer avec succès 18

projets dans le département. Au total plus de 100 000 euros ont été collectés sur l'ensemble des campagnes grâce à plus de 1 000 contributeurs. "Ce mode de financement est abordable pour le plus grand nombre. De plus, les plus anciens porteurs de projets soutiennent les nouveaux venus sur la plateforme en créant un véritable réseau", souligne Philippe Enjolras, président de la CCI.

G. M.

L'ACTUALITÉ EN FLASH



BEAUVAIS

Du lavage de voiture à domicile

À 26 ans, Kévin Fongueuse a décidé de lancer sa propre entreprise : Auto'Vap 60. L'idée est simple : le lavage de véhicule à domicile en utilisant des moyens écologiques.

Après des études dans le milieu de l'automobile, cet originaire de Goincourt a travaillé pendant trois ans dans un garage avant d'être licencié en décembre dernier. Comme son nom le suggère, Auto'Vap 60 utilise le nettoyage à la vapeur pour tout l'intérieur du véhicule. Mais c'est pour l'extérieur que c'est le plus innovant. « J'utilise un produit un peu spécial, que je garde un peu secret. Pour résumer, on l'applique sur la carrosserie, on essuie et cela enlève tout, sans une goutte d'eau et sans faire de rayure », explique Kévin Fongueuse.

Les tarifs se font en fonction du type de véhicule : pour le lavage extérieur d'une citadine par exemple, il faut compter 30 euros ; pour un monospace, 50 euros. Auto'Vap 60 intervient bien évidemment à Beauvais, mais aussi à Amiens ou encore Saint-Quentin. Tous les renseignements et tarifs sont disponibles sur la page facebook.com/autovap60 ou, directement auprès de M. Fongueuse, par téléphone, au 06 48 03 98 10.

UN LOCAL HISTORIQUE EN CRÈCHE

L'ancien centre social devient une micro-crèche

AUNEUIL L'ancien centre social d'Auneuil deviendra une micro-crèche à la rentrée prochaine. Le local sera en travaux dès le mois prochain. Il accueillera au maximum dix enfants en même temps.

Depuis que le centre social rural d'Auneuil a déménagé rue des Aulnes, les anciens locaux étaient en train de tomber en friche. A terme, la municipalité envisageait de raser le bâtiment, afin d'y construire du logement. Mais le projet de micro-crèche porté par l'Auneilloise Laetitia Nibart a changé la donne. Voilà plus de deux ans qu'elle s'investit pour ouvrir sa structure qui pourra accueillir jusqu'à dix enfants en même temps, âgés de 10 semaines jusqu'à l'entrée à l'école. En septembre prochain (octobre au plus tard), sa patience sera récompensée. «Je serai gestionnaire de la micro-crèche», souligne Laetitia Nibart, qui laissera son fonctionnement à trois personnes sur place (une éducatrice jeune enfant, une assistante maternelle titulaire du CAP petite enfance, et une autre personne avec le CAP petite enfance).



Laetitia Nibart a investi toutes ses économies pour concrétiser son projet de micro-crèche.

LAETITIA NIBART INVESTIT TOUTES SES ÉCONOMIES

Cette organisation s'éloigne donc de l'objectif de départ. La carrière professionnelle de Laetitia Nibart devait initialement être totalement rythmée par sa future activité à la micro-crèche. Mais c'était avant d'apprendre les modalités pour obtenir la subvention du PPICC (Plan pluriannuel d'investissement pour la création de crèches), nécessaire pour réaliser des travaux

Laetitia Nibart :
«Il fallait fournir les repas et les couches, mais ça représentait un coût de 10 000 euros par an».

MAIRIE

Au départ, Laetitia Nibart avait jeté son dévolu sur les locaux d'un restaurant près du Centre des finances publiques. Mais face au montant du loyer, cette idée n'avait pas eu de suite. L'Auneilloise s'est donc rapprochée de la municipalité, avec le moyen de pression de concrétiser son projet ailleurs. Elle a obtenu l'ancien centre social.

qui s'élèvent à 30 000 euros. «Pour recevoir cette subvention, il fallait fournir les repas et les couches, mais ça représentait un coût de 10 000 euros par an». Impossible pour la trentenaire d'assumer ces frais. Elle a donc pioché dans ses économies pour concrétiser son projet. L'investissement sera amorti au bout de trois ans (par rapport au PPICC). Pour limiter la prise de risque, Laetitia Nibart va conserver son activité d'enseignante à l'école de Saint-Léger en Bray, le temps que la micro-crèche trouve son rythme de croisière. Elle se donne deux ans avant de penser à l'éventualité de se consacrer exclusivement à la micro-crèche. «J'ai un peu l'impression de vivre une double vie», sourit-elle. Cette sensation n'est pas prête de s'estomper puisque cinq dossiers d'inscription d'enfants sont bou-

clés. Il en reste au moins le double à concrétiser. La future micro-crèche d'Auneuil se voudra flexible en matières d'horaires d'accueil et proposera un tarif en fonction des revenus.

UNE TRANSFORMATION EN PROFONDEUR

Sur les 325 m² de superficie totale, seul le premier bâtiment en hauteur de 115m² sera destiné aux enfants. Le faux plafond fera peau neuve, le vieux carrelage laissera place à un sol PVC souple et les baies vitrées seront remplacées en double vitrage. De nombreuses cloisons seront démolies pour respecter un objectif : «où qu'on soit, il y aura toujours une vue sur la salle d'activité». La sécurisation des enfants justifie aussi la mise

en place d'un visiophone, situé au portail d'entrée. À l'intérieur du local, deux espaces de dortoirs, «un pour les petits dormeurs et un pour les gros dormeurs», seront créés. Le local, situé en contrebas, sera réservé au personnel. À l'extérieur, la surface du terrain permettra d'y réaliser un potager. Ce dernier point résume l'ambition de Laetitia Nibart de faire appel à l'esprit créatif des enfants. Elle souhaite d'ailleurs mettre son expérience d'enseignante au service de la micro-crèche, prônant «le principe Montessori» qui fait la part belle à l'autonomie.

Jeffrey Meunier

L'auberge Les Tilleuls, une cuisine de terroir

► Camille SCHAUB

Charles-Édouard Barbier, après avoir fait ses gammes au sein de divers établissements, a repris en 2009 le dernier commerce de son village natal, l'auberge Les Tilleuls, à Heilles (Oise). Le restaurateur, qui connaissait déjà le lieu – celui-ci existe depuis plus de 60 ans –, soupçonnait son potentiel.

Attaché aux produits de qualité, Charles-Édouard Barbier propose une cuisine d'inspiration picarde. Il privilégie les circuits d'approvisionnement courts (viandes et légumes locaux), avec une majorité de produits frais (75% à 85%). De fait, « 95% des recettes que l'on offre sont picardes et faites maison, avec des produits tels que la ficelle picarde, la terrine de campagne, le foie gras, ou issus de cultures locales (escargots picards, cidre ou fromage blanc de ferme) », souligne le restaurateur. La carte de l'auberge Les Tilleuls évolue quatre à cinq fois par an, au rythme des saisons : elle est raccourcie en période creuse, entre juillet et août. Cette cuisine du terroir a permis au restaurant d'être gratifié, il y a sept ans, du réseau-label Bistrot de pays. « Le réseau de l'Oise est dynamique, il favorise l'échange de bonnes pratiques, on sent qu'on n'est pas tout seul », précise le restaurateur. Cette distinction a aussi accru la notoriété de l'établissement : « Nos valeurs, notre convivialité et notre volonté de recevoir des clients comme des amis sont



Attaché aux produits de qualité, Charles-Édouard Barbier propose une cuisine d'inspiration picarde.

recompensés. De plus, cela apporte une petite clientèle touristique qui veut découvrir notre gastronomie locale. »

Une activité au-delà de la restauration classique

L'auberge Les Tilleuls offre de nombreux services complémentaires. En effet, elle fait également office de bar, de relais de poste et de point d'accueil pour la distribution de paniers de légumes. De plus, dès le rachat, Charles-Édouard Barbier a développé un service traiteur pour l'organisation de divers événements (réceptions, mariages, anniversaires, décès, etc.), dont la zone de couverture s'étend sur 150 kilomètres autour de Heilles. En outre, depuis deux ans, l'établissement est privatisable pour des groupes ou des entreprises, en journée ou soirée, par exemple pour des activités de team building. De plus, les clients qui le désirent peuvent bénéficier d'un service de "chef à domicile". « Nous nous adaptons au budget et aux moyens

techniques qui sont mis à notre disposition. Dans 95% des cas, nous réalisons du sur-mesure, que ce soit pour le service traiteur ou de chef à domicile. L'important, c'est de respecter l'envie du client. » Enfin, le restaurant organise environ huit fois dans l'année des soirées à thème : dégustation de vin, Saint-Valentin, Fête des mères, événements musicaux, gustatifs ou culturels... Ainsi, le chiffre d'affaires de l'auberge Les Tilleuls s'est élevé à près de 145 000 euros en 2016, en progression par rapport à 2015. Le restaurant, qui représente aujourd'hui 50% de l'activité, est suivi du pôle qui englobe le service traiteur, les prestations de chef à domicile et l'accueil de groupes et entreprises, soit 45%. Enfin, le bar et la poste comptent respectivement pour 3% et 2%.

Le prochain objectif de Charles-Édouard Barbier sera de proposer des cours de cuisine à l'horizon 2018, tout en « consolidant et fidélisant notre clientèle actuelle », affirme-t-il. ■

Anne Marie vous accueille dans son salon de beauté

L'institut de beauté "Un tem'pour elle" est situé au 36 bis rue de Dieppe à Milly-sur-Therain.

Forte d'une expérience de plusieurs années dans l'esthétique, Anne Marie vous accueille dans son charmant institut composé de trois cabines : Corps, épilation et espace UV. Dans un espace agréable où se mêlent mobiliers sobre et cosy, quelques prestations complémentaires viennent enrichir la gamme des soins de beauté avec notamment les produits Payot, la gamme Phyt's (produits naturels) et Couleur Caramel.

Anne Marie met en avant de nouvelles prestations telles que les cures minceur.

Mais surtout elle est équipée d'un appareil dernier cri, que seuls deux instituts de beauté dans le département proposent : la cryolipolyse, une technique qui consiste à détruire la graisse localisée par le froid. Il s'agit d'un traitement local qui associe soins par le froid et massage ciblé sur une zone localisée.

«Lors d'une séance, je modèle la zone du corps que l'on souhaite amincir à l'aide d'un appareil d'où s'échappe de l'air glacé. Comme lorsqu'on est dans la cabine de cryothérapie, Le froid obtenu va favoriser la microcirculation sanguine, tandis que le modelage va, lui, "casser" les amas graisseux» souligne Anne Marie.

Plaine d'entrain, enthousiaste, elle saura vite alimenter le bouche-à-oreille sur lequel elle compte bien pour fidéliser et attirer une clientèle qui, déjà, lui manifeste sa confiance.

UN TEM'POUR ELLE
36 Bis rue de Dieppe
MILLY SUR THERAIN
03 44 13 43 69



Bientôt une école de musique... sans solfège !

CRÉPY-EN-VALOIS

PAR CINDY BELHOMME

BATTEUR PROFESSIONNEL, Philippe Paris fait le pari d'ouvrir une école de musique à Crépy-en-Valois dès septembre. La deuxième de la commune et la troisième du canton. Mais qu'importe, l'offre est nouvelle. « Ici, on ne fera pas de solfège, car ça rebute les enfants, promet le musicien. Les élèves toucheront directement l'instrument. On fonctionnera avec des tablatures. »

L'école, dénommée Groove Lab, est installée dans la zone industriel-



le. Elle dispensera des cours individuels uniquement, de piano, batterie, guitare et basse pour adultes et enfants. Des cours d'éveil musical seront aussi proposés aux 4-6 ans. Philippe Paris sera épaulé par un second professeur pour que l'école soit ouverte du lundi au samedi et durant les petites vacances scolaires. « On enseigne tous les styles musicaux même si on est plus orientés pop-rock », souligne Philippe Paris, qui possède également une antenne à Compiègne.

LA DEMANDE EST LÀ

Son arrivée à Crépy-en-Valois est bien accueillie malgré l'offre déjà existante. « C'est intéressant qu'il y ait des choses différentes et complémentaires », se réjouit Bruno Fortier, le maire (SE) de Crépy-en-Valois. D'autant que selon Philippe Paris, « il y a de la demande ». La ville et la communauté de communes du Pays de Valois souhaitent depuis des an-

Le Coucoux Picard lundi 13 mars 2017



Le prix de la Beauvaisienne pour un vélo-taxi

A l'occasion de la Journée de la femme organisée place Jeanne-Hachette autour du Village pour elles, la Ville et le club Soroptimist Les Salamandres ont remis le prix de la Beauvaisienne, d'une valeur de

500 €, à Axelle Latrasse, 36 ans pour son projet de vélo-taxi. Ce prix récompense les femmes qui contribuent à encourager l'égalité entre les femmes et les hommes. « J'ai rempli un dossier de candidature, car mon métier n'est pas commun. C'était l'occasion de faire parler de mon projet, explique Axelle Latrasse. Je suis disponible pour un simple déplacement, faire des courses, des livraisons ou un dépannage d'urgence. Mon activité d'autoentrepreneur a réellement démarré en septembre 2016. » Depuis la jeune femme compte quelques clients réguliers. Le montant du chèque va être utilisé dans des protections contre la pluie et le confort des clients. « C'est encourageant et va permettre à l'entreprise d'avoir un peu de trésorerie », confie la jeune femme, qui compte aussi sur des annonces publicitaires à mettre sur le fuselage et à l'arrière de son vélo-taxi pour faire fonctionner son entreprise.

Il prépare de bons petits plats picards

FORMERIE

PAR PATRICK CAFFIN

IL MET LE TERROIR picard en pot. Nicolas Denouette, traiteur à Formerie, a eu l'idée de commercialiser des pâtés et plats cuisinés typiques de la région. Une gamme qu'il présente à partir d'aujourd'hui à Expo 60, la foire départementale, qui se déroule à Beauvais jusqu'à lundi. Auparavant, ses produits étaient réservés à ceux qui faisaient appel à ses services pour des réceptions.

Il propose ainsi quatorze produits différents, parmi lesquels neuf pâtés, dont un picard (viande, foie de porc) et un au sanglier. Il y a également quatre plats cuisinés : des tripes au cidre picard, du sauté de porc à la bière picarde, une carbonnade (à la bière) et un poulet à la picarde. « J'ai aussi créé une recette : le porcelet en gelée au lard fumé », dit-il.

« TOUT EST FAIT À LA MAIN »

Nicolas Denouette a récemment investi 35 000 € pour créer une conserverie. Il a également embauché deux nouvelles personnes, ce qui porte aujourd'hui à six le nombre de ses salariés. « Il n'y a rien d'industriel ici, assure Nicolas Denouette. Je suis



LP/PC

Nicolas Denouette produit une nouvelle gamme, notamment de pâtés et de plats cuisinés.

un artisan et tout est fait à la main. Cela maximise le goût. C'est sans doute une des raisons de notre succès ».

Ses produits, l'entrepreneur les met en vente sur Internet (letraiteur-picard.fr). Il devrait aussi les proposer, d'ici au mois de juin, dans une quinzaine de boutiques de l'Oise. Et bientôt ailleurs : « J'ai été sollicité par une épicerie fine de Bordeaux (Gironde) », précise-t-il avec fierté.

■ Expo 60, Foire exposition départementale de l'Oise, jusqu'à lundi à l'Elispace, à Beauvais. Tarif : 3 € (entrée libre cet après-midi et lundi). www.expo60.fr

Le Parisien vendredi 19 mai 2017

Beauvaisis notre territoire - Février 2017

Ouipermis vous accompagne pour le permis

Un nouveau concept pour se perfectionner à la conduite est proposé à Beauvais par l'entreprise Ouipermis, abritée à la pépinière d'entreprises du Beauvaisis.

Le principe : louer une voiture dotée d'une double commande. Deux conditions sont exigées : avoir ses 20 h de conduite en auto-école et être accompagné d'une personne de plus de 25 ans titulaire du permis de conduire depuis au moins 5 ans sans interruption. L'offre ne propose pas de moniteur mais des heures de conduite à bas prix. Karine Pigeon a lancé son activité le 9 décembre dernier. Elle souligne l'intérêt financier de louer une voiture à double commande : « Une enquête de septembre 2016 de l'UFC Que choisir sur les auto-écoles rapportait que le coût moyen d'une heure de conduite dans l'Oise était de 46€. Ouipermis propose une heure de conduite

à partir de 12,50€. La location de ce type de véhicule est complémentaire à celle proposée dans les auto-écoles » poursuit-elle. « Après avoir obtenu son code et effectué 20 heures de conduite, un candidat au permis B peut venir louer un véhicule à double commande pour s'entraîner, gagner en confiance et surtout pour se préparer sans stress à l'examen. Ouipermis permet d'augmenter les chances de réussite à l'examen du permis. Il suffit de s'inscrire sur le site, de choisir le nombre d'heures et d'effectuer le paiement en ligne » précise Karine Pigeon.



Horaires des réservations

Du lundi au samedi
(y compris les jours fériés)
de 09h à 20h
Le dimanche (y compris les jours fériés)
de 09h à 11h

Renseignements

06 81 00 11 52
<https://www.ouipermis.com>

Avec son vélotaxi, elle décroche le premier « Prix de la Beauvaisienne »

BEAUVAIS

PAR CORINNE FOURCIN

UNE FEMME au volant d'un taxi, ce n'est pas si courant. Une femme au guidon d'un vélotaxi, ça l'est encore moins. Chef d'entreprise et jeune maman, Axelle Latrasse, 36 ans, est la première récipiendaire du « Prix de la Beauvaisienne », créé par la municipalité et le club Soroptimist.

Leur objectif : « mettre en lumière, récompenser et remercier les Beauvaisiennes qui contribuent à encourager l'égalité réelle entre les hommes et les femmes ».

« Ça fait plaisir et c'est encourageant », réagit l'heureuse élue parmi vingt-neuf candidates. Celle-ci est également une citoyenne engagée à travers le comité des usagers des transports urbains du Beauvaisis et l'association de défense de l'environnement, Collombole et Cie, qu'elle co-préside.

Elle prévoit déjà d'affecter les 500 € du prix à l'achat de protections complémentaires contre la pluie et le vent pour équiper son vélotaxi. Lancé depuis septembre, le drôle d'engin piloté par Axelle Latrasse fait désormais partie du paysage urbain. Elle propose des courses d'une vingtaine de minutes au maximum et au tarif de 3 €, dans Beauvais intra-muros, aux personnes à mobilité réduite et à toutes celles qui veulent se déplacer autrement dans la ville.

Rendez-vous médicaux, livraison de fruits et légumes frais... « Le premier bilan est plutôt positif, confirme la patronne d'Axti Vélo. J'ai déjà quelques habitués ! » Comme cette octogénaire qui « ne se sent plus capable de conduire » et a demandé à Axelle de l'emmener chaque lundi à son activité scrabble. « A partir du printemps, j'ai l'idée de développer des circuits touristiques. »

Beauvais. Axelle Latrasse a lancé son vélotaxi sur les routes de Beauvais en septembre.



LP/CF

Le Parisien mercredi 15 mars 2017



Sabrina se lance dans l'aventure food truck

BEAUVAIS Sabrina Agapit, 42 ans, a laissé de côté sa carrière commerciale pour se consacrer à « Bon sam'petit », un projet de food truck avec une spécialité italienne : l'Arancini.

« La cuisine, c'est ma passion ». Pas de doute, Sabrina sait ce qu'elle veut. À 42 ans, elle amorce un tournant dans sa vie professionnelle.

Elle a pris tous les risques pour y arriver. « J'ai toujours été employée dans ma vie, je ne me voyais pas devenir patron » déclare-t-elle avec le sourire. Ce sourire qui ne la quitte pas et lui permet d'avancer positivement dans son projet.

LA GENÈSE DU PROJET

Lorsqu'elle arrive à la quarantaine, la Beauvaisienne « avait besoin de changement ». Puis, lors d'un bilan de compétences, elle met en avant sa passion pour l'entrepreneuriat et la cuisine. Elle se demande ensuite comment se

Arancini, c'est quoi ?

C'est la spécialité de Sabrina. Arancini veut dire « petite orange » en italien. On la trouve principalement en Sicile. Il s'agit d'une boule de riz panée qui est travaillée avec des épices et du parmesan.

distinguer des autres. Lors d'un voyage en Sicile, elle et son mari attendent devant un restaurant rempli de monde. « D'un coup je me suis demandé pourquoi il y avait autant de personnes » se souvient-elle. « J'ai vu des boules colorées qui semblaient plaire aux clients. Je me suis demandé ce que c'était et après discussion avec le cuisinier, il s'agissait d'Arancini ». À partir de ce moment-là, elle se décide à importer cette spécialité dans l'Oise. Il lui faut un an de travail et beaucoup d'aides. « J'ai eu la chance d'être bien accompagnée de la CCI (Chambre de Commerce et d'Industrie) entre autres, mais aussi par la BGE (Boutique gestion d'entreprise) ». Désormais, Sabrina à la double casquette, en cuisine et en boutique. « J'ai mis les chances de mon côté. J'ai passé mon CAP de

cuisine pour me professionnaliser davantage ».

DEVENIR ENTREPRENEUR

Une histoire d'administration. « Il a fallu trouver les bons partenaires notamment la banque, les assurances ect... ». Sabrina garde la tête sur les épaules. « Cela met la pression mais ça reste un beau challenge personnel » selon elle. Mais pourquoi un food-truck (camion restaurant)? À son avis, ce type de restauration est en adéquation avec la société actuelle. « Les gens sont pressés le midi et du coup ils n'ont pas beaucoup de temps pour manger ». Sabrina est « une femme qui bouge énormément. Le food truck lui permettrait d'être entièrement mobile. Son objectif est clair : cuisiner sans en négliger la qualité.

« Il y aura par exemple une formule avec une salade accompagnée d'un Arancini et un dessert gourmand ». Elle s'appuie aussi sur le partenariat qu'elle entretient avec un maraîcher. Pour faire connaître son projet, elle n'hésite pas à distribuer des échantillons à ses proches. Sabrina se souvient aussi de son enfance passée à faire la cuisine « Dans ma famille, ma mère cuisinait beaucoup de choses salées. Mon père cuisinait aussi énormément ». Comme elle le dit elle-même : « Cuisiner, c'est fabriquer de l'amour ».

Maxime Hantack

Marie s'occupe de votre relooking

BEAUVAIS La Beauvaisienne a créé "Marie mode concept", le mois dernier, et guide ses clients dans les magasins pour soigner leur look. Catty a tenté l'expérience...

La ville de Beauvais a-t-elle trouvée sa Cristina Cordula locale? Si Marie n'est pas totalement fan de la comparaison, elle s'est lancée dans une aventure, le mois dernier, qui rappelle l'activité de la célèbre vedette de la télé. La Beauvaisienne a créé "Marie mode concept", qui permet à ses clientes et clients de recevoir une prestation relooking et un accompagnement shopping. Style, forme, couleur... rien n'échappe au regard de la professionnelle de la mode quand elle fait les magasins avec la personne qui souhaite donner un second souffle à sa garde-robe.

« JE VEUX RAJEUNIR LES GENS »

Elle s'appuie sur son expérience de vendeuse dans différentes boutiques de prêt-à-porter à Beauvais. La totale liberté dont elle profite aujourd'hui, en tant que chef d'entreprise, lui permet de porter un jugement encore plus pertinent. « Parfois, on est mal conseillé par les vendeuses d'un magasin, confie Catty, qui a tenté l'expérience de "Marie mode

Jusqu'à Amiens...

Marie espère passer à la vitesse supérieure grâce à la saison des mariages et des communions. Elle compte se déplacer jusqu'à Compiègne ou Amiens pour faire grandir son concept et voir la vie en couleurs. « Mais pas plus de trois couleurs ! » Parole d'experte. Renseignements : 06 99 80 99 71 ou marie-mode-concept.webnode.fr

concept", elles disent que le vêtement va bien, mais on sent que c'est pour vendre, je n'ai pas ce problème avec Marie». L'ancienne vendeuse reconnaît qu'elle était frustrée de ne pas pouvoir s'occuper davantage de ses clients autrefois. « Passionnée de mode depuis toujours », elle est bien décidée à rattraper le temps perdu. En un mois, elle a déjà guidé six personnes dans leur volonté de relooking. « Je leur demande où elles veulent aller et je m'adapte en fonction du budget », résume Marie, en suivant une ligne directrice. « Je veux rajeunir les gens, les voir porter du moderne... » La Beauvaisienne a déjà remarqué que ses conseils « redonnaient confiance » à ses clients, qu'ils soient masculins ou féminins. « Même si les hommes sont plus simples à habiller, plaisante-t-elle, c'est le même prix pour tout le monde ». C'est-à-dire 30 euros pour une heure d'accompagnement. Catty ne regrette pas la dépense. « Ça me rassure quand elle est là », constate cette grande timide, qui a troqué son pull en laine pour des vêtements qui mettent davantage ses formes en valeur. « Ça m'a transformée sur le plan personnel, ajoute-t-elle, je sors plus facilement aujourd'hui, et mon mari est ravi de mes nouvelles tenues ».

Jaffrey Meuwier



Marie vient de lancer son activité de relooking "Marie mode concept".

SAINT-PAUL

La «ruche qui dit oui» va investir l'espace Becquet avec des produits «bio»

Tel un pied de nez à la mondialisation et à la nourriture industrielle, le concept de «la Ruche qui dit Oui» mise tout sur la proximité et la consommation locale. Après une ruche apparue à Beauvais voici deux ans, la responsable Dominique Clinckemaille compte en ouvrir une seconde à Saint-Paul à la rentrée.

Le principe est simple : S'inscrire sur le site internet laruchequiditoui.fr, chercher sa ruche (en l'occurrence Saint-Paul ou Beauvais), et faire son marché toutes les semaines par ce biais. Puis, il suffit d'aller chercher sa commande à la Ruche, qui à Saint-Paul sera l'Espace Becquet, chaque mercredi, de 18h30 à 20h.

«Pour le moment, je cherche encore des producteurs. La condition est qu'ils proposent des produits bio. Le maire Gérard Hécin a insisté sur ce point afin

de ne pas faire de l'ombre au marché du dimanche matin. Le choix du mercredi va dans ce sens également, ce jour étant celui qui est le plus éloigné du dimanche», souligne Dominique Clinckemaille.

L'espace Becquet a été validé par le siège de La Ruche qui dit Oui. Il faut dire que celui-ci ne manque pas d'atouts, avec halle couverte et accès à l'électricité, le tout dans un cadre très agréable.

Trois producteurs sont sûrs d'être présents à Saint-Paul : Hervé Quera, boulanger d'Espaubourg qui propose du pain bio et sans gluten. Olivier Nizon, fabricant de bière bio à Chaumont-en-Vexin. Et enfin Fabrice Dauce, fromager de chèvre bio basé à Le Thil Ribepre.

«Je recherche également un maraîcher. J'ai quelques pistes comme la

ferme urbaine de St Jean ou celle des Bayottes à Saint-Germain-la-Poterie. Dans l'idéal également un producteur de viande et de volaille, mais cela est plus compliqué à trouver.» La fiabilité des producteurs est aussi très importante. Pas question que l'un ne vienne une fois ou deux puis disparaisse de la circulation.

De manière générale, Dominique Clinckemaille souhaite proposer à la population une alternative aux supermarchés. «En amenant une offre, on peut inciter certains à s'y mettre.» Chaque mercredi, elle sera présente pour faire le lien entre les producteurs et les clients. Et retrouvera, peut-être, le public de l'ancienne ruche qui était basée à Onsen-Bray et qui a fermé l'an passé.



S. H. Dominique Clinckemaille, responsable de la ruche de Saint-Paul.



De gauche à droite : Une chèvre de Fabrice Dauce, Olivier Nizon, fabricant de bière (photo DR site web), et Hervé Quera, boulanger à Espaubourg (photo DR, site web).

Passez commande, il livre vos courses à domicile

Plus besoin d'aller chercher vous-même vos achats au drive avec Cliquez livré !, le service de coursier proposé par Mamady Dembele.

BEAUVAIS

PAR CORINNE FOURCIN

« C'EST UNE BONNE IDÉE et ça facilite la vie quand on a, comme moi, un handicap qui ne vous permet plus de conduire. » Mamadou, 33 ans, fait partie des premiers clients de Cliquez livré !, un service de coursier du drive créé à Beauvais par Mamady Dembele.

Le principe est simple. Le client commande et règle ses achats sur le site Internet de l'un des magasins drive de Beauvais. Puis il transmet numériquement le bon de retrait à Mamady Dembele, qui se charge, à bord de son utilitaire sérigraphié, de réceptionner les achats et de les li-

vrer à domicile. Frais de la course : de 10 € à 18 € selon le déplacement demandé, possible dans un rayon de 20 km autour de Beauvais.

Le Beauvaisien de 24 ans cible trois grandes catégories de clients. Ceux à mobilité réduite, donc. Mais aussi ceux qui ne disposent pas d'un véhicule. Et enfin les personnes qui, de manière générale, veulent gagner du temps ou ne souhaitent tout simplement pas aller chercher leurs courses.

DES PROJETS PLEIN LA TÊTE

« L'idée m'est venue un jour où j'observais de ma fenêtre une dame effectuer plusieurs allers-retours chargée de sacs avant de pouvoir prendre en charge son mari en fauteuil roulant », raconte le jeune hom-

me. Une aventure en solitaire pour Mamady Dembele après avoir enchaîné les missions d'intérim, son BEP logistique et commercialisation ainsi que son bac pro logistique en alternance.

Pour cela, il s'est initié au b.a.-ba de la gestion et du marketing lors d'une formation d'entrepreneur à la chambre de commerce et d'industrie de l'Oise. Jusqu'en septembre, la couveuse d'entreprises de BGE Picardie lui apporte son soutien. « Ça me permet de tester le projet et de vérifier sa viabilité. » Mamady Dembele ne manque pas d'idée pour développer Cliquez livré ! « Je peux assurer le retrait de petits meubles et pourquoi pas lancer un service de livraison de viennoiseries à domicile pour les petits-déjeuners du week-end. »



Beauvais. Mamady Dembele, 24 ans, est aidé par la couveuse d'entreprises de BGE Picardie.

BEAUVAIS

Le courrier Picard 19/01/2017

« Cliquez Livré » vos courses

L'entreprise de Mamady Dembélé, Cliquez Livré, est aussi simple que son nom : le client fait ses courses sur son drive habituel, le Beauvaisien de 24 ans se charge d'aller les retirer en magasin et de les livrer à domicile. Il a eu cette idée en voyant de nombreux piétons avoir du mal à porter leurs courses.

« À partir du moment où les achats sont payés, il suffit de me passer le bon de commande par Internet. » Mamady Dembélé souhaite également aller au plus près des gens qui ne sont pas connectés. « Je veux leur proposer de faire la liste de courses, avec elles, grâce aux applications sur Smartphone. »

Il a démarré en septembre. Les premiers clients ne sont arrivés qu'en décembre. « Je me suis posé des questions sur la validité de mon projet après tout le temps que j'ai mis à l'élaborer : j'ai effectué sept mois de préparation auprès de la chambre de



Mamady Dembélé va chercher les courses dans les drives et les livre, ensuite, à domicile.

commerce et de l'Industrie de l'Oise, j'ai suivi des stages de formation, ap-

pris à établir un business plan, et découvert tout un monde que je ne connaissais pas. »

Il enchaînait auparavant les contrats en intérim, malgré un BEP Logistique et commercialisation, et un bac pro. Il est maintenant en couveuse d'entreprise, grâce à la boutique gestion emploi (BGE). « Je rêve de pouvoir développer mon activité et de me faire un petit revenu. Et pourquoi pas d'avoir quelques voitures et chauffeur supplémentaires ? »

10 EUROS POUR 10 KILOMÈTRES

En ce moment, il se sert d'un véhicule d'occasion fourni par sa famille. Et propose des forfaits au kilomètre : 10 euros dans un rayon de 10 kilomètres autour du drive, 15 euros pour un rayon de 15 kilomètres, 18 euros au-delà. ■

Contact 06 60 04 47 95, m.dembele@laposte.net, www.cliquez-livre.fr

SÉRIFONTAINE / CÔTÉ COMMERCE

Estelle et Emilie ouvrent un salon de tatouage

Envie d'un tatouage ou d'un maquillage permanent ? C'est désormais possible directement à Sérifontaine chez «Private Tatoo» et «Dermo Vip» !

Estelle Tueur, 32 ans, et Emilie Douet, 35 ans, se sont associées afin d'ouvrir leur salon commun, au 10 rue Bernard Leduc...le tout dans un garage entièrement isolé, rénové, décoré, et mis aux normes afin d'accueillir dans l'hygiène la plus stricte ce type d'activités.

« Ce projet, nous l'avions déjà depuis au moins quatre ans. Des complications personnelles nous ont contraint de stopper, avant de reprendre les choses en main courant 2016 », indique Emilie. Les deux jeunes femmes se connaissent depuis douze ans, et chacune dispose de son propre local, dans le garage donc de la maison d'Estelle.



Emilie pull rouge, et Estelle, en train tatouer une jeune fille.

Cette dernière, douée pour le dessin depuis toute petite, a suivi une formation de tatoueuse et a fait ses armes à la «Klinik du piercing» à Rouen. Emilie quant à elle a travaillé dans un institut de Compiègne après avoir obtenu un CAP d'esthéticienne.

Morphologie ou couleur des lèvres, ou encore tatouage en-

tièrement personnalisé, le tout est accessible à prix réduit. En effet, de par leur activité à domicile, les deux femmes ont moins de charges à payer que si elles avaient eu un local commercial. D'où la possibilité d'être attractives. Contact 06 27 99 54 93, sur rendez-vous.

S. H.

Oise Hebdo N° 1193 - 11 janvier 2017

Un salon de tatouage et d'esthétique ouvre ses portes

SÉRIFONTAINE

ELLES SONT DEUX AMIES, passionnées de dessin et d'esthétique, et ont décidé d'ouvrir leur salon. Private Tatoo, propose, depuis la mi-octobre, tatouages, maquillage permanent et pose de bijoux dentaire. Estelle Tueur, au crayon et à l'aiguille, gère la partie tatouage, et Emilie Douet s'occupe des soins

esthétiques. « Nous voulions proposer ces activités à Sérifontaine, dans un cadre intimiste pour nos clients et vraiment sur-mesure », confie Emilie. Les jeunes femmes n'accueillent, en effet, leur clientèle que sur rendez-vous, puis elles reçoivent dans leurs studios privés.

Private Tatoo,
10, rue Bernard Leduc.
Tél. 06.27.99.54.93.

Le Parisien vendredi 20 janvier 2017

La micro-crèche recherche un éducateur



Laetitia Nibart porte le projet de micro-crèche à Auneuil.

AUNEUIL

Le projet de micro-crèche à Auneuil avance bien. Laetitia Nibart, l'Auneuiloise qui dirigera la structure, a déjà reçu 17 dossiers de pré-inscription, dont six enfants ont déjà été pré-inscrits. La responsable recherche un éducateur de jeunes enfants (EJE) avec trois ans d'expérience en petite enfance (0-3 ans). Le poste concerne le suivi technique de la micro-crèche "Les petits biscuits", ainsi que l'élaboration et la mise en œuvre du projet technique. CV et lettre de motivation à envoyer à cette adresse : Nibart Laetitia, 119 rue de la Cuesta 60390 Auneuil.

L'Observateur Vendredi 21 avril 2017

Il vient chez vous laver votre voiture

NOUVEAUX MÉTIERS Fini la corvée du nettoyage intérieur et extérieur de votre véhicule ! Un jeune Beauvaisien vient chez vous pour laver votre voiture avec un procédé secret pour l'extérieur.

Les métiers de service ont le vent en poupe à Beauvais. Après le livreur de produits commandés au Drive, nous continuons la série avec un nouveau métier qui fait son apparition dans la ville-préfecture. En effet, Kevin Fongueuse, 26 ans, a lancé "Auto vap' 60", une micro-entreprise qui se charge de laver votre véhicule à votre domicile. Sa particularité, il assure le nettoyage de l'extérieur selon un procédé qui n'utilise pas d'eau. Mais ne comptez pas sur ce jeune Beauvaisien pour vous livrer sa méthode. «C'est secret et au moins je ne consomme pas l'eau du client», nous explique-t-il. Quant à l'intérieur, il attaque la saleté avec de la vapeur d'eau. «Je nettoie simplement, je ne rapièce pas les fauteuils», précise-t-il.

LES PRIX DIFFÉRENT SELON LE VÉHICULE

Les tarifs dépendent du lieu, jusqu'à 30 km autour de Beauvais, mais aussi de la taille de la voiture. «C'est certain qu'il y a plus de chose à nettoyer sur un gros monospace comme un Renault Espace que sur une Clio. Je fonctionne au forfait,

Economie : un projet à 200

emplois

Selon Le Courrier picard, une société immobilière locale, va réaménager l'ancien site de l'équipementier Saxid (ex-Honeywell) à Allonne. Sur cette friche, plusieurs bâtiments seront rénovés et accueilleront des sociétés dont notamment une plate-forme logistique de But ou encore un spécialiste de la logistique automobile. A terme, 200 emplois pourraient être créés.

plus le véhicule est plus petit, moins c'est cher». Ses tarifs sont également variables selon que l'on choisit l'intérieur, l'extérieur ou un forfait complet. Ils oscillent entre 30 euros (un lavage simple extérieur pour une petite voiture) à 85 euros pour un forfait intérieur-extérieur pour un gros monospace.

Lancé le 15 décembre, le concept de Kevin Fongueuse cherche encore sa clientèle. «De toute façon, pour vraiment en vivre, il faut que je lave deux voitures par jour», annonce ce titulaire notamment d'un bac +2 après-vente automobile. Mais Kevin Fongueuse y croit car il a de l'expérience dans le domaine. «Je travaillais dans un garage à Beauvais et j'ai été licencié», explique-t-il. Il fallait bien que je travaille pour faire rentrer de l'argent et mes parents m'ont encouragé car dans le garage où j'étais, je lavais beaucoup de voiture et j'avais aussi l'habitude de préparer les véhicules», souligne ce passionné d'automobile. Une expérience que ses premiers clients ont appréciée et qu'il espère développer à l'avenir. «Je propose le même service à Amiens et à Saint-Quentin, car j'ai de la famille là-bas». (Tel : 06 48 03 98 10, auto-vap60@gmail.com)

Raphaël Thiollier



Pour réussir à vivre de son service de lavage à domicile, ce jeune Beauvaisien mise sur deux voitures par jour.

BEAUVAISIS

L'Oise, l'autre route du rhum

L'un tient la plus grande rhuinerie de France à Beauvais, le second l'arrange dans son laboratoire avant de le commercialiser. Rencontre avec deux passionnés.

La rue Ricard, comme son nom ne l'indique pas, est le repère des amateurs de rhum à Beauvais. On y trouve la première rhuinerie de France, un titre honorifique décerné par la confédération du rhum. Dès qu'on pénètre dans le Kay Bambou, la température monte d'un cran. Derrière le comptoir, une variété de 270 bouteilles prêtes à être dégustées venues de 63 pays différents. Claude Bled est le maître des Heux depuis 2009. « Il y a les valeurs sûres comme les rhums des Antilles mais tous les pays s'y mettent aujourd'hui. L'Amérique du Sud, l'Asie, l'Australie... Il y en a pour tous les palais. »

17 LITRES BUS PAR SECONDE

La consommation mondiale de rhum représente 17 litres par seconde ; autrement dit 536 000 tonnes de rhum sont bues chaque année dans le monde. Et les Français ne sont pas en reste. « Il est encore derrière le whisky sur le plan mondial mais il rattrape petit à petit son retard. Les jeunes l'apprécient en cocktail, sous la forme du mojito. Les anciens le savourent en apéritif ou en digestif », note le patron du Kay Bambou.

Le gérant, qui a vécu, dans une autre vie, cinq ans aux Antilles, est incontestable sur la personnalité de chacun de ses pensionnaires. En cas de doute, il se replonge dans ses fiches. Il s'en sert, à l'occasion, pour ses séances de dégustation, qu'il organise en petits groupes, dans son bar.

à la découverte de nouveaux rhums.



Thierry Meusnier (à gauche) s'est lancé dans la confection de rhum arrangé. Claude Bled (à droite) est à la tête de la première rhuinerie de France.



nézuélien, plus doux, et après on passe aux choses plus sérieuses », sourit Claude Bled.

Autre Isarien à miser sur cet alcool en plein essor, Thierry Meusnier. Cet habitant de Saint-Maur, village de la Picardie Verte, vient de se lancer dans la commercialisation de bouteilles de rhum arrangé. Il est tombé dans le fil quand il était resté

« Mon grand-père en buvait. Mes enfants l'ont ensuite découvert à travers des goûts, comment dire, plus originaux aromatisés au Carambar ou aux fraises Tagada... Au goût, c'était vraiment immonde. J'ai voulu leur faire découvrir des saveurs plus authentiques ».

L'homme se prend vite au jeu. Victime d'un burn-out, l'ancien finan-

cier décide de se plonger dans l'alcool... pour en faire sa nouvelle activité : Ruhm Kodiak. « Il a fallu obtenir toutes les autorisations nécessaires, à commencer par une licence me permettant de commercialiser les bouteilles en vrac. »

Dans le laboratoire, construit au fond de son jardin, l'artisan fait mûrir 1 340 litres de rhum dans des

fûts. Le brassage a lieu une fois par semaine. Il faudra attendre six mois avant sa mise sur le marché. « Pour sortir des sentiers battus, je n'ai pas utilisé des fruits exotiques, mais plutôt ce qu'on pouvait trouver dans la région, avec des fruits à maturité. C'est très peu sucré, c'est là-dessus que je peux faire la différence. »

« Pour sortir des sentiers battus, je n'ai pas utilisé des fruits exotiques, mais plutôt ce qu'on pouvait trouver dans la région »

Thierry Meusnier

Parmi les arômes proposés, on retrouve de la nectarine, de la mirabelle, de l'abricot, de la pomme ou encore des noix.

Thierry Meusnier a réellement testé son activité cet hiver. « À la Sainte-Cécile de Grandvilliers, j'ai écoulé 500 bouteilles. J'ai également eu de bons retours après le marché de Noël de Beauvais », se réjouit l'artisan qui se fournit en rhum agricole des Antilles.

Prochaine étape : rencontrer les restaurateurs afin que ses rhums arrangés se retrouvent à la carte. ■

FABRICE BOLLÉ

Rens. : rhum-arrange.net. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

GRANDVILLIERS

COURRIER PICARD
MERCREDI 19 JUILLET 2017

Un spa à la place de l'ancien hôtel

Le rez-de-chaussée de l'ancien hôtel de France va devenir un spa. Les travaux viennent de commencer.



Sabrina Henni devant son espace de 250 m² mal dessiné en spa.

Le rez-de-chaussée de l'ancien hôtel de France, au 1, place Barbier, va retrouver une nouvelle activité. Le bâtiment restait sans vie depuis sa reprise par la SA HLM de l'Oise. Sabrina Henni, l'actuelle gérante du salon d'esthétique Beauté Délices à Marseille-en-Beauvais, va créer un centre de détente spa, avec jacuzzi, sauna et hammam. Après avoir accueilli un bar-tabac, puis un antiquaire sur une surface de 250 m², le lieu va donc de nouveau être reconverti, cette fois en un espace agréable, composé de cloîtres en bois et de pierre claire.

« Les financiers ne voulaient pas croire à un spa en campagne », Sabrina Henni

Le centre pourra accueillir jusqu'à 10 personnes dans le spa et 7 personnes dans les cabines de massage. Des douches sont prévues dans chaque cabine. Sabrina Henni souhaite agencer son spa, de façon à donner aux clients une certaine intimité dans un espace ouvert. Les grandes

L'EXPERT

« Tous les commerces en profiteront »



ANITA BLONDEL, PRÉSIDENTE DE L'ASSOCIATION DES ARTISANS, COMMERCANTS, INDUSTRIELS ET PROFESSIONS LIBÉRALES

« Il y a plusieurs années, l'association avait mené sa propre étude de marché, dans laquelle apparaissait un déplacement vers Beauvais ou Amiens de clients intéressés par des offres bien-être. L'arrivée de cette nouvelle activité va évidemment profiter à l'ensemble des commerces de la ville et peut même attirer des personnes qui n'avaient pas l'habitude de venir jusque Grandvilliers pour faire des courses. Un projet similaire n'avait pas abouti, faute de financements, il y a trois ans. »

baies vitrées de la façade seront cailloutées, sauf pour le point d'accueil.

« J'ai ce projet depuis quatre ans, explique l'intéressée. En novembre dernier, un commerçant de Grandvilliers m'a fait remarquer que cet emplacement était vide. J'ai constitué mon dossier pour démarcher les banques qui ne se sont pas précipitées. Les financiers ne voulaient pas croire à un spa en campagne », raconte la porteuse du projet.

OUVERTURE PRÉVUE EN DÉCEMBRE

Les travaux ont commencé le 17 juillet et devraient durer jusqu'au 15 novembre pour une ouverture le 1^{er} décembre. Sabrina Henni va se consacrer uniquement à ce projet et vendre son institut de Marseille-en-Beauvais.

« Ma famille a investi avec moi. C'est le projet de ma vie. Rien que pour le jacuzzi, il faut compter 60 000 euros », évoque la jeune femme qui va travailler avec son employée et a déjà recruté une esthéticienne et une apprentie. Il sera possible de réserver le lieu pour un groupe d'amis ou organiser des événements privés. ■ De notre correspondant ERIC BOLLÉ (AFC H. C.)

Argentine

Keop'Sport veut s'élever

Le centre de remise en forme Keop'Sport, anciennement Saphir, situé dans la zone d'activités des Champs Dolent, a ouvert le 15 décembre, sous l'impulsion de Laure Raingeard qui y était déjà éducateur sportif.

En prenant les commandes de Keop'Sport, ex-Saphir, Laure Raingeard a réactivé les quelque 200 abonnements qui étaient en cours avant la liquidation. La nouvelle gérante est convaincue que l'établissement a tous les atouts pour fidéliser les amateurs de salles de sport et séduire de nouveaux adeptes : « Une bonne situation géographique et facilement accessible ; une équipe de trois éducateurs sportifs diplômés pour du coaching sur-mesure ; une piscine chauffée à 30° qui peut accueillir jusqu'à 15 personnes pour des cours d'aquagym ; un équipement de 500 m² avec un grand plateau de cardio et de musculation et une salle pour les cours collectifs (de cardio, de renforcement musculaire et de pilates)... »



KEOP'SPORT

1 rue de Maidstone
Beauvais
Tel : 06 63 80 98 20

Ouvert du lundi au vendredi
de 9h30 à 21h et
le samedi de 9h à 15h.

Abonnement à partir
de 29€ par mois pour un
accès illimité à tous les
services

Laure Raingeard et son équipe sont repartis sur les bases précédentes et vont étoffer l'offre dès le mois de janvier : séances sur RPM (programme de cyclisme en salle et en musique) ; interventions ponctuelles d'une diététicienne, d'une spécialiste en massage-relaxation et d'une manucure ; formules spéciales pour les comités d'entreprises... Avec l'ambition de gagner une centaine d'abonnés supplémentaires en 2017.

Keop'Sport prépare même l'ouverture d'un espace de jeux pour les enfants qui sera mis gratuitement à la disposition des abonnés pour leur permettre de ne pas renoncer à leur bienfaitrice séance de sport.

Beauvais NOTRE TERRITOIRE - Janvier 2017

22 Oise Hebdo - N°1202 - 15 mars 2017

BEAUVAISIS

BEAUVAIS - DROITS DES FEMMES

Le prix de la Beauvaisienne remis à Axelle Latrasse pour son envie d'entreprendre

L'héroïne de la place Jeanne d'Arc se nomme Axelle Latrasse samedi dernier sur le village pour elles.

L'association Soroptimist et la ville lui ont décerné le prix d'entreprendre.

La Beauvaisienne a lancé le concept de vélotaxi en septembre dernier.

L'ancienne enseignante en mathématiques a créé l'entreprise AxtiVélo. Elle a investi 1 600 € dans son outil de travail, un vélo à assistance électrique surmonté d'une coque à toit panoramique muni d'un siège à l'arrière et d'un coffre pour transporter des courses ou des bagages.



G. M. Charles Locquet conseiller municipal et départemental a remis le prix de la Beauvaisienne à Axelle Latrasse à la tête de AxtiVélo.



Le Parisien



Beauvais. Mamady Dembele, 24 ans, a créé un service de coursier du drive. Il s'adresse aux personnes à mobilité réduite et à tous ceux qui veulent gagner du temps.

« C'est une super bonne idée et ça facilite la vie quand on a, comme moi, un handicap qui ne vous permet plus de conduire. » Mamadou, 33 ans, fait partie des premiers clients de « Cliquez livré ! ». Un service de coursier du drive créé à Beauvais par Mamady Dembele.

Le principe est simple. Le client commande et règle ses achats sur le site Internet de l'un des magasins drive de Beauvais. Puis il transmet numériquement le bon de retrait à Mamady Dembele, qui se charge, à bord de son utilitaire sérigraphié, de réceptionner les achats et de les livrer à domicile. Frais de la course : de 10 € à 18 € selon le déplacement demandé, possible dans un rayon de 20 km autour de Beauvais.

Le Beauvaisien de 24 ans cible trois grandes catégories de clients. Ceux à mobilité réduite, donc. Mais aussi ceux qui ne disposent pas d'un véhicule. Et enfin les personnes qui, de manière générale, veulent gagner du temps ou ne souhaitent tout simplement pas aller chercher leurs courses.

« L'idée m'est venue un jour où j'observais de ma fenêtre une dame effectuer plusieurs allers-retours chargée de sacs avant de pouvoir prendre en charge son mari en fauteuil roulant », raconte le jeune homme. Une aventure en solitaire pour Mamady Dembele après avoir enchaîné les missions d'intérim, son BEP logistique et commercialisation ainsi que son bac pro logistique en alternance.

Pour cela, il s'est initié au b.a.-ba de la gestion et du marketing lors d'une formation d'entrepreneur à la chambre de commerce et d'industrie de l'Oise. Jusqu'en septembre, la couveuse d'entreprises de BGE Picardie lui apporte son soutien. « Ça me permet de tester le projet et de vérifier sa viabilité ». Mamady Dembele ne manque d'ailleurs pas d'idée pour développer « Cliquez livré ! ». « Je peux assurer le retrait de petits meubles et pourquoi pas lancer un service de livraison de viennoiseries à domicile pour les petits-déjeuners du week-end. »

“L’Afrique, c’est aussi la cuisine”

Christine Konan Akissi vient de Côte-d’Ivoire et lance son entreprise : elle cuisine et livre des plats africains dans le but de partager sa culture aux Beauvaisiens.

Dans la cuisine carrelée de Christine Akissi, un gros panier de légumes découpés s’apprête à être cuisiné pour accompagner son tchep mijoté : un riz cuit avec des légumes agrémenté de cuisses de poulet. Durée de la cuisson : trois heures. Christine Akissi s’est levée tôt pour préparer cette commande devant être livrée à 12 h 30.

Ce n’est que récemment que cette quinquagénaire a lancé son entreprise de livraison de plats africains. À la carte : du mafé (bœuf et fonio), du poulet coco ou du poisson braisé servi avec de l’alloco. Le tout garanti sans gluten et végétarien si demandé.

« La plupart du temps, ceux qui commandent sont des particuliers, souvent des curieux qui ne connaissent pas cette cuisine »

Christine Akissi

Placée en couveuse et bénéficiant d’une formation en gestion d’entreprise, la cuisinière est de nature courageuse : « Moi, entreprendre, ça ne me fait pas peur. Avec ce que j’apprends, je suis armée pour faire marcher mon entreprise. »

Pourtant, la route fut longue pour cette ivoirienne d’origine. Alors



Christine Konan Akissi en pleine préparation de son tchep au poulet

restaauratrice pendant une vingtaine d’années à Bouaké, où elle tenait son propre établissement, elle est obligée de fuir son pays en 2002 lorsque la guerre éclate. Des soldats rebelles prennent le contrôle de la ville où elle habite, elle rejoint alors la France pour y scolariser ses enfants. Elle s’ins-

talte à Beauvais et trouve un emploi dans le secteur médico-social. Cependant, il y a cinq ans, un accident du travail la prive de sa capacité à travailler. Avec les jeunes, les seniors sont les personnes les plus touchées par le chômage, jugés trop vieux pour être efficaces. Il y a un an, avec l’appui de la BGE, elle

créé son entreprise et se lance dans le grand bain.

Le Walé, le nom de son service traiteur, signifie en ivoirien « partage », et c’est là tout le but de sa démarche. Elle confie : « L’Afrique, ce n’est pas que les médias, c’est aussi la cuisine et plein d’autres choses. » Elle conçoit que la cuisine

africaine n’est pas très connue ici à Beauvais : « La nourriture africaine est commune à plein de pays, seuls les noms changent, mais en Europe, on ne la connaît pas bien. »

Pourtant, le kabié, le fonio, l’alloco ou l’attikié tiennent à être connus. Certains clients, intrigués, se sont pris au jeu : « La plupart du temps, ceux qui commandent sont des particuliers, souvent des curieux qui ne connaissent pas cette cuisine. » La cuisine, son activité principale dont elle ne peut pas encore vivre, vient surtout de « son désir de faire partager sa culture ». Une passion dont elle a elle-même héritée de sa mère et de Christian Abégan, « son modèle », l’un des plus grands chefs d’Afrique.

LES BANQUES FRILEUSES

Appuyée par la BGE, elle teste son activité jusqu’à décembre. À partir de là, elle devra trouver des financements pour faire pérenniser son entreprise. « Les banques sont frileuses », dit-elle mais elle aimerait pouvoir, à terme, créer un réseau associatif pour pouvoir faire participer d’autres personnes à l’aventure : « Il y a beaucoup d’étrangères à Beauvais et surtout de très bonnes cuisinières, alors pourquoi ne pas le faire ensemble ? »

ROMED VAN MASTRIST

Le Walé : 06 51 80 65 27.

lewaleta@eu@gmail.com.

Plats de 9 à 15 euros, livraison tout partir de 11 h 30, à commander la 9 et 17 heures.

SONGEONS

Le pari d'une nouvelle mercerie en milieu rural

L''Aiguille magique souhaite devenir le partenaire des passionnés de canevas, de couture, et de tricot en tout genre. Qu'ils soient enfants, femmes ou hommes, Karine Le Moal occupe, pour cela, les 36 m² du Petit Songeons, sur la place des Halles. « L'enseigne devrait bientôt être changée », précisait-elle, mardi, lors de l'ouverture de sa boutique.

« Cela fait 23 ans, aujourd'hui, que je ne pense qu'à cela : me retrouver dans mon commerce, raconte la Beauvaisienne, auparavant assistante maternelle. Mais ma vie personnelle ne me permettait pas d'atteindre mon rêve. »

Elle a, finalement, commencé les démarches administratives l'an passé. « Je me suis renseignée auprès de Pôle emploi qui m'a dirigée vers la chambre des métiers de l'Oise où j'ai suivi des formations accessibles pour les nouvelles entreprises. » Durant cette période, elle s'est parfois impatientée. « Surtout quand il a fallu attendre la réponse du banquier pour savoir si mes prêts seraient accordés ou non. »

Karine Le Moal est, aujourd'hui, lo-



Karine Le Moal accède à son commerce après 23 ans de rêve.

cataire de sa mercerie. « Comme cela je n'ai qu'un loyer à payer, c'est un avantage. »

Elle souhaite conseiller ses clients, les dépanner grâce à son expérience et son savoir-faire, pour des retouches ou des essayages de vêtements confectionnés sur mesure.

La nouvelle mercerie propose, également, des vêtements faits maison. Karine Le Moal les confectionne avec l'aide de ses machines à coudre ou à tricoter. ■

Ouvert tous les jours, sauf le lundi, de 8 h 30 à 12 heures, et de 14 heures à 18 h 30, au 13 place de la Halle. Tél. 09 84 21 72 02.

SAINT-MAUR. L'ex consultant en finance fabrique du rhum à base de fruits frais

Après avoir été victime d'un burn-out en décembre 2015, Thierry Meusnier, habitant de Saint-Maur (secteur de Grandvilliers) s'est lancé dans la fabrication d'une vingtaine de recettes de rhum arrangé à base de fruits locaux.

Il ne retournera jamais dans les bureaux. Thierry Meusnier, habitant de Saint-Maur, a trouvé la route... du rhum de Martinique. Il le conjugue désormais avec le mot plaisir. Pas celui de la consommation mais celui de sa fabrication dans son atelier. À la tête de sa société Ruhm Kodak, ce père de quatre enfants propose déjà une vingtaine de recettes à base de fruits frais locaux et français.

Le mariage des saveurs, le Picard le réalise depuis plus de dix ans. Il était responsable recouvrement et gestion de risque clients dans des grands groupes. « Je me suis ensuite mis à mon compte pendant cinq ans comme consultant en finances. En décembre 2015, j'ai fait un burn-out. La situation était simple. Mon corps n'en pouvait plus. J'étais vidé. Je parcourais 200 km par jour » Et puis ses enfants lui montrèrent un rhum qu'ils ont concocté avec des fraises lagada. « Je leur ai dit : on va s'amuser en faisant mieux », se rappelle Thierry.

Qu'avec des fruits frais

Alors, quand le médecin lui a dit de lever le pied sur son activité professionnelle, l'idée de fabriquer ses propres breuvages lui revient. « Elle me trotte dans la tête depuis trois ans. J'ai décidé de me lancer, car tout le monde trouvait mes rhums extra ».

Son leitmotiv ? « Je travaille uniquement avec des fruits frais cueillis à maturité. Les pommes viennent de Baillieux-Thérain, les mirabelles de Lorraine, la noix de Dordogne, les agrumes du Sud de la France et les nectarines de la vallée du Rhône », énumère-t-il.

Il a débuté ses recettes avec de la pomme, poire et réglisse dans des bouteilles d'un litre, puis des bocaux de trois litres et des dames-jeannes de 5 à 8 litres. Il ne veut pas employer de sucre. « J'utilise du miel de printemps pour enlever la pointe d'acidité. Je veux retrouver le goût du fruit », met-il en avant.

L'élaboration d'un rhum de-

mande beaucoup de patience. « Il faut d'abord éplucher les fruits frais. Puis, il faut au moins six mois de macération pour que l'équilibre des saveurs se fasse. Il faut être très précis dans le dosage », martèle l'artisan.

Déjà six rhums

Les amateurs ont pu déjà goûter six rhums (abricot, mirabelle, noix, pomme, nectarine et saisonnier hiver) et il a vingt-cinq recettes abouties. « Le rhum hiver est un saisonnier que je propose de la mi-novembre, la Sainte-Cécile, jusqu'à février-mars. On y retrouve de l'orange, pamplemousse rose, citron et quatre épices : gingembre, clou de girofle, cannelle et poivre aux cinq baies ». Cependant, Thierry Meusnier veut toujours sortir des sentiers battus : « Je veux fabriquer quatre saisonniers par an. Je proposerais du rhum à base de poire, réglisse et prune noire d'Italie. Le rhum tous fruits est prêt avec du melon, pastèque, tomate,



Thierry Meusnier montre ses six rhums (abricot, mirabelle, noix, pomme, nectarine et saisonnier hiver).

carotte et kiwi. Pour le punch, je vais rajouter un jus de fruits du verger (pomme, poire, mirabelle, abricot, pêche) ». Son entreprise est familiale.

Sa femme Nathalie y participe en gravant les bouteilles de ces breuvages originaux. Il veut monter une confrérie avec les copains qui le suivent depuis

le début d'aventure. Histoire de toujours bénéficier de leurs précieux conseils.

P.E.R.

On Air : une nouvelle radio rap et R&B

Le PNRCS E.N.
n° de 24 octobre 2017

DUBB-HOP des années 1990-2000, des tubes d'aujourd'hui et aucune publicité. C'est ce que propose On Air Radio. Une webradio lancée il y a quelques semaines par deux passionnés, Damien Delmotte et Julien Cieslak. Les deux amis réalisent un rêve de gosse. « Au lycée Jean-Monnet de Crépy-en-Valois, il y a quinze ans, nous animions une émission : *L'heure de colle* », rigolent-ils encore.

S'ils n'ont pas pu trouver d'aide financière et de local dans l'agglomération de Beauvais, cela ne les a pas découragés. Car leur « bébé » ne veut pas être « une énième radio locale avec un son imparfait ». Sans prétention, les deux acolytes ont mis la qualité de leur diffusion au premier plan.

Il faut dire que Julien travaille depuis onze ans pour la radio nationale NRJ. Diplômé d'une école de radio, il

a participé à la production de l'émission de Sébastien Cauet pendant huit ans et celle de Nikos Aliagas pendant deux ans. « On a investi 5 000 € pour avoir du matériel de professionnel et un studio qui donne envie », commente Julien.

Les premières émissions ont débuté depuis le garage de Julien, à Savignies. Le mardi soir, de 19 heures à



20 heures, un ancien professionnel d'une radio locale anime une émission avec une voyante, enregistrée auparavant. Damien, responsable d'exploitation dans le transport, vient, quant à lui, passer ses dimanches avec son ami. « On enregistre mon émission, Mister D. Elle présente, le dimanche soir, de 20 heures à 22 heures, les sons venant des États-Unis. J'essaye de dégoter les futurs tubes internationaux ».

Objectif, à terme, pour les deux trentenaires : obtenir une fréquence pour émettre dans le Beauvaisis et créer un poste. « Ce serait une grande fierté ».

On Air recrute : <http://www.onairadio.fr/>

Savignies, Julien Cieslak (premier plan) et Damien Delmotte. LP/E.J

ENTREPRISES

MilieO, le succès de l'union de la création et de l'entrepreneuriat

► Raphaël AUDEMA

Dans sa petite entreprise MilieO, Émilie Rousseaux conçoit et fabrique des objets de décoration et des accessoires. Depuis son studio, situé dans la Somme, la créatrice touche une clientèle qui se trouve en Europe mais aussi outre-Atlantique, grâce aux ventes en ligne.

Après son diplôme de design graphique obtenu à l'École supérieure d'art et de design (Esad) d'Amiens, Émilie Rousseaux a travaillé pendant plus de trois ans en agence de communication avant de lancer en 2014 sa propre marque. « J'avais envie de pouvoir développer mes propres créations », explique la jeune femme. C'est ainsi qu'elle installe le studio MilieO à Dury. Émilie Rousseaux s'occupe de l'intégralité du design ainsi que d'une grande partie de la fabrication. « Je travaille le coton, le bois, ainsi que la sérigraphie textile et l'impression. Tout ce que je ne peux pas faire est sous-traité par des entreprises en France », précise la créatrice. Fortement inspirés par le design scandinave ainsi que par le monde de l'illustration, les objets et impressions de MilieO sont colorés et ont un graphisme très géométrique. En parallèle du design et de la fabrication, la jeune chef d'entreprise



D. R.

Émilie Rousseaux gère tant la création que la commercialisation de ses produits.

gère aussi la partie commerciale sur Internet en démarchant sans cesse de nouveaux points de vente. « Je souhaite quand même intégrer une ou deux personnes dans l'entreprise, pour me soutenir à la fabrication et pour l'aspect commercial », précise Émilie Rousseaux.

Un schéma de vente efficace

La créatrice le répète : elle ne veut pas ouvrir de boutique. Aujourd'hui, ses créations sont disponibles dans une quarantaine de magasins en France et en Suisse. À côté de ça, 30% de son chiffre d'affaires provient directement de la vente en ligne, ce qui lui permet de toucher une clientèle plus large. « En étant

présente sur un site de vente d'artisanat tel que Etsy, j'arrive à avoir des clients en Amérique du Nord », explique la créatrice. Mais ce schéma de vente n'est pas de tout repos, surtout quand on est toute seule. Le marché étant très concurrentiel, Émilie Rousseaux opère un travail de prospection en permanence. Elle doit aussi maintenir un contact régulier avec les boutiques qui vendent ses produits, afin qu'elles ne se tournent pas vers la concurrence. Mais il semblerait qu'en s'étant imposée de la sorte sur le marché de l'art décoratif, l'artiste ait fait le plus difficile. La bonne croissance que connaît désormais MilieO va ainsi lui permettre de financer son développement. ■

MONTATAIRE

PAR SIMON GOURRU



Montataire, mardi. Installée dans les anciens locaux de la pâtisserie Jacobée, Virginie Dufay a choisi de rendre hommage à son prédécesseur à travers des compositions florales en forme de gâteaux.



IL Y A ENCORE quelques mois, Montataire avait peur de se retrouver sans fleuriste. Le problème est désormais réglé. Deux nouvelles boutiques de ce type ont fait leur apparition dans la commune. De fil en fleur, situé au numéro 28 de la rue de la République, où un gérant est venu reprendre le commerce existant. Et La folie fleurie, au 25 de la même rue. Cette dernière, gérée par Virginie Dufay et installée en lieu et place de la pâtisserie Jacobée, a une particularité. Elle rend hommage à ses prédécesseurs, à travers des compositions florales en formes de gâteaux.

Le nom ne parlera pas aux plus jeunes, mais la pâtisserie Jacobée, ouverte de 1966 à 2001, a fait les beaux jours de Montataire. « Il est vrai que l'établissement était très réputé, bien au-delà de la commune. Les gens faisaient des kilomètres pour venir », confirme Christine Galvin, archiviste de la ville. Alors, pour se démarquer lors de l'appel d'offres, Virginie Dufay a l'idée de mettre en avant les pâtisseries qui y ont été confectionnées toutes ces années.

« Cela fait son effet sur la clientèle, assure la fleuriste qui renouvelle son idée selon la saison. J'en vends chaque week-end et aussi en semaine, comme décoration ou petit cadeau. » Cerise, citron ou café, les tons des bouquets, affichés à 12,90 €, restent dans l'univers du sucré. Précision, à toutes fins utiles, « malgré leur apparence, ils ne sont pas comestibles ».

38 Oise Hebdo - N°1193 - 11 janvier 2017
MONTATAIRE ECHO DU COMMERCE

CREIL SUD OISE

Virginie Dufay et Benjamin Foubert les nouveaux fleuristes de la commune

L'année 2017 démarre avec de beaux bouquets de fleurs à Montataire !

Après les fermetures successives des derniers fleuristes du centre de la commune, durant l'été 2016, laissant un grand vide, les Montatairiens ont enfin retrouvé de nouveaux fleuristes : Virginie Dufay, 35 ans, gérante de la « Folie fleurie » et Benjamin Foubert, 22 ans, nouveau gérant de « Fil en fleur ».

Portraits

Virginie Dufay, une apprentie venue gérante

Elle est la dernière arrivée dans la commune. Virginie Dufay a ouvert sa boutique « La Folie fleurie » dans la rue de la République, au pied de la résidence Jacobée, le 23 décembre, en pleine période des fêtes de fin d'année. « Je suis arrivée à la bonne période, sourit la jeune fleuriste de 35 ans. Je n'ai eu de cesse de travailler. Les gens étaient très heureux que j'ouvre. On sent qu'il y avait une grande attente. »

Cette Clermontoise qui a démarré par l'apprentissage à l'âge de 15 ans a répondu à l'annonce diffusée par la mairie de Montataire l'été dernier pour chercher un nouveau fleuriste dans la commune. « Les conditions étaient idéales pour s'installer. La mairie proposait à la location un local refait à neuf. J'ai toujours eu envie de me mettre à mon compte », souligne cette ancienne salariée d'une grande enseigne de fleurs à Creil qui en hommage au lieu, superant une pâtisserie, a créé une compo-



Virginie Dufay gérante de la « Folie fleurie » a ouvert ses portes en fin d'année dans le local de la mairie au rez-de-chaussée de la résidence Jacobée rue de la République.



Benjamin Foubert a repris la gérance de la boutique « De fil en fleur » en septembre. Il est aussi installé dans la rue de la République.

position florale spéciale ressemblant à un « petit gâteau fleuriste » de « Jacobée ». La concurrence avec le fleuriste voisin d'une centaine de mètres dans la même rue ne lui fait pas peur. « Nous sommes complémentaires : il y a du travail pour tout le monde. En plus, nous nous connaissons puisqu'il était client dans le magasin où je travaillais », sourit Virginie Dufay.

Benjamin Foubert,

plus connu dans le bassin creillois pour être l'ambassadeur de l'ELA (association de lutte contre les maladies leucodystrophiques) a repris le flambeau à la mi-septembre. « J'étais animateur de séjour scolaire et par le plus pur des hasards j'accusais les enfants de la fleuriste. Quand j'ai agrippé que celle-ci s'en allait je l'ai contactée pour lui proposer de reprendre la gérance. Elle a de suite accepté. » Le pari est d'autant plus audacieux que ce

« La collectivité s'est engagée »

Pour le sénateur-maire Jean-Pierre Bosino (PCF) le retour de deux fleuristes dans la commune est une heureuse nouvelle. « Quand nous avons appris que le fleuriste de la place de la mairie allait fermer et que l'ancienne gérante de Fil en fleur cherchait un nouveau local, nous lui avons proposé de s'installer au pied de la résidence Jacobée dans une case que nous avions rachetée à Oise Habitat en prenant en charge les travaux d'aménagement. Mais au dernier moment celle-ci a décidé de renoncer. C'est pour cette raison que nous avons dû passer un appel d'offres. Si la collectivité ne s'était pas engagée nous n'aurions probablement pas pu avoir une nouvelle fleuriste dans la commune. »

« Je n'y a pas besoin de formation pour devenir fleuriste. Cela a toujours été une passion pour moi. J'aime composer des bouquets originaux souvent au feeling. Je suis quelqu'un de très créatif et qui s'intéresse à l'art », affirme Benjamin Foubert qui est sorti les tout du milieu scolaire en quittant le lycée André-Malraux sans passer son bac et ayant exercé différents jobs. Devenu fleuriste, cet auto-

Ludovic LASCOMBE

TROSLY-BREUIL

Un taxi équipé pour les handicapés

Frédéric Rubigny, gérant d'un Taxi pour tous, sera le premier chauffeur du département à équiper son véhicule pour transporter les personnes à mobilité réduite.

Il sera le premier dans le département : le 1^{er} juillet, Frédéric Rubigny, gérant de la société Un taxi pour tous, va lancer son activité et mettre sur la route le premier taxi équipé pour transporter des personnes à mobilité réduite. Après un licenciement, en 2014, Frédéric Rubigny, 45 ans, originaire de Cuisse-la-Motte, a eu l'idée de cette création. « Après dix-sept ans d'ancienneté dans le domaine des transports, j'étais conducteur de bus sur la ligne Compiègne-Soissons. J'avais décidé de me retourner et j'ai pris une année pour réfléchir à ce que j'allais faire. J'ai d'abord pensé à être auxiliaire ambulancier et j'ai donc effectué une formation, mais cela n'a pas fonctionné. Je me suis tourné vers les personnes à mobilité réduite qui sont en gêne aujourd'hui pour se déplacer et j'ai donc essayé d'allier les deux. Je me suis renseigné et j'ai appris qu'il n'y avait pas de taxi adapté dans l'Oise, mais que c'est bien développé dans d'autres régions et que cela fonctionnait bien. Cela a donc renforcé mon idée. »



Frédéric Rubigny avec son véhicule d'ici une quinzaine de jours et prêt à débiter son activité le 1^{er} juillet.

SIX CLIENTS OU QUATRE PERSONNES ET UN FAUTEUIL. Frédéric Rubigny a bénéficié de l'aide de BGE Picardie pour la création de son entreprise. « Cela a pris un peu de temps, à cause des démarches administratives, car j'ai dû passer un Certificat de capacité professionnelle de taxi (CCP), en dé-

cembre 2016. » Carte professionnelle en poche, l'entrepreneur obtient ensuite l'autorisation de Claude Mendès, maire de Troslly-Breuil, en mars, puis, courant avril, l'avis favorable de la commission départementale des taxis. Il fait ensuite le tour des maisons de retraite. Il s'avère qu'elles sont intéressées. Ainsi un contrat verbal est passé avec la Maison Dorchy, à Ar-

lilly, qui fera appel à Taxi pour tous dès le 1^{er} juillet. Un autre accord est passé avec l'Arche de Troslly-Breuil, et l'ensemble des foyers qui y sont rattachés, afin de transporter les personnes à mobilité réduite à moins de 80 € et ceci sans bon de transport. L'objectif de ce taxi pour transporter la personne handicapée avec son fauteuil, puisque le

véhicule sera équipé, en toute sécurité. Mais toute personne dont la mobilité est réduite, à cause d'une jambe, par exemple, dans le plâtre peut bénéficier de ses services. Le véhicule, que le chauffeur aura d'ici une quinzaine de jours, pourra transporter six clients ou quatre personnes et un fauteuil. Il sera amené à évoluer au niveau du confort, avec un siège automatisé

« IL Y A VRAIMENT UN BESOIN SUR LE TERRITOIRE » Selon l'Association des paralysés de France (APF), « c'est intéressant qu'une telle structure se mette en place afin d'être bénéficiaire des personnes en situation de handicap qui ont des besoins en déplacement, comme Stéphanie Drenth, responsable à l'Agence de Cauffry Car au niveau des services de transport adaptés, s'il y en a pas mal sur les Hauts de France, il n'y a pas de taxi à ma connaissance. Il y avait vraiment un besoin sur le territoire. » La responsable précise qu'il sera intéressant « qu'à partir de 16 ans, on puisse appeler un taxi pour se déplacer, mais cela dépend aussi des tarifs. »

qui pourra pivoter de l'intérieur vers l'extérieur et inversement. « Je me dirige vers du 100 € personnes à mobilité réduite, c'est mon but, ajoute Frédéric Rubigny. Mais j'accepterai tout le monde, même les amis, maux et les cois. »

L'investissement de départ est important : 30 000 euros, comprenant l'achat du véhicule et le matériel. « Je n'ai pas reçu d'aide du Département ni de la Région », précise le chauffeur de taxi, qui croit fermement que son projet pourra apporter une meilleure qualité de vie aux personnes à mobilité réduite. ■

Par **IRÈNE CHRISTINE GASTIER**
Contact : Frédéric Rubigny - 06 22 91 43 02

ÉCHOS DU COMMERCE

MAGNELAY-MONTIGNY

Bien-être et relaxation

Pascale Grden pratique diverses techniques axées sur le bien-être et la relaxation. Son entreprise est enregistrée dans le secteur de la santé humaine. « Mon objectif est d'aider mes patients à surmonter leur mal-être, y compris dans le domaine du surpoids et de l'insomnie. Je pratique les massages, la luminothérapie et une forme d'hypnose, qui est en fait un état modifié de la conscience. C'est une thérapie pour laquelle une seule séance ne suffit pas » précise Pascale Grden. Et de préciser : « Toutes mes pratiques ont un point commun, celui de traiter non chimiquement. »

Contacts : 03 44 78 53 34 ou 06 62 74 96 62. Séances à domicile ou en cabinet (17, résidence Le Clos de Bourgogne), du lundi au samedi.



Cendrène Raguenon souhaite que les femmes rondes puissent, elles aussi, s'habiller « avec du beau et du sexy ».

Le Courrier Picard dimanche 5 mars 2017

Le thé de deux copines à la conquête du monde



LP/VAG

Clermont, hier. Lucie (à gauche) et Dorothée ont ouvert leur boutique de thé. Elles entendent maintenant faire de Thécinia une véritable marque.

CLERMONT

PAR VINCENT GAUTRONNEAU

DTICI À QUELQUES MOIS, vous trouverez peut-être, dans les épicerie fines, à côté des thés Mariage Frères ou Dammann, la marque Thécinia. Derrière ce nom, deux copines qui voient loin. En novembre, Dorothée Keil et Lucie Rubens ont ouvert, à Clermont, leur boutique de thés. « Le projet est parti du constat d'une amie qui habite la commune, raconte Lucie. Pour acheter du thé de qualité, elle était obligée d'aller à Beauvais ou Compiègne. On s'est dit qu'il y avait un vide à combler. »

Les deux collègues quittent alors leur travail et s'installent « Cela s'est fait très vite, rigole Dorothée. En un

mois, c'était lancé ! » Sauf que les deux associées n'entendent pas devenir de simples revendeuses de produits déjà commercialisés. Elles contactent donc des producteurs, en Thaïlande, en Chine, au Japon...

BIENTÔT UN SITE INTERNET

« On voulait vraiment des produits que nous avions choisis, pas quelque chose imposé par un grossiste, explique Lucie. En choisissant nos fournisseurs, on peut aussi choisir du bio, une démarche écoresponsable. » Les jeunes femmes sont même devenues, en quelques mois, les seules en France à vendre un thé écossais, « un produit incroyable. On a rencontré le producteur, c'était un vrai bonheur. »

Depuis novembre, la boutique marche fort. « On a le sentiment

d'avoir répondu à un manque, l'accueil des Clermontois a été très positif », racontent les deux amies. Et ce n'est que le début, espèrent-elles. « L'objectif, c'est de devenir une vraie marque, que les thés que nous importons soient vendus partout. La boutique de Clermont est aussi amenée à faire des petites... »

Dans cette optique, les deux jeunes femmes ouvriront prochainement un site Internet pour la vente à distance. Elles viennent aussi de lancer une opération de financement participatif, sur le site Boost in Oise. « L'objectif, c'est de pouvoir s'offrir un stand de démonstration pour aller montrer notre marque partout en France. De faire vivre notre passion. »

 @VGautronneau

Le Parisien 10/02/2017

Petites leçons de bien-être au salon La Clef du bonheur

► Marie LEROY-GUERRÉE

Durant trois jours, du 24 au 26 mars, le château de Pontarmé (Oise) a accueilli la troisième édition de ce salon. Avec pour objectif de regrouper des professionnels aux talents éclectiques qui partagent un même désir du bien-être au naturel.

La Clef du bonheur se trouverait-elle au château de Pontarmé ? Avec seulement trois éditions à son actif, ce salon éponyme, qui rassemble entre ses murs quelque cinquante exposants originaires des Hauts-de-France, connaît un succès croissant, preuve que le concept de ce "bien-être à 360°" a trouvé son public. Sous la houlette de Sarah Lefèvre et Julie Fleuret, respectivement gérante du domaine et chargée de clientèle, ce château du XVI^e siècle – classé Monument historique –, familier des réceptions et des séminaires, s'est lancé, il y a un an et demi, dans cette nouvelle activité. « Notre démarche, c'est se faire plaisir, tout en achetant et en consommant mieux : qu'est-ce que l'on met sur son visage ou sur le corps de nos enfants ? Dans ce salon, tout tourne autour du bonheur et du bien-être – massages, gourmandises, soins... –, avec une orientation écoresponsable très forte. On ne trouve pas ces produits en grande surface, explique Julie Fleuret. Ce



Alex Vitry certifie que tous les produits mis en œuvre dans ses préparations sont 100% bio.

salon, c'est aussi l'occasion d'ouvrir le château à tous les publics. » Pendant plusieurs semaines, elles ont sélectionné avec soin des professionnels de la région répondant à leurs critères : réflexologie, massage shiatsu, fleurs de Bach, iridologie, coaching, café équitable, thés rares, cosmétiques bio, mode... Et la liste est loin d'être exhaustive.

Une vitrine de choix pour les exposants

Tout est fait pour retenir le visiteur qui, passé le pont enjambant les eaux dormantes du château, trouve sur place de quoi se restaurer entre snack, buvette, crêpes bio et barbes à papa. Dans les salons qui se succèdent, les boutiques éphémères rivalisent d'originalité pour capter l'attention. Derrière son stand, Alex Vitry s'affaire à préparer une pâte dentifrice entièrement bio. Coach beauté, esthéticienne diplômée, la

jeune femme possède un BTS en cosmétologie. Sa petite entreprise, "Belle partout", se déplace à domicile pour expliquer à ses clientes comment fabriquer crème de jour, shampoing ou mascara 100% naturels. « J'assure une transparence totale sur les éléments qui entrent dans leur composition », promet Alex Vitry. La Clef du bonheur offre une vitrine de choix à cette professionnelle qui se fait connaître via les réseaux sociaux. Un peu plus loin dans la galerie, Élise Degraeve fait ses premières armes. Cette graphiste de 26 ans s'est lancée il y a six mois dans la création de meubles et jouets pour enfant à base d'objets recyclés. Ses créations, uniques, sont vendues sous la marque "Iste et Ho!" et visent un public averti, soucieux de la préservation de l'environnement. Il faudra un peu de patience pour découvrir la prochaine édition qui se tiendra en novembre prochain. ■

Arno Graphy arrête le temps grâce à son objectif

► Virginie KUBATKO

Passionné de photographie, Arnaud Gras a quitté son job pour ouvrir son studio photo à Boran-sur-Oise, Arno Graphy. Depuis, il a côtoyé les plus grands et a gagné de nombreux concours nationaux et internationaux sans jamais oublié ni sa sensibilité ni son humanité.

C'est au cœur de son village d'origine, dans une ancienne épicerie réhabilitée de 160 m², qu'Arnaud Gras a installé son studio photo, baptisé Arno Graphy, depuis février 2016. Loin des projecteurs, ce photographe professionnel se démarque par son humilité et ses valeurs humaines. « *Quand je prends une photo, j'écoute les gens, j'échange avec eux et je partage un bout de leur vie, confie le photographe, j'utilise mon empathie pour capter des instants et des émotions. C'est avant tout une relation humaine.* » Car Arnaud Gras s'intéresse aux gens. Sa spécialité ? Le portrait. Ce capteur d'instant fait des photos studio (maternité, naissance, famille), des photos de mariage et de baptême, des photos d'entreprise (photos corporate, reportage événementiel) ainsi que des photos d'identité. Derrière son objectif, Arnaud Gras photographie ce que l'on ne voit pas. « *Mon rapport à l'image est le même quelque soit la photo, une photo de famille ou une photo corporate, note-t-il, mon but est que les gens passent un bon moment. J'essaie de les mettre à l'aise pour avoir un résultat naturel. Si c'est réussi, ils aimeront forcément les photos !* » Aujourd'hui, Arno Graphy s'impose dans le paysage de la photographie. Né d'une passion, ce studio se



Arnaud et Corinne Gras ont ouvert Arno Graphy où se mêlent art et création.

D. R.

réinvente sans arrêt. « *Il faut se surpasser pour proposer des clichés différents qui sortent de l'ordinaire.* »

Une reconversion réussie

Au-delà des qualités humaines, Arnaud Gras se distingue par ses prix et son histoire professionnelle singulière. Tout commence en 2011, quand il achète son premier appareil photo. « *J'ai toujours été passionné par la photo mais je ne me suis jamais lancé vraiment, se souvient-il, mais en 2011 j'achète un appareil photo et je fais des photos entre amis.* » Et là, c'est le déclic. Laborantin pendant 18 ans pour une entreprise automobile, Arnaud Gras se laisse emporter par sa passion, au grès de ses rencontres. En 2012, il ouvre un studio amateur chez lui puis se forme l'année suivante pendant deux ans, au Groupement national de la photographie professionnelle (GNPP). « *J'ai rencontré les bonnes personnes, et surtout Claude Fougeirol, mon mentor. C'est juste extraordinaire d'avoir pu travailler avec*

lui », confie-t-il. En parallèle, son choix se conforte avec l'obtention du premier prix du concours d'un célèbre hôtel parisien sur les Champs-Élysées. « *C'était en 2012, 15 jours après l'ouverture de mon studio chez moi* », sourit le photographe. L'aventure ne s'arrête pas là et tout s'enchaîne très vite. En 2014, il démissionne de son poste pour se lancer entièrement dans la photo, avec sa femme Corinne, qui gère la partie création. En 2015, il remporte le titre prestigieux du meilleur portraitiste de France. « *Au-delà d'être reconnu par mes pairs, cela m'a surtout donné confiance en moi* », explique-t-il. Au total, Arnaud Gras a obtenu huit titres, notamment le "European Photographer", jusqu'à être membre de l'équipe France de la photographie en 2017. Cet acharné du travail bien fait ne compte pas en reste là : « *Je participe à de nombreux concours car c'est l'école de l'humilité et cela permet de progresser techniquement. Le métier de photographe soit se réinventer chaque jour.* » ■

Les pains, il les met en boîte

Courrier Picard 17/02/2017

En trois couleurs, bientôt quatre, la boîte à pains de Gérard Brun, conçue voici six ans, est désormais distribuée dans 75 départements à travers la France.

Une gouttière en plastique coincée dans un grillage, un sac accroché à la barrière... C'est ainsi que les clients se signalent aux boulangers qui font les tournées dans les villages. « Mon sac à pains s'était envolé en novembre 2010, après un coup de vent », se souvient Gérard Brun, un habitant de Caisnes. Cet opérateur de production chez Colgate-Palmolive, à Compiègne, tente alors de trouver une solution ad hoc : une boîte qui protège le pain et les viennoiseries de la météo et des chapardages éventuels.

« Je voulais en concevoir une pour moi et je faisais pas mal de petits dessins au boulot. Un collègue me dit : "Si je te donne des sous, tu m'en fais une ?" », raconte l'inventeur.

Voilà comment démarre la création de son entreprise en 2011 : il dépose un brevet, dégotte un ingénieur process pour élaborer le moule... Car la boîte est en polyéthylène, une coque en plastique rigide de 75 cm de haut pour 15 de large et 21 de profondeur.

ADOPTÉE DANS LE SUD ET EN BRETAGNE. Gérard Brun déniché un premier fabricant à 30 km de chez lui : Rotoplast, à Beauror (Aisne), spécialisé dans la conception de moules pour l'industrie. Leur partenariat a tenu jusque-là, mais l'entrepreneur a, depuis, cherché un fournisseur mieux-disant, qu'il pense



« Pour commercialiser la boîte, je pourrais embaucher deux personnes », dit Gérard Brun qui, à dix-neuf mois de la rentrée, n'a pas lâché son essai.

avoir déniché à Lille. À la boîte a été ajouté un sac en coton alimentaire : fixée par des clips, cette poche en tissu est lavable en machine, et assure l'hygiène de l'installation. La sécurité est, elle, garantie par un

jeu de clés avec un code spécial : « Le propriétaire reçoit deux clés et ne peut, avec, ouvrir les boîtes de ses voisins. En revanche, le boulanger dispose, lui, d'un pass, comme les postiers, pour ne pas avoir à partir en tournée avec tout un trousseau ».

précise l'inventeur. Un concepteur qui n'a rien laissé au hasard : sur le devant de la boîte, il a imaginé des fiches indiquant le nombre de pains désirés, afin de faciliter l'échange entre clients et artisans et, dans le cou-

DEMANDES PERSONNALISÉES

En 2012, Gérard Brun espérait en commercialiser plus de mille. Aujourd'hui, il se tait : « Je tiens à mon petit secret. Promotion (la boîte est à 80, au lieu de 87 euros), publicité (dans le journal des boulangers), l'inventeur se dédame. Et aux trois couleurs initiales - pierre, vert végétal et rouge brique -, il vient d'ajouter un gris anthracite. Une demande personnalisée que j'ai eue. Il a été sollicité aussi pour des boîtes collectives, installées dans le Juras, dans les secteurs enneigés, mais aussi en Charente, pour une maison de retraite...

vercle, il a prévu une pochette en plastique, où l'un glisse la facture, et l'autre le paiement.

Adepte du made in France, même s'il n'a pas demandé à bénéficier du label, Gérard Brun a choisi des sacs en coton fabriqués dans les Vosges, des serrures en Bretagne, les fiches en Ille-et-Vilaine... Jusqu'aux cartons d'emballage, qui proviennent de l'Essonne.

Son invention séduit des particuliers - il livre dans 75 départements, de la Meuse à l'Ariège -, mais aussi deux jeunes sociétés de livraisons à domicile, Pélerin pain-pain dans les Bouches-du-Rhône et la Boîte à bara, dans les Côtes-d'Armor. ■

MARIELE MARTINEZ

Contact : <http://boiteapaingh.fr/>

Un prix pour le patron du fournil à l'ancienne

Antoine Bouny a obtenu le 5^e prix des Jeunes entrepreneurs de l'Oise. La vente de pains grimpe.

Le fondateur du Fournil des Bocages, Antoine Bouny, commence bien l'année : il a obtenu le 5^e prix des Jeunes entrepreneurs de l'Oise. Grâce aux distinctions créées par le Département pour récompenser les Isariens s'étant distingués en 2016, le jeune homme a ainsi remporté une récompense de 1 000 euros. « Ce prix est bienvenu, car nous avons des investissements en cours. Pour moi, il récompense les cinq années d'effort pour développer cette activité », commente Antoine Bouny. La création du fournil a commencé en 2013, après un an de travaux. Son concept : du pain cuit au feu de bois, fait à partir de farine moulue sur place.



Le fournil artisanal produit désormais près de 600 kilos de pain, chaque semaine.

« NOUS TESTONS DE NOUVELLES TECHNIQUES »

Depuis, l'atelier connaît un bel essor : le Fournil des Bocages produit environ 600 kilos de pain et 200 brochets par semaine, qu'il commercialise dans des magasins et des groupements de consommateurs en Picardie et région parisienne, tels les associations pour le maintien de l'agriculture paysanne (AMAP) et particuliers. La demande concernant le pain sans gluten s'accroît aussi : 120 pains de

ce type sont désormais produits chaque semaine, contre 80 en 2016.

« Nous n'hésitons pas à tester de nouvelles techniques de panification pour améliorer sans cesse la qualité du pain, témoigne le boulanger. Nous visitons régulièrement d'autres boulangers pour continuer à apprendre. »

Des investissements sont prévus : « Nous sommes en période de travaux pour agrandir le fournil et changer de four. Nous allons nous équiper d'un four à granulés de bois, plus confortable à utiliser. Il nous permettra d'avoir une cuisson plus homogène. »

Un projet d'acquisition de chambres froides est également né.

« pour mieux organiser le travail et se lever moins tôt ». Les fournées se font le mardi, jeudi et vendredi. Suivant les jours, c'est entre 4 et 6 heures du matin que le labeur commence rue Pierre-Duchemin.

« Nous sommes trois à travailler ensemble lors des trois grosses journées de production. Les autres jours sont dédiés à l'approvisionnement en matières premières et à l'administratif. »

Le site www.fournil-picard.com MARE-CRISTINE LENOY
Tel 03 44 36 01 43

Des meubles créés sur-mesure

C'est au 6 rue du Dahomey que vient de s'installer le premier showroom de la marque Dessinonmeuble.fr. Le concept picard existe depuis six ans sur Internet et permet à tout un chacun de créer son meuble sur-mesure et de le visualiser en situation : rangements sous pente, bureau, dressing, mezzanine... Le concept a séduit Houda Martine et son époux, cogérants de la boutique de Compiègne : ils se sont associés au créateur de la marque et espèrent ouvrir d'autres showrooms dans le futur. Le but est de proposer aux clients potentiels un lieu où ils peuvent être assistés dans la configuration de leur meuble et où ils peuvent voir et toucher les textures et coloris proposés. La commande et le paiement se passent en ligne. Le colis est ensuite réceptionné en pièces détachées par le client, qui s'appuiera sur une notice en 3D pour monter son meuble.
Tél. 03 44 92 12 47.

COURRIER PICARD
SAMEDI 1^{er} JUILLET 2017

GRANDFRESNOY

Visite aujourd'hui de la brasserie

« Suite au succès de la précédente animation, pour laquelle j'ai dû refuser du monde, je propose une nouvelle découverte du site », commente Pascal Détrez, responsable de la Petite Brasserie picarde, située rue du Pissot, à l'ombre de l'église. Ce samedi 22 juillet, à 17 heures, il propose une visite de son établissement, pour apprendre comment se fait la bière, du grain au verre. Le tarif a été fixé à 6 euros, dégustation comprise. Les places sont limitées, il convient de réserver avant de venir, au 06 52 53 89 03. A 18 h 30, la visite sera suivie du repas brasseur, hélas déjà complet. Un repas est proposé tous les samedis soirs, de mai à septembre avec des produits sélectionnés par le brasseur (sur réservation au moins deux jours avant). « Habillez-vous en fonction de la température extérieure, car le repas se fait sous un appentis, dans la cour », conseille Pascal Détrez. Tout l'été, la brasserie est ouverte le mercredi et jeudi, de 18 à 20 heures ; le vendredi, de 18 à 22 heures ; le samedi, de 14 à 22 heures. Elle est fermée les dimanche, lundi et mardi. Elle sera fermée du 26 juillet au 8 août.

COURRIER PICARD
SAMEDI 22 JUILLET 2017

COMPIÈGNE

Une ludothèque, rue de Paris



Il appelle ça sa ludothèque, c'est très précisément un espace de locations de jeux qu'a ouvert, Cédric Gossart, rue de Paris, dans son magasin Le Délire. « Une montagne de jeux à tester », souligne même le gérant. Depuis quelques semaines, il a, donc, ajouté, dans ses locaux, « une table en plus, en retrait, pour mieux accueillir les joueurs ». Le concept est

simple : il met à disposition une centaine de jeux, avec explication des règles, pour un dixième de leur prix. « Cet espace ludothèque, c'est autant pour jouer entre amis que pour tester un jeu coûteux avant d'acheter. »

À terme, Cédric Gossart projette de créer un forum pour permettre aux joueurs de planifier à l'avance des parties à plusieurs. « Et c'est l'occasion de faire des rencontres ! », se réjouit-il.

Le magasin est ouvert, au 84 rue de Paris, du mardi au samedi de 10 h 30 à 19 heures.

COMPIÉGNOIS

COMPIÈGNE

Jennifer Jourquin et Arnaud Dollé ont repris le bar tabac de la rue de Soissons

Jennifer Jourquin et Arnaud Dollé ont repris le bar tabac du 1 rue de Soissons. L'établissement, qui était connu sous le nom du Bizouquet, s'appelle dorénavant O'Troquet. Il a ouvert le 28 avril après un mois de travaux.

Daniel et Babeth Caffin ont fait les beaux jours de cet établissement. Bar, tabac, restauration et journaux, le couple a quitté tout cela fin février dernier pour la retraite, après trente-sept ans passés derrière un comptoir, dont les six dernières années à celui de Compiègne, rue de Soissons.

« Je cherchais depuis deux ou trois ans une affaire à Compiègne, avec bar tabac jeux. J'étais jusqu'alors commercial dans la logistique. C'est mon premier commerce », explique Arnaud Dollé, 40 ans, qui écrit une nouvelle page de

son histoire professionnelle. Mais il ne part pas à l'aveuglette. Cette affaire dont il a tant rêvé, il l'a prise avec Jennifer Jourquin, 35 ans, sa compagne, bien connue des Compiégnois, puisqu'elle a tenu le bar lunch le Nirvana, rue des Boucheries.

Le couple, n'a pas souhaité reprendre la partie journaux. En revanche, il a choisi de développer la restauration. « Nous faisons jusqu'à 25 couverts. C'est une cuisine familiale, qui plaît beaucoup. »

Situé en bordure de Bellicart, ce petit bar maintient une vie quartier qui fait le bonheur des habitués.

Frederika GUILLAUME

Jennifer (ici avec Arnaud) a tenu à une époque le Nirvana rue des Boucheries.



Bientôt des bureaux partagés ?

Un habitant de la commune a pour projet d'y créer un espace de *coworking*. Il diffuse en ce moment un sondage pour évaluer le succès potentiel du concept.

COYE-LA-FORÊT

PAR PAULINE ROUQUETTE-LECLER

LE PROJET n'en est pour l'instant qu'à l'état d'esquisse. Mais Julien Dubreuil, ingénieur informaticien de 33 ans, a grand espoir de voir se développer son idée d'espace de *coworking*. Il vient de lancer un sondage pour connaître les motivations des habitants de Coye-la-Forêt et d'Orry-la-Ville. Les premiers résultats sont encourageants. Près de quarante réponses ont été reçues.

« Nous sommes nombreux à Coye-la-Forêt à aller travailler à Paris. Or le Sud-Oise ne propose pas grand-chose en matière de *coworking*. » Au quotidien, cet ingénieur oscille ainsi entre rendez-vous dans la capitale et télétravail. Une situation impliquant bien souvent solitu-

de et isolement. Convaincu du bien-fondé du projet, le maire (LR) de Coye-la-Forêt, François Deshayes, a apporté son aide en mettant en relation Julien Dubreuil avec un propriétaire de locaux, lui aussi séduit par le concept.

Le modèle économique du lieu reste toutefois à étudier. Et ce n'est pas une mince affaire. Julien Dubreuil l'imagine en deux parties. Un espace à louer à la journée pour les plus nomades, et une pépinière d'entreprises permettant de louer un espace fermé pour une durée plus conséquente.

Si un espace de bureaux partagés existe depuis un an à Chantilly, le trentenaire souhaite davantage viser les habitants des communes d'Orry-la-Ville, de Coye-la-Forêt et de Lamorlaye. « Viendra qui veut. Le but est de répondre aux besoins de chacun. Je pense à tous ceux qui fréquenteraient les espaces de *coworking* si on en trouvait davantage dans le secteur. » L'ingénieur se donne jusqu'à septembre pour récolter les résultats du sondage.

■ Pour répondre au sondage : www.bit.ly/coworking-coye



Paris, le 30 mars. Le *coworking* permet aux salariés nomades et aux indépendants de travailler dans un espace adapté.

VIENDRA QUI VEUT. LE BUT EST DE RÉPONDRE AUX BESOINS DE CHACUN
JULIEN DUBREUIL, UN INGÉNIEUR À L'ORIGINE DE L'IDÉE

Le coussier Picard 07 01 17
COMPIÈGNE

Des meubles en bois recyclé

Le 11 rue de Bouvines accueille, depuis quelques jours, une boutique éphémère dédiée à l'ameublement et la décoration à base de bois recyclé.

À sa tête, Isabelle Maleville, 49 ans, passionnée par ce matériau. Elle le travaille flotté, mort ou en palette pour créer bars, berceaux, tables, lampes, cadres... Basée principale-

ment à Venette où elle a son atelier, Isabelle Maleville profite de ce showroom, à Compiègne, pour se faire connaître. En plus de ses confections, la créatrice relooke les vieux meubles qu'on lui apporte. Elle n'utilise que des produits naturels et de la palette non traitée.

« Je respecte l'environnement au maximum. Par exemple, je n'utilise aucun produit chimique pour décaper. Je fabrique mon propre produit à base de farine, cristaux de soude et eau chaude. » Des cours seront prochainement proposés.

Le showroom est ouvert le mardi, jeudi et vendredi de 11 à 19 heures, et le samedi de 10 à 18 heures. Jusqu'en avril. Renseignements au 07 69 33 38 29.

Coussier Picard 26 mai 2017

NOYON

Une eau-de-vie 100 % française

Du new spirit noyonnais sera commercialisé en juin. En bon français, il s'agit d'une eau-de-vie d'orge malté. « C'est un prélude à notre whisky », confie Hervé Grangeon, le créateur de la distillerie du parc d'activité de Noyon-Passel. Sa deuxième production



(après le gin) est un alcool conçu pour être dégusté en apéritif comme en digestif. « Il n'a pas les trois ans de maturité en fût exigé pour un whisky, mais il peut s'apprécier de la même façon, avec un bouquet en bouche, des saveurs de prunes et de pruneaux, de coing aussi, des notes de banane (légères), de vin jaune et de cognac. » Une eau-de-vie mise en bouteille dans un flacon inédit, de 50 cl, et baptisée Ergaster. « Du nom du premier hominidé à utiliser des outils. Parce que cette boisson est un concentré d'un savoir-faire artisanal : de l'orge produit en France, distillé dans un alambic et des tonneaux fabriqués en France, par des brasseurs français. »

Un millier de bouteilles

La production est assez confidentielle - un millier de bouteilles - et sa distribution se fera, en Picardie et à Paris, chez des cavistes ou dans des épiceries fines, « là où le consommateur reçoit des explications ». Par exemple à Noyon, à la Cave à bières, et Aux Ange-vins où est prévu le lancement, le 8 juin. Prix : moins de 50 euros.

Entre gin et whisky, la jeune distillerie tient la cadence

NOYONNAIS

PAR ALEXIS BISSON

DANS LA DISTILLERIE d'Hervé Grangeon, jeudi après-midi à Passel, c'est séance dégustation de gin tonic. Mais qu'on ne s'y trompe pas, l'entrepreneur et ses deux stagiaires sont en plein travail. Objectif : déterminer quelle eau tonique se mariera le mieux avec le gin de leur production. « Au total, on a dû en tester une trentaine », jauge le jeune Parisien. Le produit finalement retenu sera proposé à la vente, aux côtés de leurs bouteilles de gin, auprès d'une dizaine de commerçants.

Depuis leur mise en vente, au mois de décembre, plus de 400 des 600 bouteilles de gin ont été écoulées. À tel point que l'ancien chimiste reconverti refait tourner son alambic en cuivre à plein régime pour sortir



LP/AB.

Passel, jeudi. Hervé Grangeon s'assure du bon déroulement du processus de maturation.

d'ici à quinze jours quelque 350 flacons supplémentaires de l'un de ses deux gins, « Ascendance ». « On commence à être à cours, sourit le producteur. Les retours des clients sont très positifs. C'est très encourageant pour la suite. »

La suite, c'est d'abord la mise en bouteille, à la fin du mois de mai, de 2 000 premières bouteilles de

« pré-whisky ». Impossible pour l'heure, en effet, de parler de whisky. Car la période de vieillissement minimale pour bénéficier de l'appellation est de trois ans. Ainsi, le tout premier whisky picard sortira du chai fin 2018. La production devrait ensuite monter crescendo : 5 000 bouteilles en 2019, 6 000 à 7 000 en 2020...

Pour l'heure, un peu plus de 40 fûts sont entreposés dans le bâtiment. « Il faut assurer une veille permanente. Contrôler le goût, son évolution... » note Hervé Grangeon. Pour l'heure, il en est plutôt satisfait. Pour ses premières distillations, mises en fût dès novembre 2015, « on a quelque chose de cohérent, élégant sans être lourd, suave sans être sucré. » Verdict lors des fêtes du réveillon 2018.

VIDÉO

www.leparisien.fr

Découvrez le gin et le whisky « made in Picardie »

Le Parisien Lundi 24 avril 2017

le Hebdo - N°1193 - 11 janvier 2017 81

VALOIS

Duvy

«Justine Voyage» est bien lancé

Elle n'habite pas Crépy-en-Valois. Mais Justine Gosselin-Commère participe à la plupart des manifestations organisées dans la commune. Elle y organise d'ailleurs des événements comme la soirée « Club et vacances en famille » qui se déroulera le mercredi 18 janvier à l'Aventura Park (lire l'encadré). Elle contribue également à l'animation commerciale de la cité. « Je veux faire bouger les lignes », insiste la jeune femme.

Aujourd'hui âgée de 31 ans, elle a créé Justine Voyages en octobre 2014 après avoir exercé son talent dans plusieurs agences, dont la dernière à Crépy-en-Valois. « Je me définie comme une créatrice et distributrice de voyages », sou-

rit la chef d'entreprise. Lorsque l'on prend rendez-vous avec elle, on commence par discuter... Puis Justine Gosselin-Commère commence ses premières propositions. « Le premier rendez-vous peut durer jusqu'à une heure et trente minutes », précise-t-elle.

Afin de connaître ce dont elle parle, elle n'hésite pas à beaucoup s'investir. Elle voyage énormément. « En fait, je travaille soixante-dix heures par semaine, reconnaît-elle. C'est beaucoup mais c'est à ce prix que l'on peut réussir. »

Armée d'un BTS en tourisme, la jeune femme a toujours voulu créer son entreprise. « Depuis toute petite », assure-t-elle. Alors,

l'heure venue, elle n'a pas hésité. Les services de la communauté de communes du Pays de Valois (CCPV) lui ont donné un petit coup de main. Elle a obtenu, entre autres, un prêt d'honneur. Puis elle s'est lancée. « Pour le moment, tout va bien, insiste-t-elle. Le local que je loue à Duvy est plutôt bien situé. On le trouve facilement. Mais de toute façon, si on veut que ça marche, il faut s'en donner les moyens ! » Forte de cette maxime, et d'un très bon réseau, Justine Gosselin-Commère prouve que l'on peut réussir dans le Valois. Elle aussi !



Justine Gosselin-Commère a lancé «Justine Voyage» en octobre 2014. Non sans succès.

Frédéric NORMAND

Une soirée pour changer d'air

Ce mercredi 18 janvier, Justine Gosselin-Commère organise une soirée pas comme les autres à l'Aventura Park de Crépy-en-Valois. Intitulée « Club et vacances en famille », ce rendez-vous promet beaucoup. « Même s'il s'agit avant tout de partager un moment convivial », précise la jeune femme. De 18 à 21 heures, les participants à cette soirée partiront en vacances.

Au programme : des animations pour les petits. « Coco sera au rendez-vous

et les enfants pourront s'amuser dans l'aire de jeux d'Aventura Park, précise la chef d'entreprise. Toboggans, légos géants, ponts de singe et bien d'autres jeux les attendent. »

Pour les grands, il y aura de nombreux ateliers : Déco Chic&Choc, Bien Etre, Photo, Art floral, Zumba. « Et pleins de surprises, lance Justine Gosselin-Commère. Qui annonce également « un buffet de bouchées savoureuses à volonté accompagné d'une sélection de

boissons à volonté » et « une crêpe partie pour finir la soirée! »

Pour être de la fête, les adultes devront débourser 7 euros. Pour les enfants (moins de 12 ans), c'est gratuit. « Tous les bénéfices serviront à financer une sortie détente pour les enfants », promet Justine Gosselin Commère.

Renseignements et inscriptions sur le site www.justinevoyages.fr

INNOVATION

ILS INVENTENT LE STUDIO À POSER DANS SON JARDIN

LASSIGNY Deux passionnés de construction écolo lancent sur le marché des mini-logements sur pieds. Pour la clientèle souhaitant loger des étudiants ou créer des chambres d'hôtes.

Il est discret, juste avant les prés de la sortie de Lassigny. Mais ce mini-bâtiment de 18 m² bardé de bois pourrait bien faire du bruit. Ou plutôt ses petits frères : les deux fondateurs du constructeur Acroterre ont inventé le studio en matériaux renouvelables à poser clé en main dans son jardin, sans fondations ni demande de permis de construire nécessaires. Sortie de cet atelier artisanal du Noyonnais en mars dernier, l'innovation a déjà séduit un professionnel du spa, un hébergeur en bed and breakfast et le promoteur d'un projet de résidence pour aînés, les premières entreprises isariennes à avoir commandé un devis. Mais la principale cible des concepteurs de Natura, le nom commercial de ce studio avec chambre et kitchenette posé sur six à huit pieds, ce sont les particuliers : « Cela faisait trois ans que l'on y pensait. Comment répondre au besoin des gens qui n'ont pas forcément les moyens d'investir dans une extension de leur maison ? Le studio permet de loger rapidement un étudiant ou de créer une chambre d'hôte, un bureau, sans faire face à des mois de travaux, plaide Hervé Piault, ancien enseignant de mécanique à l'Université de Technologie de Compiègne, associé à Damien Van Nes à la tête d'Acroterre. L'enveloppe est équivalente à celle d'une maison, tout comme la garantie décennale. Quand on voit ici ou là des classes d'écoles aménagées dans des bâtiments préfabriqués, on se dit que c'est dommage... »



Hervé Piault, cofondateur d'Acroterre, à Lassigny, où sont conçus les studios en matériaux renouvelables : « Il fallait répondre au besoin des gens qui ne peuvent pas investir dans l'extension de leur maison. »

« Il est assemblé à l'atelier, et nos équipes viennent l'installer. On peut toucher le marché national »

Hervé Piault, ingénieur

Les deux passionnés d'éco-construction, entourés de leurs cinq salariés, ont en fait dupliqué en version réduite le concept qui les fait vivre depuis 2010 : les pavillons, salles des fêtes, gymnases et autres... WC publics (à Lassigny) en ossature et bardage de bois, isolés en fibres végétales et flocons de papier recyclé, la fameuse ouate de

cellulose. Principal signe distinctif commun avec le studio livrable en un jour : le made in Oise. « Comme pour les autres réalisations, il est assemblé ici, à l'atelier. Et nos équipes

viennent l'installer à l'endroit choisi. Notre but est de produire des studios d'avance, durant les périodes de creux, afin de maintenir le niveau d'activité, confie Hervé Piault. Avec

Natura, on peut toucher le marché national ». Le studio lachenois modulable (compter 19 600 euros pour le modèle non meublé) et sa version

« smart » de 12 m² risquent d'étonner plus d'un : la PME picarde, qui produisait une quinzaine de maisons écologiques à ses débuts avant de tourner principalement grâce aux marchés publics, vient de recruter des commerciaux pour présenter partout l'invention. Le modulable a déjà séduit Thierry Frau, le maire de Lassigny : il avait fait appel à ce concept pour la pose, en deux temps et trois mouvements, du bloc des toilettes du parc du château, en septembre 2016. La justification était toute trouvée pour l' élu : « Plutôt qu'une construction en béton, cela entre dans une démarche nationale pour l'environnement. Et en plus, ça crée des emplois... » ■ STÉPHANE LE DANNEB

DES AIDES À LA CRÉATION D'HÉBERGEMENTS CHEZ L'HABITANT

S'il est un domaine où des aides publiques sont proposées aux Isariens, c'est bien la création de gîtes et chambres d'hôtes. Dernier exemple en date : l'enveloppe de 1 786 630 euros attribuée par l'Europe pour soutenir les projets privés de nouveaux services à la campagne, notamment en termes d'hébergement, à travers les communautés de communes du Pays noyonnais, du Pays des sources et des Deux Vallées, dans un triangle réunissant Noyon, Lassigny et Thourotte, d'ici 2021. Le Département propose également des aides aux particuliers qui investissent dans les nuitées : des subventions (pouvant aller jusqu'à

3 000 euros par chambre créée) sont proposées, selon un dispositif mis en place jusqu'en 2020. L'Oise abrite pourtant, selon les chiffres de Oise tourisme (l'ancien comité départemental du tourisme), la bagatelle de 924 lits en chambres d'hôtes. Le réseau d'hébergements chez l'habitant Gîtes de France regroupe ainsi 92 maisons d'hôtes (pour 245 lits) dans le département, sans compter les neuf gîtes de groupe et les six city-breaks (hébergement en ville, de courte durée) arborant cette marque nationale. Une offre encore considérée insuffisante, manifestement.

Expert Pare Brise pour vos vitres et pare-brise à Compiègne

Expert Pare Brise, basée Zac de Mercières, et située juste derrière Buffalo Grill et Mcdonald, est spécialisée dans la réparation et le remplacement de pare-brise et vitres de voiture.

Patrick Guesnerie, fort de ses 10 années d'expérience après avoir travaillé pour les plus grandes enseignes spécialisées dans le remplacement de vitrage et pare-brise, se charge avec professionnalisme de la réparation et si nécessaire du remplacement des surfaces vitrées de votre véhicule :

- Remplacement de pare-brise

toutes assurances et sans avance de frais

- Changement des vitres latérales
- Réparation vitre toit ouvrant
- Remplacement lunette arrière
- Réparation de l'optique de phares et antibrouillard
- Changement du miroir de rétroviseur

Il travaille sur tous types de véhicules, quels que soient la marque ou le modèle. Sa principale préoccupation est la satisfaction de ses clients.

C'est pour quoi, Expert Pare Brise travaille avec des matériaux de qualité et utilise des vitrages répondant à la norme

européenne 43R.

Le service, la qualité et le conseil sont au rendez-vous chez Expert Pare Brise. « *Un client doit changer une vitre ou une lunette arrière teintée cassée, je m'occupe du remplacement et j'offre le teintage. Chez mes confrères le teintage est toujours facturé, c'est un sacré avantage financier !* » nous explique Patrick.

Jusqu'au 18 novembre 2017, Expert Pare brise vous offre une carte cadeau de 120 euros pour l'enseigne de votre choix ou vous offre la franchise pour tout remplacement de pare-brise. Une belle occasion de se faire plaisir en cette fin d'année !

Expert Pare Brise vous reçoit avec ou sans rendez-vous, selon les stocks disponibles. Si votre vitrage est à commander, en 24 ou 48 heures c'est arrivé ! Ouvert du lundi au samedi de 9h à 18h.



Expert Pare Brise

Sq. Berthelot - Zac de Mercières
Derrière Buffalo Grill et Mcdonald
06.63.60.39.60

ÉCHOS DU COMMERCE



CHEVRIÈRES

Dans les locaux d'une ancienne boucherie, deux coiffeuses font salon

« *ki, autrefois, il y avait une boucherie. Laquelle fut reprise par une coiffeuse durant plusieurs années* », commentait Hervé Cosme, le maire, samedi dernier, pendant qu'il présidait l'inauguration du nouveau salon

de coiffure, créé par Virginie Raison et Amélie Massy, au 145 rue de Beauvais.

La première totalise quinze ans de pratique, et son associée six. Toutes deux sont amies, résident à Estrées-Saint-Denis, sont amies et, surtout, ont décidé d'unir compétences et passion pour coiffer de leurs propres ciseaux, à défaut de voler de leurs propres ailes ! « *Nous sommes à la disposition des femmes, hommes et enfants le lundi de 14 à 19 heures, du mardi au vendredi de 9 à 19 heures, le samedi de 9 à 17 heures* », affirmaient en chœur les deux nouveaux chefs d'entreprise. En écho, Hervé Cosme se félicitait : « *C'est un plaisir d'accueillir des nouveaux visages au sein de la communauté des entrepreneurs. Jeunes et femmes : vous allez faire rayonner davantage le dynamisme commercial de notre commune, et je vous en remercie !* »

Contact : 03 44 41 67 07.

Le courrier Picard 06/02/17

unifour

THOUROTTE

Soixante-dix ans, toujours moderne

Pour étendre son activité de traiteur, le restaurant familial La boule d'or a fait peau neuve.



Lara Barrin et Xavier Pasqual ont ouvert une nouvelle salle au restaurant : nouvelle salle, nouvelle carte et nouvelle façon de faire de notre restaurant.

Plusieurs mois de travaux ont été nécessaires pour transformer en profondeur cet établissement en plein essor.

« Après plus de 70 ans d'existence, il fallait nous mettre aux normes d'une part, et en adéquation avec notre expansion, explique Lara Barrin, propriétaire de La boule d'or avec son frère, Xavier Pasqual. Elle en assure la direction depuis 14 ans. Son frère l'a rejointe il y a sept ans. « Ces travaux ont été accompagnés d'une certaine nostalgie, confie-t-elle, puisque le restaurant a été créé par nos arrière-grands-parents et est resté dans la famille depuis. Mais avec le développement de notre activité malouin, c'était inévitable. »

Cette nouvelle activité représente désormais 75 à 80% de son activité. Avec 10 employés sur site, 275 repas traiteurs et 80 en salle préparés chaque jour, la cuisine était devenue trop étroite. « Nous avons dû nous résoudre à empiéter sur la grande salle de réception pour l'agrandir. Ainsi, la scène utilisée par nos clients pour animer les bals a été détruite. »

Ces travaux, certes empreints de nostalgie, vont aussi tirer un ligne de séparation pour cette petite entre-

prise qui, il y a 14 ans, ne comptait que deux employés. Pour les deux entrepreneurs, les clés de cette réussite résident dans la fidélisation des clients.

« Nous avons dû nous résoudre à empiéter sur la grande salle de réception pour agrandir la cuisine. La scène utilisée par nos clients pour animer les bals a été détruite. »

Les deux entrepreneurs

« L'enthousiasme et la persévérance ont les meilleurs amis de votre action, ajoute Lara Barrin. Mais tout n'a pas été simple. Il y a eu des moments de doute. Mais le fait de savoir que nous étions chez notre grand-mère nous a empêchés de craquer et de jouer l'éponge. »

La planification de travaux a été minutieusement réfléchi. Il fallait que tout soit achevé à la fin de l'hiver pour permettre à l'équipe de prendre possession des lieux avant les rendez-

vous du printemps : les commissions, les premiers mariages et les baptêmes.

LA CARTE, AUSSI, CHANGE

Si la carte a également été repensée, la direction n'a pas changé les deux formules qui gagnent : une formule buffet d'entrée, plat et dessert du jour, et un menu affaires.

Du côté des horaires d'ouverture de La boule d'or, là non plus, aucun changement. Le restaurant est ouvert uniquement le midi du lundi au vendredi. « Cette plage d'ouverture est aussi une manière de fidéliser notre équipe qui peut bénéficier de ses soirées et d'une partie des week-ends. C'est un plus. Pour Thierce, nous n'allons rien changer cette saison. » La question d'ouvrir le vendredi soir sera posée en 2019. « Nous souhaitons aussi obtenir le titre de maître traiteur avant la fin de l'année. Pour l'instant, il s'agit de travailler avec des produits frais et locaux, ce que nous faisons déjà. »

Le site internet 0303 0620

Au 13 rue Foch, de midi le vendredi midi. Tel. 03 44 46 22 42.

Dans les secrets de l'affineur de whiskies

Le distillateur d'Ergaster instaure des débats internes entre dégustateurs, pour aboutir aux meilleurs assemblages. La recette a fonctionné pour le premier pur malt. Rencontre.

Un fût, soit il inspire, soit il insuffle. Ça vit. » Son chai, Hervé Grangeon ne le perd jamais des yeux... ni des narines. Le patron de la distillerie Ergaster, au parc d'activités de Noyon-Passel, a les pensées tournées vers la première eau-de-vie d'orge malté bio issue de ce bâtiment discret : les 1 060 bouteilles de pur malt produites sont le prélude aux deux variétés de « vrai » whisky, attendues pour Noël 2018 après les trois ans de vieillissement nécessaires. Plus de 200 flacons d'eau-de-vie étaient déjà vendus fin juin, à peine trois semaines après le lancement sur le marché. Le chiffre éclipsé les savants dosages effectués à longueur d'année par le quinquagénaire, formé à la distillation, en 2015, dans la région du cognac. Car du pur malt noyonnais, il n'y aurait pas dû y en avoir un seul, mais deux.

« Les arômes du pur malt tourbé vont s'arrondir, on regoûtera ça en septembre »

Hervé Grangeon

« Je voulais en faire une deuxième variété, plus tourbée. En mai, avec mon équipe, nous avons donc goûté le contenu des fûts concernés, raconte Hervé Grangeon. Certains le



Hervé Grangeon (à droite) et son équipe ont mis en place un groupe de dégustateurs, au chai. Il sera sollicité pour la sortie de whisky, attendue fin 2018.

trouvaient très bon, moi pas assez nuancé. » Pas de quoi décourager ce passionné des saveurs : en octobre, il compte bien la sortir enfin, cette eau-de-vie tourbée. « D'ici-là, les arômes vont s'arrondir, se mêler entre le bois des fûts et les céréales. Mais on regoûtera ça, ensemble, en septembre. » Un autre millier de

bouteilles est en attente. Chez Ergaster, le quotidien est fait de humages et de débats internes : François Cancelloni, auto-entrepreneur ayant œuvré aux premières productions, Charlotte Weber, salariée, et le dirigeant font appel à un petit groupe de huit dégustateurs. Leur mission : donner

leur avis, depuis février 2016, sur les produits « non définitifs », ces pré-assemblages qui ont, depuis, donné le gin local et, donc, le premier pur malt. Le maître mot ? La précision. « Je fais venir des fûts de vins du Jura, de banyuls, de pinneau, de cognac ou de sauternes, car le bois a gardé des saveurs des précédentes

L'ART DE MARIER LE GIN

Ergaster s'est d'abord fait connaître par ses deux gins, sortis en décembre dernier. Là aussi, les arômes sont étudiés de près : la distillerie a fait appel à un mixologue (expert dans l'art du mélange des boissons) pour proposer les cocktails les plus adaptés. Ainsi, le gin Ascendance se marie volontiers avec un tonic Gents afin de faire ressortir les saveurs fruitées, tandis que l'Herboriste épouse mieux un tonic BTW et son zest de pamplemousse. Hervé Grangeon veille au grain : « On cherche un équilibre. »

productions. Et lors de la dégustation de l'évolution de chaque fût, on voit si c'est prêt ou non », confie Hervé Grangeon.

L'ancien chimiste chez Addivant France, à Catenoy, grand amateur de spiritueux depuis toujours, ne change pas de méthode pour affiner les futurs whiskies. Deux arômes sont prévus, dont l'un en petite série. Le commercial François Cancelloni, qui vient de quitter la distillerie pour rejoindre un groupe alcoolier, est persuadé de leur percée : « Ergaster peut déjà se reposer sur le réseau de cavistes qui a commencé à proposer le gin. Il faut maintenant cibler les restaurants : en disant que l'on travaille avec des cérales françaises pour un spiritueux bio, on emploie les mots magiques ». Sans discussion. ■

STÉPHANE LE BARBOIS

COURRIER PICARD
MARCHÉ 8 AOÛT 2017

DEUX VALLÉES

Oise Hebdo - N°1202 - 15 mars 2017 71

LONGUEIL-ANNEL / PÉPINIÈRE D'ENTREPRISES

Brigitte Hocquaux veut cartonner avec son atelier de création de meubles

Elle s'est installée dans une des cellules de la pépinière d'entreprises des Deux Vallées à Longueil-Annel. Brigitte Hocquaux, 60 ans, habitante de Machemont, y anime depuis début février son atelier «Ch'cartonne».

«Kopératrice prise de son à Paris, Brigitte est arrivée en Picardie il y a 15 ans. Et a réorienté sa carrière professionnelle. «Je voulais travailler avec mes mains, à tout prix», explique celle qui a intégré la recyclerie du Pays Noyonnais à Noyon, où elle a notamment encadré des travailleurs en insertion.

Mais il y a un an, devant un boulot devenant de plus en plus administratif et de moins en moins créatif, elle décide de se lancer dans un nouveau projet. «J'avais en tête de monter un atelier de création et de fabrication de meubles en carton, quelque chose que je faisais à titre privé depuis 5 ou 6 ans déjà». Encadrée par la Boutique de gestion des

entreprises, elle définit un modèle, et crée sa microentreprise. Celle qui cherchait un local «mieux exposé», est pour l'instant à la pépinière d'entreprises. Suffisant pour débiter. C'est là que chaque jour elle travaille à ses meubles, fabriqués, avec du carton de récup. «Je vais chercher chaque semaine entre 60 et 80 m³ de cartons chez les commerçants noyonnais», explique-t-elle. Mais pas n'importe quel carton. De la «double ou triple cannelure». Et avec ce simple matériau, elle peut faire «absolument tout». Tabouret, fauteuil, table basse, étagère, lampes, horloge : elle ne se prive pas de décliner la matière là où la guide son imagination. Son objectif reste toutefois de partager. «Ce que je fabrique aujourd'hui, ce n'est pas pour vendre, ça sert plutôt pour exposer, pour faire les démonstrations de ce qui est possible et faire venir des stagiaires». A Longueil, Brigitte

veut en effet dispenser son art. Elle a déjà imaginé plusieurs formules : cours pour débutants, puis pour personnes expérimentées. La formule débutants commence sur un forfait de 30 heures. «C'est le temps d'apprendre les bases et de réaliser une petite console par exemple». Au tarif de 13 euros de l'heure, elle ne prend pas plus de cinq stagiaires à la fois «car c'est une discipline qui nécessite de la méticulosité, de l'attention». Mais chacun peut venir à son rythme en fonction de ses disponibilités. «Et à la fin bien entendu, ils repartent avec leur

création : tous les matériaux, outre les revêtements décoratifs, sont offerts».

En recherche de stagiaires, Brigitte Hocquaux vient d'entrer dans une phase marketing. Elle a distribué des flyers et s'apprête à participer à quelques salons, notamment les 14 et 15 avril aux salles Saint Nicolas à Compiègne. Ensuite, elle pourra enfin «transmettre son savoir-faire», et créer. «La création, c'est ça qui me fait du bien», achève-t-elle.

F. A.-T.

Informations : 06 22 57 20 5

Meubles en carton, mode d'emploi

Chez Brigitte, chaque meuble est réalisé à partir d'un gabarit. Découpe, pliage, collage l'opération d'assemblage nécessite une précision «de quelques millimètres». Les angles sont renforcés avec du papier kraft. Les défauts sont lissés avec de l'enduit avant ponçage puis déco : peinture, papier peint ou fibre nappée. Enfin les meubles sont vitrifiés cinq fois. Solides, ils «résistent également à l'eau».



Brigitte Hocquaux s'est installée à la pépinière d'entreprises des Deux Vallées début février. Elle attend désormais les stagiaires.



RESSONS-SUR-MATZ

Echo du commerce

Sonia et Edwige Luisin ont ouvert leur restaurant rue de la Gare

Rue de la gare à Ressons, le café fermé depuis un peu moins d'un an a laissé place au restaurant «Chez Edwige». Derrière le comptoir de ce nouvel établissement se trouvent deux sœurs Edwige et Sonia Luisin.

Les deux sœurs ne sont pas inconnues des Ressontois. Il y a quelques années, Edwige travaillait au bar du Commerce sur la place de Ressons comme cuisinière. «J'y suis restée cinq ans.» Pendant un an, elle a même travaillé aux côtés de sa sœur Sonia, qui était elle serveuse.

Après d'importants travaux, l'établissement a rouvert ses portes. «Mais pas tout à fait dans le même état d'esprit qu'avant. Désormais, nous privilégions la restauration plutôt que le bar, explique la restauratrice. J'avais un peu peur au début. Le restaurant est excentré du centre-bourg.



Sonia et Edwige Luisin ont repris le café de la Gare pour le transformer en restaurant.

Mais la rue est très passante et nous avons conclu des accords avec les entreprises du coin.»

A la carte du restaurant, les deux sœurs proposent de la cuisine traditionnelle. «Nous avons un menu à 13 euros qui change tous les jours.» Les deux salles de l'établissement comptent 50 couverts. Et un mois après son ouverture, «Chez Edwige» s'est déjà constitué une petite clientèle.



TROSLY-BREUIL

Un taxi équipé pour les handicapés

Frédéric Rubigny, gérant d'un Taxi pour tous, sera le premier chauffeur du département à équiper son véhicule pour transporter les personnes à mobilité réduite.

Il sera le premier dans le département : le 1 juillet, Frédéric Rubigny, gérant de la société Un Taxi pour tous, va lancer son activité et mettre sur la route le premier taxi équipé pour transporter des personnes à mobilité réduite. Après un licenciement, en 2014, Frédéric Rubigny, 45 ans, originaire de Cuisse-la-Motte, a eu l'idée de cette création. « Après dix-sept ans d'ancienneté dans le domaine des transports - j'étais conducteur de bus sur la ligne Compiègne-Sossons -, j'ai cherché à me reconvertir et j'ai pris une année pour réfléchir à ce que j'allais faire. J'ai d'abord pensé à être assistant ambulancier et j'ai donc effectué une formation, mais cela n'a pas fonctionné. Je me suis tourné vers les personnes à mobilité réduite qui sont en peine aujourd'hui pour se déplacer et j'ai donc essayé d'allier les deux. Je me suis renseigné et j'ai appris qu'il n'y avait pas de taxi adapté dans l'Oise, mais que c'est bien développé dans d'autres régions et que cela fonctionne bien. Cela a donc renforcé mon idée. »

SIX CLIENTS OU QUATRE PERSONNES ET UN FAUTEUIL

Frédéric Rubigny a bénéficié de l'aide de BGE Picardie pour la création de son entreprise. « Cela a pris un peu de temps, à cause des démarches administratives, car j'ai dû passer un certificat de capacité professionnelle de taxi (CCP), en dé-



Frédéric Rubigny sera le premier à équiper son véhicule de taxi et à proposer de transporter des personnes à mobilité réduite.

cembre 2016. » Carte professionnelle en poche, l'entrepreneur obtient ensuite l'autorisation de Claude Mendès, maire de Troslly-Breuil, en mars, puis, courant avril, l'avis favorable de la commission départementale des taxis. Il fait ensuite le tour des maisons de retraite. Il s'avère qu'elles sont intéressées. Ainsi un contrat verbal est passé avec la Maison Dorchy, à At-

tichy, qui fera appel à Taxi pour tous dès le 1^{er} juillet. Un autre accord est passé avec l'Arche de Troslly-Breuil, et l'ensemble des foyers qui y sont rattachés, afin de transporter les personnes à mobilité réduite à moins de 80 €, et ceci sans bon de transport. L'objectif de ce taxi : pouvoir transporter la personne handicapée avec son fauteuil, puisque le

véhicule sera équipé, en toute sécurité. Mais toute personne dont la mobilité est réduite, à cause d'une jambe par exemple, dans le plâtre peut bénéficier de ses services. Le véhicule que le chauffeur aura d'ici une quinzaine de jours, pourra transporter six clients ou quatre personnes et un fauteuil. Il sera amené à évoluer au niveau du confort, avec un siège automatisé

« IL Y A VRAIMENT UN BESOIN SUR LE TERRITOIRE »

Selon l'Association des paralysés de France (APF), « c'est intéressant qu'une telle structure se mette en place, afin d'en faire bénéficier des personnes en situation de handicap qui ont des besoins en déplacement, commente Stéphanie Denoit, responsable à l'Agence de Cauffry Car au niveau des sociétés de transport adaptées, s'il y en a pas mal sur les Hauts de France, il n'y a pas de taxi à ma connaissance. Il y avait vraiment un besoin sur le territoire. » La responsable précise qu'il serait intéressant « qu'à partir de 16 ans, on puisse appeler un taxi pour se déplacer, mais cela dépend aussi des tarifs. »

qui pourra pivoter de l'intérieur vers l'extérieur et inversement. « Je me dirige vers des 100 \$ personnes à mobilité réduite, c'est mon but, ajoute Frédéric Rubigny. Mais j'accueille tout le monde, même les animaux et les collis. »

L'investissement de départ est important : 30 000 euros, comprenant l'achat du véhicule et la publicité. « Je n'ai pas reçu d'aide ni du Département ni de la Région », précise le chauffeur de taxi, qui croit fermement que son projet pourra apporter une meilleure qualité de vie aux personnes à mobilité réduite. ■

■ NADIE-CHRISTINE GUSTIER
Contact : Frédéric Rubigny, 06 22 91 63 02.

En Image

Courrier Picard 19/02/17



TRACY-LE-VAL

Des pizzas aux légumes frais

Il y a un mois et demi, Olivier Tardieu et sa compagne ont créé leur entreprise « L'Andine ». Leur carte propose 20 pizzas différentes, vendues au camion. « Nous travaillons uniquement avec des légumes frais, cuisinés maison », précise Olivier Tardieu. Chaque soir de 17 h 30 à 21 h 30, le camion est stationné dans un village : le mardi à Bailly, le mercredi à Sempigny, le jeudi à Tracy-le-Val, le vendredi à Cuisse-la-Motte, le samedi à Tracy-le-Mont et à partir de mars à Autréches. Les deux pizzaiolos peuvent se déplacer avec leur camion chez un particulier ou une collectivité lors d'un événement. Contact : 07 87 46 90 20.

ÉCHOS DU COMMERCE



RIBÉCOURT-DRESLINCOURT

Un cabinet d'esthétique d'un nouveau genre

À l'instar d'une phrase de son site internet, Véronique Taupin déclare, « l'image que vous reflétez est la première impression que vous donnez ». Conseillère en image, esthéticienne, formatrice dans le domaine de l'esthétique, Véronique Taupin vient d'ouvrir son cabinet, Éclat de Soy. Inscrite au registre national des certifications professionnelles, elle a suivi différentes formations et obtenu les diplômes nécessaires. Son action de conseil en image s'appuie sur des techniques précises et a pour objet de proposer un résultat qui s'inscrit dans la durée. Son action permet au client « de prendre confiance en soi, d'harmoniser son être et son parole ». Elle définit avec chaque personne un objectif à atteindre, son rôle est d'accompagner, de valoriser, tout en assurant la confidentialité. Elle insiste : « On ne recherche pas une transformation mais une valorisation des potentialités. » Elle reçoit sur rendez-vous à son cabinet et se déplace selon la demande. Le cabinet est ouvert du lundi au samedi. Fermé le mercredi après-midi. 58, rue des Sorbiers à Ribécourt-Dreslincourt. Contact : contact@eclat-de-soy

L'Oise Matin



LASSIGNY (en haut) Hervé Plault (de gauche à droite) et le chef de chantier (à droite) sont le concepteur de ce mini-studio.

Ce studio écolo est livré clé en main dans votre jardin

Le logement de 18 m², assemblé dans les ateliers d'Acroterre, pourrait séduire les particuliers souhaitant loger des étudiants ou créer des chambres d'hôtes.

LASSIGNY

PAR ALEXIS BISSON

Une idée de génie à la veille de la rentrée universitaire. Pas besoin de fondation ni de permis de construire. Cette maison est livrée clé en main dans votre jardin. Et contrairement au mobilier traditionnel, le studio « Nature », c'est son nom, est conçu à partir de matériaux renouvelables, de l'osier jusqu'au bardage en bois.

Un studio écolo né au sein de nombreux ateliers de la société Acroterre, installée à Lassigny et spécialisée dans la construction bois écologique, sans de PVC, pas de polystyrène ni de polyuréthane. La construction est à base de bois d'épicéa, de peuplier, de hêtre ou de pin. Avec, pour l'isolation,

de la laine de bois et de la ouate de cellulose (fabriquée à partir d'environ 85 % de journaux recyclés).

UN PRIX DE 20 000 À 25 000 €

« Nous avons beaucoup de demandes de clients pour des extensions d'habitations. C'est la raison pour laquelle on a commencé à réfléchir à cette innovation, souligne Hervé Plault, le concepteur. Là, le studio offre la possibilité d'un véritable logement, sans engager de frais dans des travaux de plusieurs mois. On voulait aussi montrer avec ce projet que l'écoconstruction n'est pas une niche mais est ouverte à tout le monde. » Pour faire l'acquisition de ce logement d'un nouveau genre, il faut compter entre 20 000 € pour le modèle non meublé et 25 000 € pour la version tout équipée (soit autant qu'un mobile home neuf).

Avec leur studio, d'une surface de 18 m², la société cible en priorité les

particuliers. Des auto-entrepreneurs, des chambres d'hôtes et... des étudiants. « C'est quand même beaucoup plus sympa qu'une chambre étudiante de 9 m², c'est une vraie alternative », sourit Hervé Plault, ancien enseignant en génie mécanique à l'Université de technologie de Compiègne (UTC). Alors que la rentrée universitaire pointe le bout de son nez, le concepteur se tient prêt : « On attend de voir s'il va y avoir de la demande, on découvre encore, en même temps que nos clients. »

L'AÉROPORT DE ROISSY INTÉRESSÉ

Pour l'heure, plusieurs sociétés ou particuliers ont déjà fait part de leur intérêt pour leur studio écolo. Le promoteur d'un projet de résidence pour personnes âgées à Pimprez pourrait faire l'acquisition d'une dizaine de logements. Un professionnel du spa installé à Venette a également commandé un devis. Même l'aéroport

Roissy-Charles-de-Gaulle pourrait faire l'acquisition de quatre studios.

Entièrement assemblés au sein de leur atelier de Lassigny, les studios sont mis sur pied en « une semaine ». De quoi produire rapidement et anticiper les futures demandes. Pour l'heure, Acroterre table sur la vente de « 50 studios par an » avant de monter à « 100 par an » d'ici à cinq ans. « On en est aux prémices, mais il y a un marché à prendre, veut croire Hervé Plault. L'objectif, c'est de vendre au niveau national. »

À terme, la société, qui compte sept salariés (plus deux commerciaux indépendants) pourrait être amenée à mettre en place une équipe entièrement dédiée à la construction de ce seul studio.

www.studio-natura.fr

@LeParisien_60

PAGES LOCALES

CINQUEUX

Éduquer son chien dans la coopération

SYLVIE MOLINES



Romy Sauvageot en compagnie d'Even, son assistant, golden retriever de son état.

Punition, soumission, contrainte... Des mots absents du vocabulaire de Romy Sauvageot.

Quel propriétaire de chien ne s'est jamais entendu conseiller d'utiliser la force pour se faire obéir de son animal ? Ou entendu dire que ce dernier tentait de le dominer en affichant tel ou tel comportement et qu'il fallait donc le réprimander sévèrement ? Dans le monde de l'éducation canine, force est de constater que les idées reçues ont la vie dure. Durant longtemps, il fut, ainsi, acquis que maître et chien entretenaient une relation conflictuelle à l'intérieur de laquelle l'animal tentait de multiples façons de devenir le chef de la maison.

« Mais aujourd'hui, cette théorie de la dominance appartient au passé. Les connaissances ont évolué, explique la comportementaliste, Romy Sauvageot. Elles prouvent désormais que la relation dominant/dominé n'existe pas entre le chien et son maître, puisque tous deux appartiennent à des espèces différentes. Mais ces idées reçues, qui véhiculent l'image d'un animal assoiffé de pouvoir, et incitaient les maîtres à se placer dans un rapport de force avec leur chien, ont fait beaucoup de dégâts. » Titulaire d'un master en éthologie appliquée, spécialisée dans la relation homme/chien (et chat !), elle prône, de son côté, l'éducation dite positive. Chez elle, pas de plaquage au sol pour montrer « qui est le patron », ni de collier à pics pour apprendre au chien à marcher en laisse. L'apprentissage se fait de façon amicale via les friandises, les caresses... et une observation de l'animal et de son maître. « C'est pour cela que j'interviens à domicile, pour pouvoir prendre en compte l'environnement du chien et la relation qu'il entretient au quotidien avec son maître. »

« PRENDRE LE TEMPS DE LE COMPRENDRE »

Agressivité, destruction, malpropreté..., les motifs de consultation sont variés. « Plutôt que de vouloir empêcher un comportement inadéquat, il faut d'abord prendre le temps de le comprendre. On se rend vite compte que les résultats sont bien meilleurs lorsqu'on travaille avec le chien dans la coopération, et non dans la contrainte. »

La comportementaliste avoue d'ailleurs détester la violence. « Apprendre à éduquer de façon positive était donc une évidence » dit celle qui se souvient encore de ce cane corso qui se prenait une claque à chaque fois qu'il léchait les gens. « Parce qu'un éducateur avait dit à son propriétaire que c'est comme ça qu'il fallait faire. »

Romy Sauvageot est persuadée : « Il y a toute une vision de l'animal à changer. Aujourd'hui, des séminaires, des colloques accessibles à tous et mettant en avant les dernières avancées scientifiques sur le sujet, sont proposés. Il faut savoir évoluer, se remettre en question, notamment lorsque l'on est professionnel. »

J'AI TESTÉ POUR VOUS

Fabriquer ma propre bière à Compiègne

À l'Écol'Aux Mousses on m'a appris à brasser le malt, à imaginer ma propre recette. Ce qui m'a permis de créer ma propre bière.



Crépuscule de brassage, le plus physique de toutes, se fait non plus d'un par cette forte chaleur.

Le quartier ne paraît pas de mise : industriel, des parkings vides, parterres de quelques ambulances. Je peine d'abord à être trompé d'adresse. Et puis je la vois, la petite chouette surmontée de sa toque universitaire. Elle me fait de l'œil, m'appelle, je m'engouffre et découvre derrière le site des ambulances un petit entrepôt. C'est l'Écol'Aux Mousses. Dans un décor épuré relevé par la présence de différents bocaux de cévêles malts et autres bières produites par la maison, François Vandaele accueille le groupe du matin. Au programme ce samedi : fabriquer sa bière anisée. Sur la table, cinq bocaux sont alignés, non remplis de grains d'orge. Je ne remarque aucune différence entre eux. Alors quand François Vandaele me glisse un bocal sous le nez, me fait sentir les fragrances, je m'en rends pas. Des

cévêles, j'en ai plein les narines. Quand l'une évoque le fumet d'un feu de bois, une autre me transporte sur un terrain d'herbes sèches. C'est à partir de ces grains



FRANÇOIS VANDAELE
COFONDATEUR
DE L'ÉCOLE

"On se veut écoresponsable"

Des écosystèmes sur Compiègne. Quand avez-vous ouvert ? On a ouvert l'Écol'Aux Mousses avec Michaël Bocquet il y a trois

ans, on va façonner notre bière. La recette, finalement, n'est là qu'à titre indicatif. « Annoncez-vous, soyez précis. Si vous voulez changer des ingrédients, exprimez quelque

sentiment. On s'est installé ici au milieu de mai. Le temps de faire les travaux. La première production a pu être lancée en avril. Après, on s'est vraiment fait connaître avec la fille Jehanne d'Arc, en mai. On a ouvert l'école dans la foulée.

Comment tracez-vous le temps de jeter les staps à la production ? Cette semaine on a eu beaucoup de staps. C'est vrai. En deux jours, j'ai animé neuf cours. C'est surtout moi qui m'en occupe, c'est ce que je préfère. Michaël, par exemple,

choue, allez-y ! », nous encourage François Vandaele. Ni une ni deux, les trois garçons et moi nous lançons vers les dragères et commençons à ouvrir tout

prépare une manifestation pour cet après-midi. Pour tout le rythme, on a commandé des stocks en amont.

Le logo de l'école est une chouette avec une toque universitaire. Pourquoi ? C'était pour jouer avec le côté nature. On se veut écoresponsable, tous nos produits sont bio. Pour notre bière Corvus, on a choisi un cerf pour rappeler la forêt de Compiègne. La chouette, c'est le symbole de la connaissance. Et puis, c'est mignon une chouette.

À SAVOIR

- **Pour 138 euros** : l'Écol'Aux Mousses offre quatre heures d'atelier personnalisé pour brasser la propre bière.
- **Réservation** sur le site www.ecol-auxmousses.fr ou par téléphone au 09 83 85 88 36.
- **20 litres** : c'est la quantité de bière servie à l'issue de l'atelier.
- **L'Écol'Aux Mousses** propose aussi une sélection de bières artisanales brassées sur place : la Cervus.
- **À l'affût des meilleures recettes**. François Vandaele et Michaël Bocquet acceptent de donner à la meilleure bière produite par leurs stagiaires le nom de celui-ci. Alors soyez créatifs !

ce qui nous tomber sous la main. On se connaît dans la cour de récré. « Ça sent les cévêles de moins », s'exclame l'un d'eux. Les garçons penchent pour une recette plus caramélisée. Pour ma part, je me laisse tenter par un malt « biscuité » qui apportera une note de nouveauté à ma bière. Ceux qui le veulent s'abstiennent pas à rajouter du poivre ou du gingembre à leur recette pour en relever le goût.

LE BRASSAGE

Après le concassage, le brassage. Là, tout est pesé, mesuré, chronométré à la minute près. Entre deux leçons de zythologie (la science de la bière), François Vandaele met nos bras à rude épreuve : il faut brasser vigoureusement la bière. Et puis l'eau rince. Le jus, débarrassé des graines, est ensuite porté à ébullition. C'est là qu'on dépose les houblons dans la cuve, pour qu'ils apportent arômes et amertume.

Les deux marmites, déjà, ne transpirent pas les mêmes odeurs. Le moût, liquide issu de cette première phase, n'est à première vue pas très appétissant. Et pourtant : quel délice ! Plus ou moins sucré selon la recette, il offre une constance chaleureuse en bouche. Il est miel, et comme promis, François Vandaele nous offre une petite séance de dégustation pour peaufiner nos palais aux subtilités de la bière artisanale. Il nous fait goûter sa toute dernière production : une bière au gingembre citronné. « Elle a encore besoin de vieillir un peu », reconnaît-il. Les autres aussi. Avec un placement au curiel, nous les lui laissons pour qu'elles mûrissent leur fermentation. Alors elles révéleront tout leur goût et, qui sait, peut-être découvrirons-nous une nouvelle recette révolutionnaire ? Rendez-vous dans 15 jours pour la dégustation finale !

SIMON

CHAMBRE D'HÔTES

TOURISME

UNE MAISON D'HÔTES ARTY ET COSMOPOLITE

Depuis 2016, un couple anglo-chilien a converti sa demeure du XVIII^e siècle à Crouy-en-Thelle, en **maison d'hôtes**. La Maison & l'Atelier s'adresse à ceux qui rêvent d'un **havre original**, propice aux rencontres.

M. L-G

Clare Howarth invite ses hôtes à partager son univers cosy et arty dans un cadre bucolique.



La maison de Clare Howarth et Carlos Alarcon Rojas offre tous les attraits d'une belle demeure bourgeoise à la campagne et plus encore... La maîtresse des lieux qui fut styliste de mode durant 35 ans (dont une longue collaboration avec l'iconoclaste Vivienne Westwood), a su créer un univers inspiré et inspirant, plébiscité par les magazines de décoration. A coups d'objets patiemment chinés (suspensions industrielles, fauteuils Pierre Guariche, mobilier vintage) et d'huile de coude comme en témoignent les murs de l'escalier peints en damiers faisant écho aux carreaux de ciment du sol, ou les meubles réalisés par son mari. Partout, des œuvres de peintres contemporains comme celles de la Danoise Maibrith ou de l'Anglaise Erin Lawlor, rappellent que le lieu est ouvert à l'art et aux rencontres. Longtemps parisien, le couple qui venait chaque week-end dans la région pour monter à cheval, s'est installé en 1998 avec ses deux enfants dans ce village du sud de l'Oise. Située à 45 kilomètres de Paris, à proximité de

grands sites touristiques comme Chantilly, la maison familiale a vite trouvé sa vocation de maison d'hôtes, une fois les enfants partis du nid. « J'aime le contact avec les gens, mon travail de styliste était effroyablement solitaire », confie la propriétaire.

LA 31 V ET LA Z 66

Clare Howarth fait partie du réseau Guest & House qui regroupe des maisons d'hôtes d'exception. « Recevoir est un art, il faut être psychologue, deviner très rapidement les attentes des gens. » Clare n'a fait aucun business plan ou calibré sa maison pour plaire : « Tout existait déjà, nous avons juste refait deux chambres. » Déclinées dans un minimaliste et très chic noir et blanc avec lits king size, elles offrent un confort absolu. Portant des numéros plutôt que des noms, la 31 V et la Z 66, sont toutes deux pourvues de salles de bains avec douches à l'italienne en béton ciré. Celle de la 31 V est séparée par une verrière fabriquée par un chaudronnier local, la société Musitelli, la tête de lit dessinée par Clare a été réalisée par Carlos tout comme l'écritoire. Les chambres donnent chacune sur un versant de ce jardin qui fait la part belle aux topiaires et aux graminées. Au printemps prochain, une suite de 55 m² au-dessus de l'atelier, d'inspiration totalement différente, s'ajoutera aux deux chambres existantes. Clare Howarth chouchoute ses hôtes avec ses petits-déjeuners faits maison où trônent soda bread et pâtisseries anglaises. « Mon objectif est que les gens repartent avec le sourire », conclut-elle.



L'ACTU PRÈS DE CHEZ VOUS

Le Parc Astérix a trouvé la bonne potion magique

PLAILLY

CE WEEK-END, le Parc Astérix a accueilli son 2 000 000^e visiteur de la saison et signe ainsi, avec une hausse de 10 %, « un record historique de fréquentation ». « C'est une quatrième année de croissance consécutive, ce qui est de bon augure pour notre développement », se réjouit le directeur général du site, Nicolas Kremer.

Ces bons chiffres s'expliquent notamment par une météo clémente dès l'ouverture en avril. « L'attrait de la nouvelle attraction Pégase Express, opérationnelle



Jusqu'à la fermeture saisonnière prévue pour le 5 novembre, l'opération « Peur sur le Parc » est de retour pour sa neuvième édi-

VILLERS-SAINTE-PAUL

PAR AURÉLIE SIPOS

HÉLOÏSE ET OLIVIER Bridenne ont relevé un défi... épicé. Depuis le 1^{er} juin, dans leur petite cuisine de Villers-Saint-Paul, ils confectionnent des pâtes de piment 100 % oisiennes. « C'est vrai qu'on nous prend un peu pour des extraterrestres. On nous demande souvent pourquoi nous confectionnons ce produit », concède Olivier Bridenne.

C'est devant le succès rencontré par leur produit auprès de leurs amis que le couple a décidé de se lancer. « A chaque fois que nous avions des invités, ils repartaient avec leur pâte de piment. Un jour, l'un d'eux nous a suggéré de les vendre », explique Héroïse Bridenne, qui a troqué ses habits d'hôtesse de l'air pour enfiler le tablier. L'idée de « Madao » est alors née. Lancée début juin, la petite entreprise écoule déjà 600 pots chaque mois.

TROIS SAVEURS A 5 € L'UNITÉ

« Les gens ont envie d'exotisme et d'une cuisine familiale, faite main », poursuit Héroïse Bridenne. Pour répondre à cette demande, les produits de Madao sont tous frais et



Avant de se lancer dans les pâtes de piment, Olivier était dans la restauration et Héroïse, hôtesse de l'air en Angleterre.

transformés dans le laboratoire de Villers-Saint-Paul. Originaire de Madagascar, la cuisinière puise dans ses racines et dans les recettes de sa grand-mère pour confectionner ses pots. Et il y en a pour tous les goûts et tous les palais. Les pâtes Madao, vendues 5 €, se déclinent en trois saveurs, de simplement parfumées à très piquantes.

Pour faire découvrir leurs pots, Héroïse et Olivier Bridenne écumment marchés et foires des environs. Ils étaient hier, par exemple, à la course de paddle organisée à Ri-

vecourt. Samedi, c'est à l'Intermarché de Villers-Saint-Paul que l'on pouvait les rencontrer. Ils entendent également se rapprocher des restaurants locaux et des enseignes de vente pour doper leur croissance. « L'avantage, c'est qu'on n'a pas beaucoup de concurrence », sourit Olivier Bridenne, certain de marquer les esprits... et les palais.

Pour contacter Madao : page Facebook MADAOSaI, tél. 06.50.96.96.10 ou contact@madao.fr

Ma Nature vibre pour le piano

SENLIS

QUAND JACQUES ET IRINA GARY ouvrent Ma Nature en 2016, leur idée est de proposer un établissement à mi-chemin entre le restaurant et le salon de thé où se dérouleraient aussi de nombreuses manifestations culturelles. Depuis, le principe a été largement respecté avec des animations quasi hebdomadaires.

Preuve en est encore samedi, avec la venue du pianiste Stéphane Calasante pour une soirée « ambiance piano bar ». Né à Rome, ce musicien est installé en France depuis 1979. Il a collaboré avec de nombreux artistes et s'est produit

Le Parisien 15/02/2017



dans des endroits de prestige tels que le Crillon ou le Plaza Athénée.

Soirée « ambiance piano bar » samedi à 21 heures à Ma Nature, à Senlis. Renseignements au 03.44.28.11.95 ou sur la page Facebook Ma Nature.

MOUY

Une start-up de « webmarketing »

Internet formation assistance (IFA) Oise, jeune start-up, créée mi-2016, par Vincent Vidoni, poursuit son développement dans le marketing digital.

IFA Oise utilise les nouvelles technologies de l'information et de la communication (NTIC) « Je propose plusieurs prestations de webmarketing, comme la photographie en 360 degrés. Elle permet d'immerger l'internaute au cœur d'une activité professionnelle (boutique, restaurant, mairie, site touristique, atelier...), en lui proposant une visite virtuelle, accessible depuis un ordinateur, un Smartphone, une tablette, ou un casque de réalité virtuelle », indique son responsable.

Autre technologie utilisée, la programmation de puce NFC (Near field communication, « communication dans un champ proche », en français). D'un simple geste en



Avec sa lunette 360 degrés qu'il a créée, Vincent Vidoni propose, sur son site, plusieurs visites de photos, un 360°, de l'Isère et de la ville de Mouy.

passant un Smartphone au-dessus d'une puce, s'affichent sur l'écran du client, le site web, le réseau social, le détail d'un produit, ou une promotion du jour

déterminé par le magasin. « Les associations ne sont pas oubliées », ajoute Vincent Vidoni, qui été formé par Google. Contact : 06 82 56 12 02, www.ifaoise.com

Le couzzier Picard Vendredi 27 janvier 2017

MOUVILLE

L'administratif, c'est pour elle !

Sylvana Blondel propose du secrétariat pour épauler les commerçants indépendants.



Les diverses administrations sont plus de soixante pour Sylvana Blondel.

Sylvana Blondel a toujours aimé le travail au bureau. Elle a travaillé pendant dix ans dans le commerce à Cauffry. Elle a ensuite travaillé pour le compte de la mairie de Mouville pendant dix ans. Elle a ensuite travaillé pour le compte de la mairie de Mouville pendant dix ans. Elle a ensuite travaillé pour le compte de la mairie de Mouville pendant dix ans.

Elle a ensuite travaillé pour le compte de la mairie de Mouville pendant dix ans. Elle a ensuite travaillé pour le compte de la mairie de Mouville pendant dix ans. Elle a ensuite travaillé pour le compte de la mairie de Mouville pendant dix ans.

Elle a ensuite travaillé pour le compte de la mairie de Mouville pendant dix ans. Elle a ensuite travaillé pour le compte de la mairie de Mouville pendant dix ans. Elle a ensuite travaillé pour le compte de la mairie de Mouville pendant dix ans.

LIANCOURTOIS

CAUFFRY

Etre 2 bulles sort sa première bière

Il y a du nouveau parmi les micro-brasseries de l'Oise : c'est Entre 2 bulles, à Cauffry. Le lancement de la première bière aura lieu le jeudi 29 juin à 18h au Moniastore de Nogent-sur-Oise.

Et cette micro-brasserie, c'est avant tout deux amis, Sébastien Delcourt et Laetitia Coquet, et une passion commune : la bière. « Si on a choisi Entre 2 bulles comme nom pour notre micro-brasserie, c'est pour le symbole de notre amitié : entre deux bières ! » s'amuse-t-ils. Car entre ces deux-là, c'est d'abord une amitié de 17 ans qui a commencé en allant prendre des verres. « Le Monia c'était notre QG », se souvient Laetitia. « Et puis quand Sébastien a repris l'affaire, c'est devenu notre QG officiel ! » ajoute-t-elle. En complément du bar-restaurant, Sébastien ouvre une cave à bière, le Moniastore à Nogent-sur-Oise. Laetitia vient parfois donner un coup de main. Petit à petit, la bière fait son chemin.

Au départ, ni l'un ni l'autre ne viennent du milieu de la brasserie. L'un était chimiste de formation, l'autre éducatrice spécialisée. Avant de tout plaquer pour faire d'une passion un travail. « C'est une passion contagieuse ! », affirme Sébastien. C'est lors d'un voyage en Belgique en 2015 que le dé-



C'est dans leur local de la ferme du Moulin que les deux brasseurs préparent leurs bières.

clique se produit. « C'est le moment où la passion a pris le pas sur tout le reste », explique Sébastien. « J'avais une demande de mes clients : quand est-ce que tu fais ta propre bière ? En faisant ce voyage, on avait 3h à tuer dans la voiture, on en a parlé, pour finir par se dire : on se lance, on le fait ! »

« LA TARTE TATIN DE LA BIÈRE »

Pendant plus d'un an, ils bricolent dans la cuisine du restaurant le week-end. « On a dû faire une bonne quinzaine d'essais sur avec la première installation qu'on avait. On a

eu de jolis loupés ! » rigole Sébastien. « On a aussi eu de belles surprises ! » renchérit Laetitia. Et Sébastien de préciser : « on a découvert des recettes plus que sympas en faisant de grosses erreurs, c'est un peu la tarte tatin de la bière, sur certains recettes ! » sourient-ils.

Et en janvier 2017, ils s'installent à la ferme du moulin, achètent du matériel. Avec un objectif simple : faire de la petite production locale. « On ne vise pas une grosse production pour envahir tous les bars et toutes les caves, ce qu'on veut, c'est un produit de

qualité accessible, et continuer travailler en se faisant plaisir », affirme Sébastien.

LA BLONDE DÉCOINCÉE

Leur première bière s'appelle « la blonde décoincée ». Une blonde typée bière belge avec une légère amertume et une petite touche d'agrumes et d'écorce d'orange. Pour une première, le nom donne le ton : drôle et farfelu. Mais rien de grivois dans le nom, même si les vanes fusent entre les deux brasseurs : « Quand on a fait notre première recette de blonde, elle était très bonne, mais elle n'avait pas de bulles. En la faisant goûter, on nous a



Les premiers essais d'étiquetage, avant l'arrivée des étiquettes définitives.

dît : c'est dommage, vous avez coincé la bulle ! Là, ça a fait tilt. Pourquoi on ne l'appellerait pas la blonde décoincée ? Quand on a réussi à la refaire en ayant du pétillant, on a décidé de la baptiser comme ça. Pour les prochaines recettes, on va rester sur quelque chose

de décalé : il y aura la rousse enflammée pour l'après-midi et la brune débridée », annonce Laetitia. 4 futs et 800 bouteilles de 33cl seront prêtes pour le lancement le jeudi 29 juin, et 1250 pour le 14 juillet. De quoi se rafraîchir pour l'été.

M. J.

CRÉPY-EN-VALOIS

Elle a créé un lieu pas comme les autres

Un lieu de partage et de réussite. C'est ainsi que Marie Thomassin qualifie son tout nouvel établissement qu'elle a baptisé la « Croisée des possibles » et aménager dans sa propre ferme, située sur les hauteurs de Crépy-en-Valois.

« Il s'agit d'une salle de réunion équipée, répondant aux dernières normes en vigueur d'une salle recevant du public, à 30 minutes de Roissy-Charles de Gaulle, accessible de Paris par le train, précise Marie Thomassin. Au-delà d'une salle et de ses annexes, la Croisée des Possibles a pour ambition de faire

vivre à ceux qui y viennent un moment d'exception. »

« Mon mari et moi possédons cette ferme depuis très longtemps, confie Marie-Thomassin. Mais l'un de nos bâtiments était plus ou moins inutilisé. C'est là que l'idée m'est venue de créer cet endroit. La Croisée des Possibles accompagne ses clients dans la préparation de cette journée, à l'écoute de ses requêtes, avant, pendant et après l'évènement qu'ils y organisent. »

De l'accueil à la gare de Roissy, Crépy-en-Valois ou sur place, la Croisée des Possibles, c'est une salle de 80

m², un lieu d'accueil de 25 m², 5 toilettes, une salle de réchauffe de 16 m², un parking privé, deux terrasses et un jardin de plein pied. « Nous avons pas mal investi, reconnaît Marie Thomassin. Mais je crois beaucoup en ce projet. » Celle qui a longtemps enseigné la biologie, notamment dans des établissements sur Compiègne, se lance là dans un drôle de défi. « Mais je suis certaine que la réussite sera au bout », conclut-elle.



Marie Thomassin, à gauche, et Hortense, sa stagiaire.

Frédéric NORMAND



«La Croisée des possibles» dispose notamment une vaste salle pouvant servir de lieu de séminaire, de salle de réunion ou d'espace pour une soirée.

PUBLI-INFO - LAMORLAYE

Oise Hebdo N° 1208 26 avril 2017

Chefs d'entreprise : votre temps est précieux, faites appel à Esprit Libre Conseil !



Sandrine Jalloux et Marie-Isabelle Lemarié vous proposent des solutions souples, sans engagement et à proximité de chez vous.

L'assistance administrative «private secretary» existe depuis de nombreuses années dans les pays anglo-saxons et se développe progressivement en France.

Marie-Isabelle Lemarié et Sandrine Jalloux ont créé une société indépendante s'adressant aux TPE, il y a 18 mois

maintenant, avec l'objectif d'aller plus loin encore dans l'accompagnement de leurs clients. Chefs d'entreprise elles-mêmes, appartenant à différents réseaux, elles ont constaté que l'entrepreneur consacre trop de temps à la gestion de son administratif, au détriment du développement

commercial de sa société mais également de sa vie personnelle. L'administratif représente aujourd'hui une part trop importante et grandissante du temps précieux d'un entrepreneur. Constat validé par la publication du 23ème baromètre de "Petite-Entreprise.net" (du

17 novembre 2016) qui indique que près de 30% des chefs d'entreprise travaillent plus de 50 heures par semaine. Ils sont accaparés par des tâches administratives représentant une moyenne de 14 heures hebdomadaires, qu'ils aimeraient bien déléguer. Déléguer ? Oui. Mais à qui ? Comment et à quel prix ?

Certains délèguent une partie à leur expert-comptable mais cela ne correspond pas toujours à leurs besoins et beaucoup n'ont pas la possibilité financière de recruter un profil administratif qui puisse être également polyvalent.

Marie-Isabelle et Sandrine ont minutieusement réfléchi leur entreprise et vous proposent de vous libérer de toutes vos contraintes administratives.

Polyvalentes et fortes de 20 ans d'expérience dans les domaines bancaire, commercial et administratif, elles assurent des prestations de qualité. Leur disponibilité, leur réactivité et leur adaptabilité sont leurs priorités.

Marie-Isabelle et Sandrine rencontrent dans leur métier tout type de profil. Elles sont

prêtes à réagir et s'adapter à toute situation. Par exemple "Une société nous a sollicité, en retard dans l'établissement de devis et suivi des relances de devis en cours. Nous lui avons permis de se mettre à jour mais également de faire un point précis sur le planning d'activité des mois à venir. Nous avons détecté un retard important dans les règlements des clients et avons alors proposé une action de relance qui a permis à l'entreprise de récupérer de la trésorerie" nous confie Sandrine. Marie-Isabelle nous explique le cas d'un plombier souhaitant créer sa société "Nous l'avons accompagné dans ses démarches mais surtout, nous avons mis en place dès le début de son activité des procédures administratives simples et une organisation qui lui a permis de ne pas être débordé. Il a pu se consacrer très vite à son développement commercial".

Tout comme un chef d'entreprise confronté à une absence maladie de son assistante sans visibilité quant à la date de son retour. "Nous intervenons deux jours par semaine dans la société, dans le cadre d'une mission dans l'attente du retour de son assistante : gestion de l'urgence, suivi des règlements fournisseurs". Les exemples sont nombreux et les missions variées car Marie-Isabelle et Sandrine s'adaptent toujours aux attentes, aux besoins et aux exigences du chef d'entreprise. "Cette diversité dans nos missions est toute la richesse de notre activité".

Un point important à souligner est que les prestations sont facturées à l'heure ou au forfait avec des tarifs dégressifs. L'entreprise ne paye que le travail effectif et c'est sans engagement : c'est vous qui décidez ! Un rendez-vous "découverte" gratuit est proposé pour évaluer vos besoins et la confidentialité est assurée.

Esprit Libre Conseil Marie-Isabelle Lemarié 06.46.22.09.39 Sandrine Jalloux 06.15.04.50.26 contact@espritlibre.net www.espritlibre.net

Esprit Libre Conseil Marie-Isabelle Lemarié 06.46.22.09.39 Sandrine Jalloux 06.15.04.50.26 contact@espritlibre.net www.espritlibre.net

Esprit Libre Conseil Marie-Isabelle Lemarié 06.46.22.09.39 Sandrine Jalloux 06.15.04.50.26 contact@espritlibre.net www.espritlibre.net

Vos loisirs de l'été

Sai d'aj
Un océan de verdure vous attend
à Sacy-le-Grand PAGE VI

Paris by night
Partez à la découverte de
cocktails originaux PAGE VII

L'Oise Matin



Senlis, hier. Laurent Vergneau fait partie des premiers à commercialiser le Noonrider dans l'Hexagone.

Le Noonrider, futur roi des déplacements ?

Ce monocycle électrique sera proposé à la vente et à la location en août.

SENTILS

PAR HERVÉ SÉNAMAUD

On en verra peut-être un peu partout à l'avenir. Mais pour l'instant, il est encore méconnu.

Le Noonrider, une sorte de petit vélo électrique d'une seule roue, va faire son apparition à Senlis cet été.

Un entrepreneur local, Laurent Vergneau, va le proposer à la vente et à la location, via sa société Ozz. Il fait partie des premiers en France à rendre disponible cet engin écologique d'un genre nouveau. Son prix : 1 200 € à 1 800 € à l'achat, à partir de 10 € de l'heure (20 € la première heure) à la location (50 € la journée, 250 € la semaine, 500 € le mois, avec des tarifs dégressifs).

« La mobilité est en train d'évoluer, justifie-t-il. J'ai déjà été bluffé par les systèmes de type hoverboard et je me suis mis à rechercher ce qui se faisait à travers le monde. J'ai découvert le balance-bike en Chine et, après modification de quelques

points, je mets le Noonrider à disposition. Les clients pourront l'utiliser à compter du mois d'août. »

Le noonrider surprend par sa petite taille. Ce qui le rend facile à transporter, malgré un poids avoisinant 17 kg. Mais à la différence des monocycles électriques, il est doté d'un guidon qui permet de se tenir, dans le cas où il faut poser les pieds au sol.

L'ENGIN EST BRIDÉ À 20 KM/H MÊME SI CERTAINS PEUVENT ATTEINDRE 65 KM/H

Se pencher vers l'avant fait avancer le Noonrider, se redresser ou se mettre en arrière le freine. « La position assise, proche de celle du cycliste est plus rassurante pour l'utilisateur et il y a très peu de risques de chute », est convaincu Laurent Vergneau.

Côté vitesse, l'engin est bridé à 20 km/h, même si certains peuvent atteindre 65 km/h. La recharge prend quant à elle trois heures, via une simple prise secteur.

Le Noonrider, Laurent Vergneau l'a fait tester à plusieurs personnes à Senlis, en juin dernier, lors de la

Moustache Party organisée par les commerçants. Les retours ont été très encourageants. « Je n'ai pas arrêté de le faire essayer ce jour-là, de 8 h 30 à 19 heures, sourit Laurent Vergneau. Après, comme l'appareil est un peu cher, je propose un système de location, à l'heure, à la journée, à la semaine ou même au mois. » De quoi se forger une opinion et, pour certains, de franchir le pas.

@LeParisien_60

Renseignements au 06.30.48.03.31, à communication@balance-bike.fr ou sur le site www.noonrider.fr

Le Noonrider se vend de 1 200 à 1 800 € UP/HIS



P

Le Parisien

J'ai testé pour vous

« IL FAUT ENTRE trente minutes et une heure pour maîtriser le Noonrider » prévient Laurent Vergneau. Autant dire que les quelques minutes que je passe sur l'engin ne seront pas suffisantes pour évoluer de façon fluide. Assis sur la selle, les mains sur le guidon, j'ai la sensation de me trouver sur un petit

vélo. Impression trompeuse, mieux vaut se défaire assez vite de ses réflexes de cycliste. Le guidon est fixe et ne sert ni à tourner, ni à s'arrêter. Et il n'y a aucune pédale. Pour avancer, il faut se pencher vers l'avant, et vers l'arrière pour s'arrêter. Facile en théorie, surtout en laissant traîner ses pieds par terre pour éviter toute

mauvaise surprise. L'affaire se corse lorsqu'il s'agit de se lancer et de mettre ses pieds sur les repose-pieds. L'équilibre n'est pas évident à trouver, d'autant plus que se pencher vers l'avant ne signifie pas pencher la tête, sinon, impossible de voir où on va. Pour moi, ce sera davantage une heure que 0 minutes... H.S.

Ils offrent un coup de pouce aux jeunes talents



LP/S&B

Thiverny, juillet 2016. Les trois fondateurs de la marque Utopic Dream, Mehdi, Juliana et Linh lancent un festival.

THIVERNY

PAR SIMON GOURRU

APRÈS LES DÉBUTS réussis et remarqués de leur marque de vêtements Utopic Dream, Linh Williams, Juliana et Mehdi Mehadji ont maintenant envie de rendre la pareille. « Le fait d'avoir eu, nous aussi, des difficultés à nous lancer, nous pousse à vouloir donner une chance à d'autres jeunes », détaille Linh. C'est ainsi que tous trois ont eu l'idée de lancer un festival de jeunes talents. Date prévue : le 21 mai.

« Nous voulons une programmation cosmopolite. Réunir des uni-

vers différents », poursuit Linh. Graffiti, danse, musique... Toutes les tendances seront réunies dans un seul but : montrer des jeunes motivés. « Nous voulons gommer l'image du jeune irrespectueux », précise Juliana. Quand on a proposé à certains artistes de participer, ils ont été emballés immédiatement. Même sans rémunération. »

**« TOUT EST POSSIBLE
SI L'ON S'EN DONNE
LES MOYENS »
MEHDI MEHADJI, UN DES
FONDATEURS D'UTOPIC DREAM**

Le festival est soutenu par la mairie de Thiverny et son maire. Jean-Luc Dion (DVG) leur mettra en effet

une salle à disposition. « J'ai tout de suite été séduit par le dynamisme de ces trois jeunes, assure-t-il. Ils en veulent et cela permet de faire rayonner la commune. »

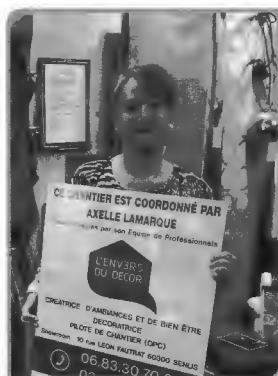
Les trois fondateurs d'Utopic Dream veulent rendre ce moment fédérateur. « Il faut montrer aux plus jeunes que tout est possible si l'on s'en donne les moyens », insiste Mehdi. Et si l'heure est encore à l'organisation, que la plupart des artistes sont trouvés, Utopic dream ne ferme pas la porte. « Plus on est de fous, plus on rit »

■ Rens. : contact@utopicdream.fr
ou 06.59.47.30.61.
www.utopicdream.fr

Le Parisien Jeudi 26 janvier 2017



15 Ans de projets et de créations aux services des particuliers et des professionnels.



L'entreprise « L'Envers du décor » a vu le jour il y a 15 ans : une reconversion professionnelle réussie grâce au soutien d'un organisme comme la BGE PICARDIE.

Axelle a décidé de faire de sa passion son métier. En 2002, installée à AUMONT EN HALATTE son activité, à l'époque inconnue en France : le Relooking d'intérieur se développe rapidement. Ses clients ravis de ses conseils,

lui ont aussi demandé de réaliser leurs travaux. Face à ce nouveau challenge Axelle a prospecté et s'est entourée d'une équipe de professionnels de la région : peintre, plombier, carreleur, maçon, tapissier... 2007 voit la création du showroom désormais bien connu à SENLIS : un espace dédié à la création, et à de grandes marques comme la Maison LELIEVRE à Compiègne, qui font confiance à l'entreprise. 2017, nouveau cap : le recrutement d'une assistante pour accompagner Axelle et son équipe d'artisans !

Et comme elle souhaite partager, Axelle entretient un partenariat actif et vivant avec le Lycée Amyot d'Inville : elle accueille régulièrement des stagiaires, et confie des échantillons au Lycée des Métiers.

Axelle est aujourd'hui décoratrice et pilote de chantier, reconnue par les professionnels de la décoration d'intérieur et du bâtiment (parue dans « Maisons et Jardins » récemment et en TV). Elle est aussi à l'initiative du parcours de la « NUIT DE LA DECO » à Senlis : l'occasion de faire rayonner notre ville au plan National ! L'Envers du décor par AXELLE LAMARQUE : plus qu'une équipe, une famille comme elle aime à le dire, au service du Bien Etre chez soi ou en Entreprise, clé en main et sur mesure.

L'Envers du décor par Axelle Lamarque

Créatrice d'Ambiances et de Bien être

10 rue Léon Fautrat - 60300 SENLIS

Tel : 06 83 30 70 02 / 03 44 24 16 74

www.axellelamarque.com

Facebook : l'envers du décor par Axelle

Lamarque - Instagram : axellelamarque7777

INITIATIVES LOCALES



4^e Nuit de la Déco à Senlis !

Soirée exceptionnelle le **vendredi 17 novembre de 18h à 22h** : la « Nuit de la Déco » revient à Senlis, toujours à l'initiative d'Axelle Lamarque de L'Envers du décor, rejointe cette année par les boutiques Cayola Déco, La Maison Camille et Little Place. Ces boutiques proposeront de découvrir leurs collections et leurs créateurs et de fêter avec tous les visiteurs leurs anniversaires d'ouverture... autour de cocktails. Les partenaires Traiteur Bellon et De la Vigne à la Table régaleront aussi les papilles ! La Nuit de la Déco soutient, lors de cette édition, l'association Le Rire Médecin. Madame Simone David, du comité de coordination d'Île-de-France de l'association, fait à Senlis l'amitié de sa présence ce soir-là. L'Envers du Décor déclinera le thème « quand la Haute Couture et la décoration ne font qu'un », qui mettra à l'honneur le couturier Jean Paul Gaultier, à travers la maison Lelievre. Cet éditeur de tissus installé dans

l'Oise et représenté au sein de son show-room prètera pour l'occasion tissus, papier peints et accessoires. Le Lycée des Métiers Amyot d'Inville est aussi partenaire et assurera la promotion du savoir-faire des métiers d'Art, par la création d'une partie des décors de « L'Envers du Décor » justement...

Pour toute information : Axelle Lamarque : 06 83 30 70 02



24^{ème} Salon des vins de Senlis

Pour la 24^{ème} année, le Lions Club de Senlis Trois Forêts organise, avec l'aide de la Ville de Senlis, le Salon des Vins de Senlis, qui se tiendra du 17 au 19 novembre 2017 au manège Ordener. 40 viticulteurs récoltants proposeront leurs productions des meilleurs vignobles. Les bénéfices de cette manifestation permettront de financer plus particulièrement des actions au profit de la jeunesse.

Vendredi 17 : 18h-20h30 / samedi 19 : 10h30-19h / dimanche 20 : 10h30-18h. Entrée gratuite - Manège Ordener 6/8 rue des jardiniers à Senlis - Stationnement sur place.

Lions Club de Senlis

Marché de Noël

Fondation Cziffra

Festival SenLiszt : du 3 au 5 Novembre Chapelle Saint Frambourg



Pour le Festival SenLiszt 2017, la Fondation Cziffra accueille l'Orchestre « Monarchie » de Budapest, dans sa formation d'orchestre de chambre et des lauréats récents ou plus confirmés, qui jouent tous sur la scène internationale. Parrainé dès sa création par Otto de Habsbourg, il a joué sur les plus grandes scènes, dans des répertoires classiques, contemporains ou scéniques.

Pour le concert d'ouverture, le **3 Novembre à 20h** : Concerto K.415 de Mozart, interprété par Isabelle Oehmichen, directrice artistique de la Fondation Cziffra, qui joue régulièrement avec cet orchestre depuis ses débuts, et la création du Concerto N°2 de Liszt, avec Simon Ghrachy, au piano, dans la version pour cordes écrite par le compositeur Jean-Louis Petit (et dédié à Isabelle et à l'Orchestre). Le **4 Novembre, à partir de 19h**, aura lieu la grande Finale du 47^{ème} concours Cziffra, où les six finalistes, sélectionnés en Juin, joueront chacun 30 minutes, pour essayer de remporter les trois prix et celui du public : les pianistes Clément Caillier, Maroussia Gentet, François Moschetta, le « Duo Aurore » Renata Bittencourt et Diego Munhoz, Le « Duo KBZ » (Héloïse Koempgen-Bramy, Chant et Luciana Zarcone, Piano) et le « Trio L » (Lyuba Zhecheva, Piano Louison Cres-Debacq, Violoncelle Louis-Jean Perreau, Violon). Le jury sera composé de : Isabelle Oehmichen (Présidente du Jury), Herbert du Plessis, Simon Ghrachy, Gérard-Marie Fallour, Gérard Bekermann, Éric Astoul, pianistes, Olivia Gay, violoncelliste et Lina Castellanza, soprano lyrique. **Dimanche 5 novembre**, l'Orchestre Monarchie donnera un concert très festif, à 18h, avec des danses hongroises anciennes de Farkas ou typiques de Brahms, Weiner, Bartók, Erkel...

Tarifs : concerts avec orchestre : 20 € / Récitals et la Finale : 15 €
« Ticket-Pass » pour accès illimité aux concerts : 40 €. BILLETS sur place. Détails du programme et réservations sur le site : www.fondation-cziffra.com. Chapelle Saint Frambourg, 10 Place Saint Frambourg

COURRIER PICARD 18/12/17

EMPLOI

ILS ONT DÉCIDÉ DE DEVENIR LEUR PROPRE PATRON

Ils ont mûri longuement leur projet avant de franchir le pas. Émilie, Benjamin, Thierry et Pierre sont devenus entrepreneurs et ne le regrettent pas.

À SAVOIR

• **Le rôle de Créapole :** il s'agit d'un site dédié à la création d'entreprise, coordonné par BGE Picardie. Créapole travaille avec quatre partenaires, dont l'ADIE.

• **Le profil des entrepreneurs :** 60 % d'hommes et 40 % de femmes. Tous les âges sont représentés. Il s'agit d'un public essentiellement demandeur d'emploi.

• **Les entreprises créées :** en 2016, 86 créations d'entreprise ont été comptabilisées. En 2017, Créapole en prévoit 30 % de plus.

EMILIE REMISSONNEL, ESTHÉTICIENNE

À 32 ans, elle décide de quitter son métier dans l'assurance. En attendant de trouver sa voie, elle multiplie les petits boulots. Jusqu'au jour où Pôle emploi lui propose un stage en esthétique. Ses diplômes en poche, elle se met en quête d'un emploi. « Cinquante CV envoyés pour trois réponses », peste-t-elle. C'est alors qu'elle décide de créer sa micro-entreprise. Accompagnée par BGE Abbeville (le réseau d'appui aux entrepreneurs) et l'ADIE (Association pour le droit à l'initiative économique), elle démarre son activité à domicile pour « limiter les frais ». « J'avais déjà acheté le matériel lorsque je faisais mes études. Le prêt de 2 000 euros m'a servi à financer le reste. » Les premiers mois n'ont pas été faciles ; la trentenaire ne parvenant pas à se dégager de salaires. Mais la patience et le bouche-à-oreille ont fait le reste. Depuis mai, le camping de Miannay lui met à disposition un local où elle peut dispenser ses soins de beauté.

BENJAMIN PRESSE, ÉDUCATEUR CANIN

C'est à 30 ans qu'il choisit de se mettre à son compte. « Je faisais de l'intérim dans les usines. Je ne voulais plus être tributaire de ces missions. Et comme j'ai toujours été passionné par les chiens, je me suis dit qu'il était temps de me lancer », confie l'ex-Nordiste, qui a opté pour la micro-entreprise. « C'est plus sécurisant. En cas de galère, je sais que je peux retourner deux, trois semaines à l'usine. » L'entrepreneur, basé à Ailly-le-Haut-Clocher, a suivi deux mois de formation à



En haut, Thierry Hamel, vendeur de véhicules d'occasion (à gauche) et Pierre Coallet, chocolatier. En bas, Émilie Remissonnel, esthéticienne, et Benjamin Presse, éducateur canin.

Arras. Lui aussi a sollicité un emprunt de 2 000 euros auprès de l'ADIE pour la location du terrain et l'achat de plots. La dépense est restreinte au démarrage en novembre 2016. « Ce n'est pas plus mal car je commence à percevoir un salaire que depuis trois ou quatre mois seulement. » Le trentenaire n'éprouve aucun regret. « Ça fait du bien d'être son propre patron. Je peux organiser mon emploi du temps comme je le souhaite. »

THIERRY HAMEL, VENDEUR DE VÉHICULES D'OCCASION

Contrairement à ses homologues, lui, n'a pas changé d'univers. Ancien commercial dans l'automobile, Thierry Hamel, 47 ans, continue la vente. « Je suis sur un autre créneau que mon ancien employeur, indique-t-il. Mes voitures coûtent 4 000 euros, voire moins. » Ce sont d'anciens clients, souvent à la recherche d'un véhicule à un prix peu élevé, qui l'ont poussé à monter sa propre affaire. « Ça m'a traité dans la tête pendant un an. Et puis un jour, je me suis dit "c'est maintenant ou jamais". Dans le pire des cas, j'aurais pu retrouver un emploi de commercial, on en cherche toujours. » Le quadragé-

naire, installé à Tilloy-Florville, a démarré son activité en avril dernier. Et a dû puiser dans ses économies pour acquérir un camion ainsi que quatre véhicules, son stock de départ. Sept mois après, c'est la satisfaction qui prime chez lui.

PIERRE COALLET, CHOCOLATIER

À 24 ans, l'Abbeillois est le seul - parmi nos quatre interviewés - à être entrepreneur, tout en conservant une activité professionnelle à côté. « Sachant que je ne vis pas encore de mon travail de chocolatier, la pizzeria me permet d'avoir un revenu fixe pour mes dé-

penses courantes. Ce que je gagne avec ma micro-entreprise, je l'investis pour elle. » Depuis qu'il a créé sa « boîte » il y a un an, il admet qu'il n'a plus beaucoup de temps libre. Le jeune homme fabrique ses chocolats et ses pâtisseries durant ses jours de congé. « J'ai passé huit ans en apprentissage. J'ai obtenu tous les diplômes possibles dans le domaine de la pâtisserie confiserie. » Depuis avril, les pages de son carnet de commandes se noircissent de plus en plus. À ce rythme, l'Abbeillois ne cache pas qu'il pourrait se consacrer pleinement à son entreprise d'ici un an. ■ NASSIRA LEONASSI

NC Cycles, spécialiste du vélo à la carte

Passionnés de cyclisme, Nathalie et Christophe Défossé ont ouvert en avril dernier un commerce de vente et réparation de vélos, 6 rue du Château d'eau.



Originalité : Christophe peut réaliser un vélo à la carte ! Il propose l'assemblage de chaque pièce : cadre, pédalier, dérailleur, roues, pneus, selle ou tout autre accessoire !

Depuis 3 ans, Christophe travaillait dans un local à côté de sa maison quand il décide de développer son activité en ouvrant un commerce de 100 m². NC Cycles propose des vélos de tout type, route, VTT, VTC, électrique, cyclocross, des cadres, composants, accessoires, équipement et nutrition du cycliste.

“Plus qu'un commerce, nous proposons un lieu convivial de conseils pour notre clientèle et un service rapide, je m'arrange pour pouvoir faire des réparations dans la journée” explique Christophe. Aujourd'hui âgé de 48 ans, ce coureur, qui découvrit le vélo à 17 ans, a évolué au niveau national et a décroché 2 titres de champion de France par équipe.

www.abbexille.fr

Un nouveau magasin d'articles de fêtes

ABBEVILLE *mag* décembre 2011

Jérôme Bosseaux était auto-entrepreneur depuis 3 ans, spécialisé dans la location de matériel de fêtes. L'activité s'est développée jusqu'à ce que le jeune homme décide d'ouvrir son magasin à Abbeville en avril dernier. Ma Déco Réception propose des articles de fêtes pour les mariages, anniversaires, départ à la retraite ou autres événements festifs. On trouve des nappes, serviettes, suspensions, éléments de décoration de tables et de salles. Tous les produits utiles à la réalisation d'une jolie décoration ! Jérôme propose également à la location tout le matériel événementiel : chapiteau, tables, chaises, housses, arbustes, candy bar. ■

Ma Déco Réception, 24 rue Jean Jaurès (centre commercial de la Gare). Du mardi au samedi, de 10h à 13h et de 14h30 à 19h. Rens. : 03 22 24 29 79.



Ludovic Postel, le retour du Vinyle

Ludovic Postel est un passionné de musique, notamment le rock et le métal. Il est également un amoureux du vinyle, souvenez-vous, ces anciens disques qu'on écoutait sur des platines, remplacés par le CD à la fin des années 80.

Le vinyle, en 2016, revient. Aujourd'hui, les ventes de vinyles sont les seules à augmenter sur le marché de la musique. "Le public a envie de retrouver l'aspect tactile et le visuel de la pochette. Chaque année, les ventes de vinyles augmentent de 50% et les grands artistes internationaux et français sortent actuellement leurs albums en 33 tours" explique Ludovic Postel.

"J'aime le vinyle, je n'en trouvais pas à Abbeville, j'ai décidé d'ouvrir ma boutique. Je dispose actuellement d'une offre de 300 vinyles en rock, pop, métal, variétés et tous les albums sont disponibles sur commande. Je vais privilégier la réédition des 33 tours et les albums actuels" souligne le jeune homme. Pour les personnes qui veulent retrouver le plaisir de ce son, Ludovic Postel vend des platines. Il propose également des T-shirts et envisage des éditions limitées de vinyles pour les collectionneurs. ■

LP - 63 chaussée du Bois - Ouvert du mardi au samedi, de 10h à 19h -
rens : 03 22 20 45 06.



LA FEMME DU JOUR

Maryvonne Daussy



La présidente des Homogènes, à Abbeville, a réussi à inscrire son association de danse dans la durée.

Maryvonne Daussy est à l'origine de la création de la troupe de danse et de majorettes des Homogènes, il y a neuf ans, à Abbeville. Cette association de quartier revendique son appartenance à la périphérie abbevilloise, où elle possède désormais en sol, un local mis à disposition, qu'elle vient d'inaugurer. Une quarantaine d'enfants et d'adultes prennent part aux sections danse et majorettes, se produisant dans les fêtes de quartier, ainsi que dans le centre-ville, à l'occasion de manifestations comme la fête de la citrouille.

Article Le Courrier Picard

Ouverture d'un dépôt-vente de vêtements

Sap'erlipopett, un dépôt-vente, ouvrira vendredi 1^{er} décembre, dès 10 heures, au 16 rue Lesueur, à Abbeville. À sa tête, Claire Barbet, âgée de 44 ans. « J'avais l'habitude de fréquenter les dépôts-ventes, à Amiens, se souvient-elle. J'ai toujours habillé mes filles avec des vêtements de marque, d'occasion. » Aussi, la mère de famille a décidé, en janvier dernier, de se lancer. Elle a d'abord trouvé le local, là où était implantée une boutique spécialisée dans le mariage, à deux pas de la collégiale, grâce à Investir en Picardie maritime. Claire Barbet a été accompagnée par le BGE Picardie, dans la création de son entreprise. Sa boutique propose des vêtements, de marque, pour les hommes, femmes et enfants, ainsi que des jouets, articles de puériculture et livres. « Les personnes me déposent les articles sur rendez-vous ; ils doivent être en bon état et complets. Je prends une commission de 50 % ; 50 % pour le vendeur. En moyenne, nous fixons les prix à un tiers du prix de vente en magasin. Cela permet de faire de bonnes affaires. » Actuellement, Sap'erlipopette compte un stock de 300 articles. Informations au



06 20 29 22 19. Ouvert du mardi au vendredi, de 10 à 18 h 30 et le

Les Homogènes ont fait leur place

L'association de danse et majorettes possède son propre local au Soleil-Levant où elle s'est imposée.



De gauche à droite, Maryvonne Daussy, présidente des Homogènes, Emmanuelle Leroy, vice-présidente et Valérie Maclaire, secrétaire, devant leur local.

Issue des quartiers, l'association de danse Les Homogènes revendique cette appartenance. Pas question pour sa présidente, Maryvonne Daussy de « descendre en ville ». Entendez par là, de s'installer en ville. Il est donc normal que son siège se trouve dans l'un de ses quartiers. En l'occurrence au Soleil-Levant, en face de la cantine scolaire. Elle partageait jusqu'alors ce local de l'ODA avec le Secours Populaire. Cette colocation est de l'histoire ancienne, désormais. L'inauguration de son réaménagement

ment a eu lieu vendredi dernier, en présence d'un certain nombre d'élus abbeillois, venus manifester leur soutien à cette troupe de jeunes et d'adultes, qui font de la danse, animent des activités manuelles et un groupe de majorettes.

DE LA PLACE, DONC DE LA CONSIDÉRATION

« C'est notre chez nous », se réjouit Maryvonne Daussy, en parlant de ce local, où les Homogènes bénéficient de plus de place. Ils ont pu aménager une penderie pour leurs costumes, ranger leur matériel de

NEUF ANS D'EXISTENCE FÊTÉS EN JUILLET

Les Homogènes animeront la fête du quartier du Soleil-Levant le 10 juin. Le 8 juillet, ils marqueront leurs neuf ans d'existence, de 14 à 18 heures, dans la salle multi-activités de la ferme Petit. L'association exposera à cette occasion, des costumes, des décors, des photographies évoquant ces neuf années, dans une présentation baptisée « Au fil du temps. » Des chorégraphies seront proposées, ainsi que des lectures à thème et de la magie. Les Homogènes vont aussi inviter tous ceux qui ont dansé avec eux depuis 2009. S'ils se reconnaissent, ils peuvent, eux aussi, contacter l'association.

sonorisation, les décors, aménager un coin un peu cosy, qui cohabite avec la pièce principale dans laquelle se déroulent les activités manuelles du mercredi après-midi. Elles sont encadrées par Emmanuelle Leroy, vice-présidente, en compagnie de mères de famille bénévoles. Pour bien marquer leur présence, les Homogènes ont dévoilé une plaque qui se trouve près de la porte. Ancienne conseillère municipale et référente du quartier Soleil-Levant, Chantal Frémovici, s'est, elle aussi, réjouie de la place accordée à cette association qu'elle a accompagnée lorsqu'elle était élue. Globalement, les Homogènes se montrent satisfaits des relations de confiance entretenues avec la municipalité. Laquelle les sollicite pour participer aux fêtes de la citrouille, de la musique, des familles. ☐

Contact Les Homogènes, tél. 07 77 86 05 94.

Article Le Courrier Picard

DÉCORATION D'INTÉRIEUR. Marion crée pour vivre sa passion et vivre de sa passion

Marion Hordelalay a décidé de quitter son métier de comptable en créant sa petite entreprise décoration d'intérieur. Un virage professionnel de la compta à la déco que l'Abbeilloise nous raconte et qui pourrait donner des idées à d'autres personnes.

Récup et création. Passer des journées entières à gérer les comptes de l'entreprise, contrôler les opérations bancaires... Marion Hordelalay a effectué ce métier pendant plusieurs années avant de prendre une grande décision.

Cette Abbeilloise qui fêtera ses 30 ans cette année a en effet décidé de ranger calculatrice et bilans comptables pour se consacrer à sa passion, la décoration d'intérieur. « Le métier de comptable ne me plaisait plus, je saturais » explique Marion pour qui le déclic s'est produit quand elle attendait un petit garçon.

« Lorsque j'étais enceinte et bloquée à la maison, je me suis adonnée à mes passions que sont la cuisine et la déco. Je voulais être autoentrepreneur depuis longtemps mais je ne savais dans quel domaine. Et quand on m'a dit : pourquoi tu ne vends pas tes réalisations ? J'ai décidé de me lancer. »



Marion Hordelalay a créé sa petite entreprise de décoration d'intérieur

Seul frein à cet élan : les démarches administratives qui découragent plus d'un candidat à la création d'entreprise. « J'avais peur de ne pas être en règle et je ne connais pas

toutes les ficelles juridiques » précise l'Abbeilloise qui s'est tournée vers le groupe BGE Picardie, appui aux entrepreneurs. « BGE m'a aidé à construire mon projet et m'a apporté de

précieux conseils. J'ai suivi une formation pour savoir si j'étais capable d'assumer ce statut. J'ai découvert les fonctions et obligations d'un chef d'entreprise avant de suivre

une formation d'octobre à février dernier pour la compta et le marketing notamment » poursuit Marion qui ajoute : « ça me permet de profiter de mes enfants tout en travaillant. Je fais la compta le soir quand ils sont couchés. »

Sublimier les intérieurs

La récente chef d'entreprise qui est sous la couveuse de BGE depuis le 1^{er} mars a ainsi pu se lancer dans cette grande aventure professionnelle. La mission que Marion se donne : « sublimer les intérieurs grâce à mes créations uniques, conçues sur mesure en fonction de mes inspirations et émotions. »

Cette Abbeilloise crée ou plutôt transforme. Donnant une seconde vie à des matériaux. Donnez-lui une palette et elle la transforme en bac à sable. Tendez-lui un tronc d'arbre et elle vous en fait une table basse. Trouvez-lui une pièce de moto et elle vous réalise un luminaire original. Dénichez-lui une vieille

travailleuse et elle la repape en boîte à bijoux unique. « Je ne fais jamais les mêmes réalisations, elles sont toutes différentes. »

« Je travaille également le ciment de différentes manières pour créer des porte-bougies en forme de sphère, des porte-couverts ou encore des petits coussins pour y poser des bougies » explique Marion. Pour faire connaître ses réalisations et constituer une clientèle, l'Abbeilloise participe à des marches artisanales et présente ses œuvres sur sa page Facebook.

« Ce qui est bien, ce sont les contacts avec le client, je peux ainsi personnaliser son produit en m'adaptant aux demandes » apprécie Marion dont les limites de créations sont liées aux idées de celles et ceux qui font appel à ses services.

▲ Page Facebook :

MHB Décoration
Yann Defacque

NC Cycles, spécialiste du vélo à la carte

Passionnés de cyclisme, Nathalie et Christophe Défossé ont ouvert en avril dernier un commerce de vente et réparation de vélos, 6 rue du Château d'eau.



Originalité : Christophe peut réaliser un vélo à la carte ! Il propose l'assemblage de chaque pièce : cadre, pédalier, dérailleur, roues, pneus, selle ou tout autre accessoire !

Depuis 3 ans, Christophe travaillait dans un local à côté de sa maison quand il décide de développer son activité en ouvrant un commerce de 100 m². NC Cycles propose des vélos de tout type, route, VTT, VTC, électrique, cyclocross, des cadres, composants, accessoires, équipement et nutrition du cycliste.

« Plus qu'un commerce, nous proposons un lieu convivial de conseils pour notre clientèle et un service rapide, je m'arrange pour pouvoir faire des réparations dans la journée » explique Christophe. Aujourd'hui âgé de 48 ans, ce coureur, qui découvre le vélo à 17 ans, a évolué au niveau national et a décroché 2 titres de champion de France par équipe.

www.abbeville.fr

La boucherie-charcuterie a un bel avenir

Rare dans un village picard : le commerce a trouvé un repreneur, et ne connaîtra pas la fermeture.

Le rideau de la boucherie-charcuterie de Noyelles-en-Chaussée (263 habitants) a été baissé le 31 décembre, quand Laurent Fournier a cessé son activité. Mais il rouvre mardi, le temps que s'installent ses successeurs, David et Alexia Mention.

C'est une véritable institution que portent désormais les jeunes repreneurs. « *Autrefois, ce commerce était tenu par M. Vénier. Mon père, Jean, l'a repris en 1960, et je lui ai succédé en 1989* », se souvient Laurent Fournier, qui a cédé son affaire à 55 ans. La SARL Fournier (elle conservera son nom) continuera à parcourir les petites routes du Ponthieu avec son camion-magasin, mais aussi à proposer ses services en temps que traiteur chez les particuliers et lors des fêtes et repas associatifs et communaux. David et Alexia Mention veulent seulement poursuivre sa vocation de commerce de proximité, de qualité, et aussi de lien social. Avec une touche de modernité : ils ont ouvert un compte facebook au nom du magasin !

PREMIER REPAS COMMUNAL À BRAILLY-CORNEHOTTE

David, 25 ans, a ses racines près d'ici : à Estrées ; Alexia, 22 ans, est originaire de Doullens. Lui, travaille depuis sept ans en boucherie-charcuterie, après l'obtention



Devant le magasin, Alexia et David Mention (à droite), accompagnés de Laurent Fournier, leur prédécesseur.

de son CAP. Alexia a fait son apprentissage à Berteaucourt. Elle est aussi détentrice d'un CAP de boucherie, avec formation complémentaire de charcutier-traiteur. « *On s'est rencontrés au centre de formation à Amiens* », précise avec le sourire le nouveau propriétaire. Le couple, qui a déjà trois enfants de 3, 2 et 1 ans, sera aidé par Tony Fouquemberg, employé à mi-temps, qui travaillait déjà avec Laurent Fournier. David Mention s'occupera de la préparation et des tournées, pour lesquelles il sera accompagné, les premières fois,

par son prédécesseur. Alexia s'occupera aussi des préparations, et du magasin. Lequel comprend aussi un rayon épicerie ; il est dépositaire du *Courrier Picard*, on y trouve même des bouteilles de gaz et du pain le dimanche.

Truffe sur le boudin, David et Alexia habiteront sur place ; ils logeaient précédemment à Brailly-Cornehotte : ils ont simplement échangé leur domicile avec Laurent Fournier. Et précisément c'est à Brailly, le 28 janvier, qu'ils assureront le premier repas communal ! ■ De notre correspondant JACQUES DULPHY

Article Le Courrier Picard

■ NOYELLES-EN-CHAUSSÉE

Du nouveau chez « Fournier »

Commerce. Alexia et David Mention, originaires de Brailly-Cornehotte, ont repris depuis ce mardi les rênes de la boucherie-charcuterie « Fournier » à Noyelles-en-Chaussée. Une quasi-institution locale pour ce commerce fondé en 1956 pour monsieur Fournier père, puis repris en 1989 par Laurent Fournier qui a récemment confié les rênes de la maison au jeune couple Mention, pas peu fier de cette acquisition qui s'est finalement jouée sur un heureux hasard. « Initialement on cherchait un camion boutique et faire des tournées » explique Alexia, « et lorsque nous avons trouvé celui de monsieur Fournier, ce dernier nous a expliqué qu'il vendait aussi le commerce, et finalement nous voilà aujourd'hui à quelques jours d'ouvrir ». Un joli coup de destin pour le jeune couple désor-



Tony Fouquemberg au côté de David et Alexia Mention

mais à la tête de cette boucherie-charcuterie, traiteur mais aussi épicerie, dépôt de gaz et dépôt de presse (de pain aussi le dimanche matin). « Nous allons bien sûr poursuivre les tournées de Le Bois à Saint-Riquier et jusqu'au Auxi-le-Château, seulement nous allons essayer de développer davantage l'offre de repas chaud. Sinon pour le reste nous allons poursuivre ce qui se faisait y compris l'acti-

tivité traiteur... Et puis bien sûr on va tenir les gens au courant de notre activité sur facebook mais toujours sous le nom « Fournier » qui reste bien ancré et une marque de fabrique » notaient Alexia et David, qui emploient aussi deux personnes, Pierrette Brocard et Tony Fouquemberg.

■ « Chez Fournier » ouvert du mardi au dimanche de 6 à 19h30, et le dimanche de 7h à 13h.

JOURNAL D'ABBEVILLE DU 11/01/17

FRESSENEVILLE

Déco Clico a ouvert ses portes

Depuis trois semaines, un nouveau magasin s'est ouvert au n° 22 de la rue Jean-Jaurès, face à la mairie ; celui de la fleuriste Déco Clico, et décoration d'intérieur.

DIX ANS D'EXPÉRIENCE

Le magasin, bien placé dans le centre de la commune, et à côté d'un parking, est tenu par Caroline Chivot, une Fressenevilloise de 43 ans, qui possède une expérience de dix années en tant qu'artisan fleuriste, à Eu, Friville-Escarbotin et Cayeux-sur-Mer. Son projet d'installation date de 2014, et déjà, à l'époque, son fils, aujourd'hui disparu, avait choisi le nom de l'enseigne. Caroline Chivot souhaite faire découvrir l'originalité de ses compositions florales qu'elle réalise entièrement.

En savoir plus : page facebook au nom de l'enseigne.

ML005.



Artisan fleuriste et décoration d'intérieur, un nouveau magasin à l'enseigne Déco Clico.

ABBEVILLE

Deux passionnés pour une ferme pédagogique

Nathalie et Quentin Jolibois sont au début de leur aventure : ouvrir une ferme pédagogique.

Autour de la petite maison nommée « Les Mille Pattes », de nombreux animaux gambadent. On peut y apercevoir un cheval, des ânes, des chiens, des poules, des moutons... Mais ceux qui attirent l'attention sont des animaux assez peu communs dans la région : un alpaga, des vaches naines, des oies frisées du Danube... Nathalie et Quentin Jolibois sont les heureux propriétaires de ces bêtes, dont ils s'occupent avec affection. « Nous sommes tous les deux passionnés par la nature et les animaux depuis qu'on est gosses », expliquent-ils.

« On aimerait sensibiliser les gens sur la nature, et sur leur consommation. On voudrait leur montrer un mode de vie plus naturel »

Nathalie Jolibois

Aujourd'hui, s'ils accueillent autant d'animaux, c'est qu'ils ont un projet en tête. Le jeune couple voudrait ouvrir au public une petite ferme pédagogique, dans laquelle les visi-



Nathalie Jolibois et Paloma, un agneau âgé de 3 semaines.

teurs pourraient parcourir un labyrinthe végétal qui éveillerait leurs 5 sens ; mais aussi aller à la rencontre des animaux. Ils souhaiteraient pour cela créer une association, qui porterait le nom de leur maison, « Aux Mille Pattes ». Ils ont déjà envoyé des dossiers à la commune, et à diverses structures. Pour l'instant, l'élément principal qui freine l'avancée de l'initiative, c'est l'accessibilité pour personnes handicapées à leur

petite ferme, rendu difficile à cause de la petite rivière qui la longe. Cet élément mis à part, Nathalie et Quentin espèrent que leur association verra le jour cet été ou à l'automne prochain. En attendant, leur projet mûrit dans leur tête. « On aimerait sensibiliser les gens sur la nature, et sur leur consommation. On voudrait leur montrer un mode de vie plus naturel », raconte Nathalie. Ils ont déjà développé un partenariat

avec le lycée agricole de la Baie de Somme, qui permet aux élèves de s'entraîner sur du concret en travaillant sur le projet de labyrinthe végétal. Ils aimeraient multiplier ce genre de collaboration, notamment avec des artistes de la région à qui ils voudraient donner de la visibilité, via leur petite ferme pédagogique. « Nous voulons créer un lieu ouvert à tous, aux enfants comme aux adultes », concluent-ils. ■ LAURIE POUDET

Article Le Courrier Picard

OISEMONT

Elle n'a pas lâché sa vocation

L'itinéraire professionnel de Laurie Bovin, qui vient de s'installer le 30 janvier, en tant que pompes-funèbres avenue François-Mitterrand à Oisemont, n'est pas un long fleuve tranquille.

Cette dynamique jeune femme de 32 ans, native de la commune, compte déjà dix ans d'expérience dans ce domaine. « J'ai débuté aux pompes-funèbres de la Liberté à Longpré-les-Corps-Saints puis je suis allée à Abbeville ». Jusqu'à ce que le 31 décembre 2013, la jeune femme soit victime d'une lourde chute sur son lieu de travail, lui provoquant une fracture du coccyx et d'autres séquelles au bassin.

Malgré la douleur, elle reprendra son poste en février 2014, avant de renoncer en juin, n'arrivant plus à marcher. « On m'a proposé une opération très risquée ; je n'ai pas voulu », glisse la gérante des



Laurie Bovin s'est installée à son compte fin janvier.

pompes-funèbres Champion. Qui a été déclarée inapte au travail par la médecine du travail, mais apte pour la Sécurité sociale. « S'en est

suivi un licenciement logique, puisque mon patron ne pouvait pas me garder, et un combat avec les administrations ». Sans compter celui pour se soigner pour pouvoir exercer.

Loin de se laisser abattre et convaincue que les pompes-funèbres étaient son domaine, celui dans lequel elle a toujours voulu travailler pour cette relation si particulière à l'humain, Laurie a alors suivi une formation pour devenir gérante de sa propre affaire. Aujourd'hui elle est donc à la tête d'une deuxième agence de pompes-funèbres dans la commune (avec celles du Plateau picard, installées chemin des Chasse-marées).

Ce qui la pousse à faire ce métier, « c'est qu'on se sent utile. Il y a le respect, l'écoute. Un deuil qui se passe bien, c'est 50% du travail de deuil réalisé pour la famille ». ■ D.R.

ML005.

Article Le Courrier Picard

Le Relais de l'Europe est devenu l'Aérodrome

En ce week-end prolongé, les 15 chambres du motel-restaurant L'Aérodrome sont occupées. Le championnat de vol à voile et le rassemblement de vieux avions anglais n'y sont pas étrangers. Après six mois de travaux, l'établissement, qui se trouve sur le site de l'aérodrome d'Abbeville-Buigny, a rouvert. Sauf l'architecture, plus rien n'est comme avant, du temps du Relais de l'Europe, qui avait vieilli. Les nouveaux propriétaires, Benoît Maillard et François-Xavier d'Argœuves, ont tout changé. Les chambres abritent, par exemple, de grandes douches à l'italienne. Les salles de bar et de restaurant se déclinent dans des couleurs rouge carmin et gris anthracite. La lumière entre naturellement par les grandes baies vitrées donnant sur une large terrasse. La vue est imprenable sur les allées et venues de l'aérodrome. « Il reste quelques finitions extérieures. Tout sera terminé dans trois semaines. » L'établissement souhaite conserver « un esprit convivial et familial, en accueillant des groupes, des associations. On va mettre des vélos à la location », annonce le propriétaire. Il dispose d'une salle de réunion. Il organise aussi des « after work » avec des tapas, des planchas, entre 17 h 30 et 20 h 30. Et son restaurant propose « une cuisine maison traditionnelle ». L'Aérodrome emploie trois cuisiniers, deux employés de service et travaille avec TAA, à Abbeville, pour le linge et le ménage. ■



François-Xavier d'Argœuves, un des deux propriétaires, entre les salles de bar et de restauration.



YZENGREMER

Elle se lance en micro-entreprise

Laurence Jore est âgée de 45 ans et elle a décidé de sauter le pas, en créant sa propre entreprise. « Il s'agit d'une micro-entreprise, dont l'activité repose sur le service aux entreprises. Mes spécialités sont le web marketing, la e-réputation et

le e-mailing. » On l'aura compris, la nouvelle cheffe d'entreprise entend surfer sur la vague du numérique et du réseau Internet, pour « donner plus de visibilité aux entreprises », mais également augmenter leur chiffre d'affaires. Laurence Jore estime qu'il y a un potentiel pour le développement de son activité dans le Vimeu. Elle cible en particulier les artisans, les commerçants et les petites PME. Outre le travail de création, refonte, gestion des sites Internet, ainsi que des réseaux sociaux, se propose d'étudier les demandes spécifiques et ponctuelles.

Contact : 06 15 76 86 70, www.webmarketing-actions.fr.

Article Le Courrier Picard

Abbeville

LE JOURNAL D'ABBEVILLE
MERCREDI 29 NOVEMBRE 2017
ACTUELLE JOURNAL D'ABBEVILLE 14

Du bronze pour la porcelaine d'I. Van Lerberghe

Isabelle Van Lerberghe qui a créé son auto-entreprise en peignant sur la porcelaine et la faïence est revenue du salon Talents de femmes à Béthune avec la 3^e place. L'occasion pour cette artiste abbevilleoise de faire connaître son art.

Béthune. Isabelle Van Lerberghe a créé son auto-entreprise en peinture sur porcelaine et faïence et en restauration de céramiques à l'automne 2013 à Abbeville.

Cette Abbevilleoise qui travaille à son domicile dans un petit atelier précise : « Les gens me découvrent en général lors de salons d'arts, où comme ce fut le cas au salon de l'artisanat d'Abbeville en septembre dernier. Les visiteurs qui sont souvent surpris par la qualité de mes réalisations se demandent pourquoi ils n'entendent pas parler de moi. Je pense qu'il est plus difficile de se faire connaître lorsque l'on ne possède pas de boutique. »

L'artiste partage son temps entre la peinture sur porcelaine, la restauration et le métier d'éducateur sportif « que j'exerce en tant que salariée. » Isabelle Van Lerberghe d'indiquer : « comme je le dis souvent,



Isabelle Van Lerberghe peint sur la porcelaine et la faïence

ces activités sont complémentaires ; il y a celles où je me concentre et qui demandent de la précision et celle où je me défoule ! »

Demièrement, l'Abbevilleoise a participé au salon « Talents de Femmes » à Béthune. Depuis sa création ce salon propose

chaque année un concours avec un sujet imposé. Cette année, il fallait présenter une œuvre originale sur le thème « Béthune, Ville d'Histoire ».

Lauréate de ce concours en 2014, Isabelle Van Lerberghe a décidé de relancer sa chance. « Il était possible de mettre en

scène son art dans l'histoire de Béthune. C'est ce que j'ai fait. J'ai choisi comme support un livre en porcelaine que j'ai entièrement peint (5 cuissons ont été nécessaires) ; sur la couverture du livre un accommoder de faïence d'autrefois proposant ses

services sur la Grand'Place de Béthune un jour de marché, avec le Beffroi en arrière-plan. Au dos du livre, un résumé de cette fiction, agrémenté de dragons (symboles de Béthune) et du blason de la ville. »

Présenter son œuvre en 2 minutes

L'Abbevilleoise a pris la 3^e place de ce concours, la 1^{ère} revenant à l'artiste Isabelle Gallet qui a brodé un ouvrage au point de Bayeux racontant l'histoire de la ville.

« Car c'est là toute la difficulté de ce concours. Nous sommes toutes des passionnées dans des arts très différents les uns des autres. Ce concours peut rassembler des écrivains, des brodeuses, des peintres tous supports, artiste verrier, enluminure sur bois, bois tourné... Nous passons souvent plusieurs semaines à réaliser nos pièces. »

L'Abbevilleoise d'expliquer : « Nous devons présenter notre œuvre en deux minutes devant un jury. Deux Minutes, c'est très court pour présenter des heures de travail. Pour le jury, le choix est souvent difficile, des points sont accordés en fonction de l'adéquation de la réalisation avec le sujet imposé, de sa qualité, son originalité... et chaque membre du jury doit attribuer des points à un coup de cœur. Les votes du public viennent compléter le total de la note. »

La marraine du salon était cette année Karine Baillet, sportive du plus haut niveau et aventurière de l'extrême. « Ce fut un grand honneur pour nous de rencontrer cette femme d'exception au palmarès étonnant. »
▲ Pour retrouver les œuvres d'Isabelle Van Lerberghe, son site internet : www.porcelaine-linstantfragile.fr



Ludovic Postel, créateur du magasin de disques LP, s'est spécialisé dans le vinyle, dans le centre-ville d'Abbeville.

ABBEVILLE

CE DISQUE VINYLE EST VRAIMENT CRAQUANT

Passionné de musique, Ludovic Postel vient d'ouvrir un magasin de disques consacré aux vinyles. Un support qui revient en force, auprès des « anciens » comme des plus jeunes.

L'installation d'un disquaire indépendant en Picardie est un événement en soi. Ce type de commerce avait quasiment disparu de la région. En apprenant en plus qu'il se consacre exclusivement à la vente de vinyles, les mélomanes seront tout ouïe. Cet oiseau rare a fait son apparition à Abbeville, où il n'y avait plus de magasin de disques depuis longtemps. Ludovic Postel, c'est son nom, a ouvert « LP » dans le centre-ville, tout en haut de la chaussée du Bois, au n° 59. Une petite boutique où se pressent dans les casiers les 33 tours en vinyle. Un support qui fait son retour en force sur le marché de la musique, et dont les ventes ont considérablement augmenté. Il serait même devenu le premier en Angleterre. Il a en tout cas permis au dernier disquaire indépendant d'Amiens, La Malle à disques, de retrouver des couleurs.

« Le vinyle a un son magique. C'est le seul support qui retranscrit le son, tel que l'artiste l'a voulu. »

Ludovic Postel

Originaire d'Abbeville, Ludovic Postel a travaillé pendant 13 ans pour l'enseigne Gitem (qui a disparu du secteur), au service après-vente, avant de décider de changer de voie, et de s'installer à son

compte. Il a donc allié son expérience dans le commerce et sa passion pour trouver son nouveau métier. Accompagné par l'association BGE Picardie, il a sondé une centaine de personnes afin de savoir si une boutique de vinyles pouvait les intéresser. Les retours l'ont encouragé à mener à bien son projet. Après avoir trouvé un local lui correspondant, il a pu ouvrir juste avant Noël.

« Les gens sont étonnés de savoir qu'on ne trouve pas des vinyles d'occasion. Il y a aussi des rééditions et des nouveautés, explique le disquaire. De nombreux artistes sortent aussi leur album en vinyle. » De Léonard Cohen à ACDC, en passant par Alicia Keys ou Maître Gims par exemple. Les acheteurs aussi sont de tous âges : « Des jeunes qui se mettent au vinyle, d'autres qui ne l'ont jamais lâché. » Ludovic Postel ne lui trouve que des qualités : « Il a un son magique. C'est le seul support qui retranscrit le son, tel que l'artiste l'a voulu. Et il y a la beauté de l'objet, de la pochette. On rentre dans l'univers de l'artiste. » Ce magasin d'Abbeville se veut avant tout généraliste, avec des disques dans presque tous les styles. Ludovic Postel peut également commander de nombreux titres, et propose aussi des occasions. Il vend par ailleurs du matériel d'écoute, des platines notamment, de nombreuses marques ayant repris la fabrication LP possèdent aussi un rayon de vêtements, mais pas en vinyle : tout n'est pas parfait ! ■ X I.

61001

Article Le Courrier Picard

FISAC : un coup de pouce POUR LE COMMERCE ET L'ARTISANAT



En décembre 2015, la collectivité a signé une convention avec l'Etat pour prétendre au FISAC : le Fonds d'Intervention pour les Services, l'Artisanat et le Commerce. Douze entreprises en ont déjà bénéficié.

" Cette aide est importante pour moi, elle m'a permis d'ouvrir un commerce dans un local où il n'y avait pas d'accessibilité" souligne Maurine Coulombel qui vient d'ouvrir sa boutique "Renaissance" tapisserie - décoration, chaussée Marcadé à Abbeville. Ancienne assistante de direction, elle s'est reconvertie dans un secteur qui la passionne et qui lui est cher (son père exerçait ce métier). Son dossier de demande accepté, elle va pouvoir bénéficier d'une subvention de 4 000 € qui correspond à près de la moitié de son budget pour le remplacement de l'enseigne et de la vitrine, "c'est un gros investissement allégé par le FISAC qui me permet de rebondir et de garder de la trésorerie".

L'aide à la rénovation et à la mise en accessibilité s'adresse à la plupart des entreprises commerciales et artisanales implantées sur les communes de l'ancienne Communauté de Communes de l'Abbeillois. Elle intervient dans le cadre de travaux de rénovation de la façade commerciale (enseigne, peinture, bardage, store, menuiseries,

éclairage extérieur...) et de mise en accessibilité du local d'activité depuis le domaine public (création d'un seuil, élargissement de la porte, mise en place d'une rampe...). L'Etat a apporté son soutien à ce projet au travers d'une convention partenariale signée en décembre 2015 et octroyant à la Communauté de Communes de l'Abbeillois une contribution financière de 60 032 € dont plus des trois quarts ont été dédiés au dispositif d'aide directe aux entreprises.

L'aide est octroyée sous forme d'une subvention pouvant aller jusqu'à 47,5% des investissements éligibles, plafonnés à 12 000 € HT, soit un montant maximal d'aide de 5 700 €. Le dispositif est ouvert jusqu'à épuisement des crédits FISAC et au plus tard jusqu'en juillet 2018.



Rens. et retrait de dossier : Frédérique Masson,
Assistante du service Développement
Economique de la Communauté d'Agglomération -
03 22 20 68 96 - frederique.masson@ca-baledesomme.fr

Bale de Somme Agglo - juin/juillet/août 2017

ANIMAUX

Un coach comportemental en éducation canine

Benjamin Pressé a créé son activité de coach comportemental en éducation canine en début d'année, à Ailly. « J'ai eu mon agrément en décembre, après une formation à Arras, auprès d'un coach qui avait vingt ans d'expérience, raconte-t-il. J'ai pu acquérir la théorie et travailler avec ses propres clients pour la pratique ». À 29 ans, Benjamin dirige aujourd'hui son propre cours, à Ailly-le-Haut-Clocher. « Ma méthode, c'est d'abord de rencontrer le chien et ses maîtres chez eux pour étudier le comportement, de leur faire une proposition de travail en quinze ou vingt séances, explique-t-il après avoir fait tenir en place son jack russel, Jack, tout en douceur. Au cours d'un second rendez-vous à leur domicile, je donne un cours d'éthologie, c'est un peu la "notice du chien",



pour bien le comprendre. Le premier cours d'obéissance se déroule sur mon terrain, puis viennent les séances de groupe, chez moi ou en extérieur, dans le monde réel, confronté aux perturbations de la vie courante ». Benjamin accueille tous les chiens et tous les maîtres. Contact : Ben&Dogs via Facebook ou 06 38 68 67 21.

5 000 bornes d'une quête nature



VIANNEY CLAVREUL

ANIMATEUR NATURE

Vianney Clavreul a 41 ans. Originaire du Mont Saint-Michel, il est guide nature en Baie de Somme. Spécialiste des plantes sauvages comestibles, il expérimente depuis plusieurs années la possibilité de se nourrir exclusivement des ressources de la nature qu'il appelle « le patrimoine de l'humanité ». Après deux expériences en autonomie alimentaire à 80 %, Vianney Clavreul a décidé de passer à l'étape supérieure : se rendre en Espagne à pied, un périple de 5 000 km de randonnée migratoire en suivant le soleil, « comme les nomades du paléolithique ». Une migration à l'ancienne au cours de laquelle il s'alimente de denrées comestibles glanées au gré des chemins : consoude, ortie, mûre, pissenlit... Le 5 août dernier, pourvu d'une charrette, tirée à la force des bras, il a quitté Abbeville pour atteindre l'Andalousie en mars prochain. Dans ses bagages, le strict minimum : un kit de pharmacie simplifiée, une gourde filtrante, une canne à pêche, un couteau muni d'une lame robuste, des cartes, des boussoles et des manuels botaniques. Où qu'il soit, il reviendra en Picardie fin mars/début avril, pour reprendre son métier de guide-nature.

CHEPY

Des fruits et légumes à toute heure

Adélaïde Delannoy et Daniel Level implantent un distributeur automatique de produits frais.



Daniel Level et Adélaïde Delannoy mettent le distributeur en service samedi.

Elle travaille comme assistante comptable et cherchait une idée de création de commerce conciliable avec son emploi. Lui était au chômage. Ensemble, ils viennent de créer « Ça commence par-là », leur entreprise autour d'un distributeur automatique de 104 cases proposant des fruits et légumes locaux (pas plus de 50 km) et de saison, du pain, des yaourts du fromage et de la crème de la ferme, de la viande bovine et des poulets bio. Issue du monde agricole, Adélaïde sait de quoi elle parle : « Nous sommes le seul intermédiaire entre les clients et les producteurs. L'objectif qui nous a guidés, après avoir vécu à Amiens, c'est de permettre aux gens de manger des produits de

qualité, dont on connaît la provenance. Un produit vrai », explique Adélaïde Delannoy. Cette mère de famille apprécie aussi de pouvoir faire ses courses à n'importe quelle heure, sans être obligée de pousser la porte d'un supermarché.

« Nous sommes le seul intermédiaire entre les clients et les producteurs »

Adélaïde Delannoy

Le distributeur, idéalement placé sur le bord de la départementale 925, entre Valines et Petit-Mian-

nay, devrait séduire et pas seulement ceux qui manquent d'organisation !

Le distributeur sera opérationnel à partir de ce samedi 18 février, à 11 heures. Pour commencer, il acceptera les pièces et billets jusqu'à 20 euros, suivra un dispositif pour les cartes bancaires. Dans les semaines à venir, un parking va être aménagé à côté du distributeur et l'offre va s'étoffer. Adélaïde et Daniel imaginent déjà des packs recette pour « donner des idées et créer des envies quand on en manque » ou des kits pâtisserie pour les goûter du mercredi. ■

M. M.-H.

Producteurs intéressés par le dispositif : 06 83 05 78 82. Page Facebook : « Ça commence par là ».

LE COURRIER PICARD

INSOLITE

L'HOMME QUI FAIT SES COURSES DANS LA NATURE

Dans la catégorie Picard marin, Vianney Clavreul a été élu Étoile picarde, ce lundi. L'Abbeillois s'est lancé dans un périple de 5 000 km à pied, en se nourrissant de plantes sauvages.

L'ESSENTIEL

• **Le défi** : Vianney Clavreul, guide nature à Abbeville, a décidé de traverser la France à pied, direction l'Andalousie, en se nourrissant de plantes sauvages – « le patrimoine alimentaire de l'humanité » – qu'il trouve sur son chemin.

• **Un périple de sept mois** : le quadragénaire a quitté Abbeville le 5 août dernier pour une randonnée de 5 000 km. Il a prévu d'arriver à Cadix en mai 2018.

• **Le retour** : l'Abbeillois écrit plusieurs ouvrages en lien avec son aventure.

Un petit mot sur votre victoire aux Étoiles picardes du Courrier picard ?

Je suis très content. Cette victoire me donne un nouvel élan. J'en suis d'autant plus ravi que mon objectif premier est de faire connaître le patrimoine alimentaire de l'humanité. Je m'aperçois que les gens y adhèrent.

Revenez-en à votre périple. Où êtes-vous actuellement ?

Je suis à 200 km environ de Saint-Jacques-de-Compostelle. Je suis à Ribadeo (Espagne). Je parcours en moyenne 20 km par jour.

Comment se passent ces dernières journées et la météo ?

Il y a pas mal de pluie, je fais attention à ne pas être mouillé. Ce n'est jamais un plaisir d'être trempé. Mais je m'étais préparé à ça. J'ai emporté un parapluie et des vêtements pour me protéger. Je dois surtout être vigilant pour le montage et le démontage du campement, afin qu'il ne soit pas mouillé. Je jongle entre deux averse. Maintenant, si je prends l'exemple de cette nuit [de samedi à dimanche], il a fait très chaud. J'ai dormi en tee-shirt. Ce qui est également pénible, ce sont les rafales de vent. Le campement ne se déplace pas, mais bouge beaucoup. Ce n'est pas évident sous la tente, on ne dort pas bien. Il faut trouver le calme intérieur pour affronter la tempête à l'extérieur.

Rappelez-vous en quelques mots ce qui a motivé cette éducation ?

Cette idée est née il y a huit ans. En tant que guide nature, je suis sensible à l'environnement. J'ai créé des jardins pédagogiques à Abbeville, je

MONT



Vianney Clavreul qui a grandi dans la baie de Mont-Saint-Michel (ici à l'arrière-plan), a toujours vécu en parfaite consonance avec la nature.

me suis intéressé aux jardins naturels. J'ai monté moi-même des expériences pour savoir ce que ça faisait de manger sauvage à moyen terme. Je voulais savoir comment vivaient les hommes nomades du paléolithique. J'ai commencé par le faire durant deux semaines, puis j'ai réitéré pendant quatre mois. Fort de ces expériences, j'ai décidé de me lancer. Les plantes sauvages permettent d'avoir une santé bien meilleure et de se nourrir à moindre coût. Quand on connaît le nombre de personnes pauvres qu'il y a dans ce monde...

Pourquoi la nourriture ?

Il y a plusieurs aspects. À commencer par le fait d'avoir une nourriture abondante et gratuite. L'alimentation sauvage permet d'avoir une santé extraordinaire. J'ai 40 ans et je peux vous assurer que j'ai plus de vitalité, une meilleure concentration, un temps de veille parfait. Mes capacités ont été améliorées de 30 à 40%.

Quelles plantes consommez-vous ?

Je tourne autour de 10, 12 plantes en général : orties, pissenlit, plantain...

Comment vous êtes-vous préparé ?

Il a fallu du temps pour préparer ma migration. J'ai surtout fait attention aux itinéraires et au matériel. Pour ce qui est de ma condition physique, je n'ai rien fait de particulier. Je fais des sorties nature et du vélo. Je suis à 80% autonome avec l'alimentation sauvage. Ma migration semblait adéquate pour faire connaître ces plantes. D'autant que personne n'avait pensé à le faire avant.

Qu'avez-vous expérimenté dans la chertette que vous avez fabriquée ?

Ce qui prend le plus de place, c'est la partie habitat. Je transporte ma maison sur le dos si je puis dire. J'ai une tente, un matelas, des couvertures. J'ai des vêtements légers, chauds. Il y a aussi la partie cuisine. J'ai un petit four que j'ai fabriqué moi-même de manière à ne pas brûler l'environne-

ment. J'ai de l'huile d'olive, du sel, du vinaigre, des graines de lentilles, du miel, des noix, noisettes et châtaignes.

Vous arrive-t-il de discuter de votre aventure avec celles et ceux que vous croisez ?

Très rarement en Espagne à cause de la barrière de la langue. Mais quasiment tous les jours en France. J'ai eu de grandes discussions avec des agriculteurs à la retraite notamment. Ils m'ont donné aussi des choses de leur potager.

Donnez-vous d'ailleurs que sous votre tente ?

C'est quelque chose que je vais instaurer. J'ai décidé de passer une nuit par semaine dans une auberge ou dans une pension et m'offrir une journée « off ». Ça me permettra de recharger les batteries.

Vous avez eu des moments où vous êtes tombé malade ?

Non, je n'ai même pas attrapé un rhume. Je marche tous les jours, mon

sang circule, les toxines s'évacuent. J'ai pris des médicaments et des huiles essentielles au cas où. Mais jusqu'à présent, je n'en ai pas eu besoin.

Vous arrive-t-il de consommer autre chose que des plantes sauvages ?

Bien sûr ! Il est arrivé que mon corps ait besoin de protéines, j'ai donc mangé du fromage et des œufs pour avoir des apports complémentaires. Il n'y a pas de restriction.

Votre arrivée à Cadix (Espagne) est prévue en mars. Serez-vous dans les temps ?

Ce n'est pas le temps qui importe, l'essentiel étant de faire la migration. Et rendre cela populaire !

Projet réalisé par NASSÉA LOUASSA

sur le web
COURRIER-PICARD.FR
EN VIDEO

■LONG

Les nouveaux patrons du Comptoir Bleu misent sur une cuisine de proximité

Après dix ans passés au café de l'abbaye à Saint-Riquier, Rudy et Malvina ont repris les rênes du Comptoir Bleu, le restaurant qui surplombe l'écluse de Long. Amoureux de la région, ils y mettent en valeur les qualités des produits locaux.

Commerce. Pendant dix ans, ils ont contribué à la bonne réputation de café-restaurant de l'abbaye, à Saint-Riquier. Mais depuis le début de l'été, c'est à Long que Rudy Lecreq et Malvina Deloubrière partagent leur passion pour la cuisine. Lui aux fourneaux, elle en salle : le couple a réalisé un rêve en reprenant les rênes du Comptoir Bleu.

Ce n'est pas tout à fait une première pour le jeune couple, qui avait déjà repris l'établissement de Saint-Riquier avec un ancien employé à la suite de Marise, la patronne « historique », avant de revendre leurs parts il y a un an. Mais à Long, ils sont bel et bien les seuls patrons, pour la première fois de leur carrière.



Malvina Deloubrière et Rudy Lecreq privilégient les produits locaux

« Nous avons eu le coup de cœur pour le restaurant et le village. »

Rudy et Malvina

« Nous avons eu un vrai coup de cœur pour l'endroit, l'enthousiasme Rudy. Il y a cette vue magnifique sur la Somme et sur l'écluse bien sûr. Mais il y a aussi le label Bistrot de Pays obtenu par nos prédécesseurs, et qui correspond bien à l'esprit que nous souhaitons donner à notre restaurant. »

Un esprit convivial et chaleureux, où l'accueil et la cuisine sont également importants, et

où l'accent est mis sur la proximité. Cette proximité que les premiers patrons, Alice et Dimitri, reconnaissent ne pas avoir trouvée avec la population locale, Malvina et Rudy en ont bel et bien profité dès leur arrivée.

« Nous avons été accueillis très chaleureusement, se réjouissent-ils. Des habitants sont venus nous voir, d'autres nous ont écrit des mots de bienvenue, nous avons même eu droit à quelques fleurs... » Eur qui voulaient s'installer dans un lieu touristique, mais pas sur la côte pour garder un esprit de village, avouent être comblés.

La proximité pour le couple de restaurateurs, c'est aussi le choix de produits que cuisine Rudy, presque exclusivement locaux. Là où les premiers propriétaires

mettaient l'accent sur l'originalité et le bio, Rudy et Malvina privilégient une cuisine plus traditionnelle, et plus locale. « Nous nous fournissons essentiellement autour de Long », assure Malvina.

La viande et les légumes sont même fournies par des producteurs de Long, difficile de faire plus local... Le restaurant a aussi la chance de proposer deux bières qui lui sont propres : la Bistroteuse, que l'on trouve dans les « Bistrots de Pays » de la Somme, et la Modestine, créée elle spécifiquement pour le Comptoir Bleu, à la brasserie de Domart-en-Ponthieu.

« C'est une bière tourbée conçue avec la tourbe de Long, qui renvoie directement à l'histoire du village »,

souligne Rudy. Difficile de faire plus local, pour le coup...
Olivier Bacquet

■ EN BREF

Le Comptoir Bleu est ouvert actuellement le midi du mardi au dimanche, ainsi que les vendredis et samedis soirs.

Outre la restauration classique, le Comptoir Bleu se transforme en salon de thé chaque week-end, et propose des plats à emporter.

Le restaurant expose des œuvres d'artistes locaux. Actuellement, on peut y découvrir les œuvres du peintre d'Airaines Jean-Pierre Bruant. Renseignements au 03 64 24 44 52

■AILLY-LE-HAUT-CLOCHER

La micro-crèche ne dépend plus que des (futurs) parents

Deux jeunes femmes du Haut-Clocher veulent ouvrir une micro-crèche à Ailly-le-Haut-Clocher. Le dossier avance rapidement. Pour une ouverture en septembre 2018, elles doivent obtenir rapidement l'engagement des parents ou futurs parents intéressés.

Petite enfance. Deux jeunes femmes, professionnelles de la petite enfance, souhaitent créer une micro-crèche à Ailly-le-Haut-Clocher. Le local est trouvé, le dossier quasiment bouclé, les plans réalisés... Tout est prêt pour que la structure puisse ouvrir ses portes à la rentrée 2018. Pour que ce projet aboutisse rapidement, il ne manque qu'une chose : le soutien clairement affiché des (futurs) parents

La CAF demande des garanties

La Caisse d'Allocations Familiales de la Somme (CAF80) finance les crèches à hauteur de 80 % de l'investissement. Autant dire que rien n'est possible sans sa participation. Mais pour débiter les fonds, la CAF réclame des garanties : l'assurance que cette future micro-crèche répond véritablement à un besoin, et qu'elle n'aura pas de problème à faire le plein.

Ailly-le-Haut-Clocher a longtemps été au cœur d'un territoire où il n'y avait pas de micro-crèche. Mais l'ouverture récente de crèches de Front-Rémy d'un côté, et de Flixecourt de l'autre, a quelque peu changé la donne. La garantie réclamée par la CAF



Jeune mère de famille de Bruamps, Eloïse Deloison est l'initiatrice du projet de micro-crèche à Ailly

n'en prend que plus d'importance.

Pas de quoi inquiéter Eloïse Deloison, initiatrice du projet. « C'est une micro-crèche de 10 places, rappelle cette jeune mère de famille de Bruamps. Il suffira donc d'une vingtaine d'inscriptions pour assurer

son fonctionnement à plein régime. Ailly est idéalement situé sur la route entre Abbeville et Flixecourt. Cela répond à un besoin et que cela n'empêchera pas les assistantes maternelles du territoire de travailler. » Fortes de cette conviction,

Eloïse et sa collègue Aurélie (qui habite Yaucourt-Brisis) sont quasiment au bout de leurs démarches. Elles ont obtenu le soutien de la communauté de communes qui possède les locaux. Mais les deux jeunes femmes peinent à obtenir des engagements fermes de la part des parents.

Des travaux début 2018 ?

Sans doute mal distribué, le questionnaire qu'elles ont fait circuler dans toutes les communes du Haut-Clocher et aux alentours n'a eu que quelques retours, trop peu nombreux. « Il était aussi trop long, reconnaissent-elles. Il a dû en rebouter plus d'un. » Un nouveau questionnaire (consultable sur Internet) circulaire donc depuis quelques jours, plus court, plus simple, plus direct.

« Plus on aura les réponses tôt, plus vite on pourra clore le dossier, ajoute Eloïse. Désormais, il faut que ça aille vite si nous voulons que les travaux commencent tout début 2018 : si ce n'est pas le cas, nous ne pourrions pas ouvrir à la rentrée suivante. Il nous faudra alors reculer l'ouverture à septembre 2019. »

Olivier Bacquet

LA FUTURE CRÈCHE EN CHIFFRES

1. 200 (m²)

C'est la superficie du bâtiment qui abritera la micro-crèche. Située rue d'Erques à côté des locaux administratifs de l'ancienne communauté de communes du Haut-Clocher, elle comprendra une salle de motricité, une salle de jeux d'eau, un réfectif et une cuisine séparés, et même une cour privatisée avec aire de jeux.



C'est dans ces locaux que sera aménagée la crèche

2. 80 (%)

C'est la partie de l'investissement que finance la CAF de la Somme. Les 20 % restant seront payés par la nouvelle communauté de communes du Front-Rémy, qui sera remboursée par le loyer qui sera demandé aux porteurs du projet.

3. 10 (enfants)

C'est la capacité d'accueil de la future micro-crèche. Tous les enfants ne seront pas accueillis à temps plein, le site pourrait donc accueillir une vingtaine d'enfants.

4. 3 (embauches)

C'est le nombre d'assistantes maternelles qui devraient être embauchées par les deux futures responsables du site. Elles ont d'ailleurs déjà été choisies.

5. 5 (minutes)

C'est le temps qu'il faut pour répondre au questionnaire préparé pour l'éclaircissement des besoins.

Le questionnaire est disponible sur le site Internet du Journal d'Abbeville. Il peut être rempli en ligne sur la page Facebook « micro-crèche le temps des enfants ».

COURRIER PICARD
JEUDI 23 FÉVRIER 2017

AMIENS

9

COMMERCE

Un bar à sieste à Henriville

Le concept vient du Japon. Aurélie Découture a ouvert Le Temps d'un souffle. Mais pas les yeux fermés.

Il n'y en a que sept en France. À Paris, Nantes ou Lyon. C'est d'ailleurs en lisant dans le journal un article sur un bar à sieste parisien, lors de sa pause déjeuner, qu'Aurélié Découture a eu l'idée de se lancer dans ce commerce.

Ex-adjoint de sécurité dans la police nationale pendant cinq ans, puis salariée d'un centre d'appel pendant sept, la jeune femme a mis deux ans pour mener à bien son projet de bar à sieste. « Je n'ai rien lâché malgré les réticences des organismes d'appui à la création d'entreprise sur mon dossier. J'ai baissé mes coûts ».

Le Temps d'un souffle a finalement ouvert jeudi 16 février, rue Creton, dans le quartier Henriville. Son bar à sieste comporte deux espaces, une pièce où il est possible de prendre un thé ou un café, ou déjeuner sur réservation, et une autre pièce avec cinq fauteuils relaxants et massants, séparés par un paravent.

« Deux fauteuils sont plus perfectionnés avec 8 massages pour tout le corps avec plusieurs programmes disponibles en mémoire », détaille Aurélié Découture. Les tarifs, de 12 à 28 €, varient selon la durée de la

séance et le fauteuil. « Il faut environ 15 minutes pour que la séance soit efficace ». Musique zen, éclairage doux sont autant de moyens pour inviter les clients à se détendre. Il faut alors retirer ses chaussures, ca-ler ses pieds et ses bras dans les emplacements prévus.

« J'ai l'objectif de démarcher les entreprises pour que leurs salariés puissent bénéficier de séances »

Aurélié Découture

Le dossier bascule doucement. Plusieurs mécanismes se mettent alors en route et malaxent le dos et toutes les parties du corps. Résultat garanti.

Le bar à sieste d'Aurélié Découture s'adresse à une large clientèle. « L'objectif est de se détendre ». Elle est passée par les réseaux sociaux pour faire son étude de marché. « J'ai eu pas moins de 250 réponses ». La jeune chef d'entreprise entend développer les services proposés. « J'ai envie de proposer des coloria-



Cinq fauteuils massants attendent les clients qui peuvent aussi prendre un thé ou réserver un plateau repas.

ants stress, de la luminothérapie et surtout de démarcher les entreprises pour que leurs salariés puissent bénéficier de séances », détaille-t-elle. Les bienfaits d'une pause détente sur la santé ne sont plus à démontrer. Cela permet de faire baisser la tension ou d'augmenter la concen-

tration, ou d'améliorer sa mémoire. Et puis selon les chiffres de l'Institut national de prévention et d'éducation pour la Santé, près de 20 % des Français accumulent une dette de sommeil toutes les nuits. Aurélié Découture est convaincue des bienfaits de ces fauteuils mas-

sants. Reste maintenant à fidéliser une clientèle, un peu à l'écart du centre-ville. « Mais les loyers y sont trop élevés et je voulais proposer des prestations accessibles à tous ». ■ Et Le Temps d'un souffle, 22 rue Creton. Ouvert du lundi au samedi de 11 à 19 heures. Tél. 03 22 46 33 74

Expertf'it, l'expert des compléments alimentaires

► Kaltoume DOUROUTI

Daniel Delestrée a ouvert le 4 septembre à Amiens une toute nouvelle boutique spécialisée dans les compléments alimentaires. Au menu d'Expertf'it: nutrition, santé et bien-être.

Installés dans la galerie marchande André-Chénier d'Amiens, les rayons d'Expertf'it présentent des produits de grande qualité sélectionnés très attentivement par le chef d'entreprise Daniel Delestrée, 35 ans. « L'entreprise s'appelle Expertf'it mais le nom de la boutique commerciale est Nutri Fit Sport. Je m'adresse aussi bien aux athlètes de haut niveau : nageurs, boxeurs, footballeurs, hockeys, triathlètes pour ne citer que ces exemples, qu'aux sportifs amateurs qui se mettent soit au fitness, à la course à pied ou au vélo », détaille le créateur d'entreprise qui fut longtemps commercial pour une grande marque de l'industrie agro-alimentaire. Très vite, il met à profit les qualités de terrain d'un bon commercial à son désir déjà ancien de se mettre à son compte. Cela associé à une forte appétence pour le sport et la nutrition, il décide alors de se lancer il y a quelques mois avec l'aide d'Initiative Somme. « J'ai fait plus de 20 ans de football au sein de l'ASC à un bon niveau. Je connais l'exigence que cela demande sur le corps et la santé en général. De plus, le hasard a mis sur ma route il y a deux ans un chef d'entreprise talentueux en la personne de Julien Dollé qui a créé il y a quelques années à Amiens une marque de compléments alimentaires et de vitamines, Corgenic. J'ai décidé de travailler avec ce laboratoire vu la qualité très poussée de ces compléments nutritionnels destinés à la performance sportive. Bref,

il s'agit d'une belle rencontre entre ma partie qui est plutôt la stratégie commerciale et le génie de ce laboratoire qui a su mettre au point une protéine très aboutie, bien dosée et à prix bas », explique Daniel Delestrée dont le frère qui est quant à lui préparateur physique auprès de grands sportifs vient boucler la boucle du conseil que Nutri Fit Sport pourra également apporter aux clients du magasin.

Sélection exigeante

En plus de la marque Corgenic, Daniel Delestrée a choisi les marques Mulebar et Ultimun Sport. Trois critères très stricts le guide dans sa sélection. Tout d'abord, il veille à la fiabilité de la marque, sa philosophie et ses valeurs. Ensuite, c'est la qualité du produit qui doit être au top et enfin le plaisir via le goût doit être au rendez-vous. « Chez moi on ne trouvera aucun supplément alimentaire que l'on doive ingurgiter en se bouchant le nez. Les barres énergétiques Mulebar de ma gamme snacking en sont un exemple. Les goûts amande-fraise ou citron-gingembre sont de purs délices, tout comme mes protéines goût tiramisu ou chocolat. On a l'impression de boire un vrai chocolat chaud cuit à la casserole, comme autrefois », assure le chef d'entreprise au corps d'athlète. Dans le magasin, les clients de tous horizons sportifs pourront donc trouver des vitamines, brûleurs de graisse approuvés, draineurs, mais aussi des



Daniel Delestrée propose des produits très techniques et naturels, que l'on retrouve aussi dans le centre de bien-être Okaly à deux pas de son enseigne.

produits formulés pour le développement musculaire aux normes françaises et sans produits dopants. Il y a aussi un rayon snacking avec barres de récupération, gels et pulpes de fruit pour les efforts longs. « Tous ces produits sont 100% naturels, vegan et avec même une connotation écologique. Celui à base de céréales, fruits et sirop est très bon et efficace dans son domaine. J'ai pensé aux végétaliens ou intolérants au lactose avec des compléments à base de spiruline, l'algue miraculeuse très en vogue. J'ai également eu envie de proposer un coin librairie avec des ouvrages spécifiques qui reviennent sur les fondamentaux, notamment sur les indices glycémiques, conclut-il. J'ai aussi dans la gamme bien-être du miel bio des Évoissons près de Poix-de-Picardie et je vais aussi proposer des plateaux repas composés de produits également bio, frais et de saison. »

ÉCONOMIE

Une coach sur mesure

Nacima Boughriet aide à trouver son style vestimentaire. Une vraie science.

Un rendez-vous professionnel, une cérémonie, un rencart, juste la vie de tous les jours... Lorsque l'on patauge dans ses choix vestimentaires cela peut vraiment devenir handicapant. « La société juge au regard. Le monde est fait comme ça. J'apporte mes solutions tout en ne fixant pas des objectifs irréalisables. Nous ne parlons pas de mannequinat. Cela va de clients qui misent tout sur leur image et qui veulent l'optimiser, aux personnes perdues qui sentent comme une agression le regard des autres et qui focalisent là-dessus. Bref, on décrypte tout ça et je propose mes solutions », présente Nacima Boughriet, coach vestimentaire. Diplômée d'un master en marketing et management de la distribution, elle a vécu une expérience dans le milieu de l'habillement, avant de reprendre ses études. Elle a décroché un diplôme de « coach en image et personal shopper » à l'école supérieure de relooking de Paris. Cet été, la jeune femme a créé son entreprise Plénitude Conseil. Nous l'avons suivie alors qu'elle recevait Audrey Jurado pour un bilan complet. Cette prestation « Mon coaching » débute par un entretien d'une heure. Une phase de décou-

verte autour d'un café, détendue, mais très précise. Audrey Jurado est là pour ça. Elle sait s'habiller mais n'en fait pas une science. C'est au feeling, mais elle veut s'améliorer. La curiosité l'a également conduite ici. « Je suis agent immobilier, je dois également me montrer sérieuse tout en restant disponible. Le reste du temps, je suis plutôt détendue, mais j'achète souvent des vêtements que je ne mets pas. Des couleurs que j'aime mais que je n'ose pas porter. Bref, voyons ce qu'on peut faire », dit-elle.

« Il y a l'image que l'on a et celle que les autres ont. Il faut trouver la clef entre ces perceptions »
Nacima Boughriet

« Quelles couleurs portes-tu ? Quelles coupes ? Quel maquillage ? Quels bijoux ? Quelle image ont les gens de toi ? », demande Nacima Boughriet. « Sobre et classe, pas vulgaire, ça me va », répond Audrey Jurado. Si au début le débat paraît superficiel, très vite un lien se tisse. C'est un peu de l'intimité qu'on aborde. « Il y a l'image que l'on a de nous et celle que les autres ont. Il faut trouver la



Audrey Jurado (assise) a sollicité comme coach Nacima Boughriet, qui a créé Plénitude Conseil cet été.

clef entre ces perceptions », explique alors Nacima Boughriet. La coach mitraille de questions sa cliente qui ne se démonte pas. La confiance est là. La question du budget est évoquée, les boutiques choisies. Il est temps de passer à l'analyse colorimétrique réalisée à l'aide de tissus colorés. Audrey Jurado est assise face à un miroir. Nacima Boughriet pose une étoffe sous son visage puis la retire très vite. Elle fait la même chose avec une autre couleur. Elle guette la réaction de sa cliente, puis livre son jugement sur ce qui colle le mieux à la teinte et

au regard. Les couleurs s'éliminent une à une. Et parfois la couleur aimée n'est pas celle qui est la mieux portée. Au final, Audrey Jurado aura son « lookbook ». Un guide pour l'orienter dans ses achats de vêtements au niveau des couleurs mais également des tailles et des coupes grâce à une étude morphologique. On y apprend notamment qu'il ne faut pas porter un manteau long lorsqu'on est petit, ce qui accentue l'impression de petite taille. Et attention aux fautes de goût comme le fort décolleté et la jupe très

courte. L'élégance c'est l'un ou l'autre. L'idée est de dégager une harmonie qui donne confiance. Audrey Jurado saura également comment gérer au mieux le maquillage en fonction des circonstances et quels accessoires utiliser. Pour cela, Nacima Boughriet aura défini un style : casual, fashion, BCBG, urban chic. Et si elle veut aller plus loin, la coach propose l'accompagnement dans des enseignes avec qui elle travaille. Une science, on vous a bien dit. ■
DAVID VANDERVOORDE
Contact Plénitude Conseil : 06 78 29 97 90.

Article Amiens Métropole

Paco, jardinier chevalier

Le 29 octobre, le jardinier-paysagiste Pascal Goujon, plus connu sous le nom de Paco, a été fait chevalier de l'ordre national du Mérite. Une distinction qu'il a voulu « découper en mille », pour remercier tous les bénévoles et tous les visiteurs de son Jardin



des vertueux, un petit bout des hortillonages de 27 000 m² qu'il défriche, transforme et sublime depuis 2009 en écrin de nature participatif, chaussée Jules-Ferry. « Depuis le temps que tu travailles pour la gloire, ne refuse pas cette reconnaissance de la nation », lui a glissé son père, ému. « J'ai demandé à mes amis de m'avertir si cette distinction changeait mon attitude, a prévenu Paco. Ça donne en revanche une certaine légitimité et beaucoup d'énergie pour continuer. » Et, malgré l'hiver qui approche, ça ne s'endort pas sur les lauriers au jardin. Après la fête de la soupe, la mise en place le week-end dernier d'un four à pain permettra de proposer des cuissons une fois par mois. //A. C.

Article Amiens Métropole

S'habiller responsable

Commerces

LE MARCHÉ DES VÊTEMENTS DE SECONDE MAIN A LE VENT EN POUPE. À AMIENS, TROIS BOUTIQUES DU CENTRE-VILLE ET UNE AUTOENTREPRISE EN ONT FAIT LEUR SPÉCIALITÉ.

C'est un commerce qui a déjà séduit plus d'un Français sur deux. Sur Internet et en magasin, les armoires se vident pour le plaisir d'acheteurs et revendeurs en quête d'économies. À Amiens, trois vide-dressings ont pignon sur rue. La Vie du bébé, créé par Sabine Laboureyras en 1999 rue de Beauvais, est notamment prisée des « mamies qui ont du temps et adorent faire plaisir ». Vêtements de la naissance à 14 ans, livres et DVD, jouets, ces articles « de marque et en bon état » déposés par des particuliers trouvent ici une seconde vie.

UN RECYCLAGE AVANTAGEUX

« J'ai toujours aimé consommer autrement », avoue Sabine. Pour Aurore Dieux, sa cliente qui a repris en septembre le dépôt-vente de prêt-à-porter féminin Entre-Nous, rue Frédéric-Petit, « ce concept permet

aussi de revendre ces mêmes habits l'année suivante, quand votre enfant change de taille, et de réinvestir ». Tout le monde y gagne car ce "recyclage" est aussi plus avantageux que la vente sur les réderies. En moyenne 50 % des gains vous sont reversés à la fin du dépôt, qui varie d'un à deux mois. Et la présentation n'est pas au rabais. « Ce n'est pas une friperie, déclare Aurore. Je tiens mon dépôt-vente comme un magasin. »

CONVIVIALITÉ ET PETITS PRIX

Articles de grande marque, vitrine changée quotidiennement, carte de fidélité... L'accueil y est convivial, tout comme chez Mademoiselle Isaura, coquette boutique de 25 m² reprise en janvier par Tamara, rue Saint-Patrice (photo). Des clientes désireuses de libérer leurs placards y côtoient d'autres « ravies d'avoir l'impression d'acheter une pièce unique ». Des pièces quasi neuves

vendues trois à quatre fois moins cher qu'en magasin, que ces géantes dévoilent aussi sur Facebook. Un réseau social prisé également par l'Amiénoise Sylvie Thibaut, qui a créé L'Armoire des copines en 2015. « Je suggère aux femmes, moyennant un contrat de 20 € pour trois mois, de les aider à vider leurs placards, explique cette autoentrepreneuse. Je sélectionne, on fixe les prix ensemble, je stocke et étiquette tout chez moi. » Un large panel de tailles et de styles est proposé à la vente, directement chez Sylvie « à la demande » ou lors d'événements mensuels « très chaleureux ». Ici, une commission de 20 % est retenue. Alors, prêt à économiser ou vous rhabiller pour l'été ?

//Coline Bergeon



Article Amiens Métropole



L'actualité des commerçants de la Somme - Actualités - Stéphane Plaza Immobilier s'installe à Amiens

Stéphane Plaza Immobilier s'installe à Amiens



Ouverture le 2 janvier dernier de l'agence Stéphane Plaza Immobilier au 1 rue Flatters à Amiens, première adresse dans la Somme. C'est accueilli par la directrice, Ghanya Alaouchiche Meunier, que notre visite débute.

Écoute et bienveillance

Située au cœur d'Amiens, cette nouvelle agence reflète bien la personnalité de Ghanya et sa vision de l'immobilier. Ghanya, amoureuse de la région et samarienne depuis plus de dix ans, possède une expérience de huit ans en tant qu'agent immobilier, avec une compétence supplémentaire « expert en valeur vénale » de 5 ans. Ghanya nous explique pourquoi son choix s'est porté sur le concept unique de Stéphane Plaza « Le réseau Stéphane Plaza Immobilier est incarné par des valeurs telles que l'écoute et la bienveillance, dans lesquelles je me reconnais. La force des outils digitaux et les services perfectionnés de home-staging amenés par le réseau sont de véritables atouts dans notre métier ». Dans les faits, vous vendez votre bien mais votre décoration est vieillissante, l'agence peut vous proposer de « relooker » votre bien sur plan pour mieux le valoriser.

Visite en 3D

Dès votre arrivée, un accueil chaleureux vous sera réservé à l'image de la décoration de l'agence, couleurs vives et conviviales. Ambiance accueillante, similaire à l'intérieur d'une maison ou d'un appartement, d'un côté table haute et tabourets pour établir un contact et échanger avec un agent commercial, de l'autre une verrière équipée d'un écran TV pour visualiser un bien en 3D et au fond un salon comme à la maison dans lequel vous discuterez autour d'un café sur les attentes de votre futur achat immobilier. L'agence propose la recherche de biens personnalisés, la transaction et la location en privilégiant des services sur-mesure, comme le profil personnalisé permettant une interaction avec votre agent immobilier et l'espace collaboratif pour partager votre projet avec votre entourage, les deux sont créés via le site stephaneplazaimmobilier.com. L'agence de Ghanya compte huit collaborateurs et vous accueille du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 19h, le samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h.

[Rechercher trouver](#)

AP le 9 Janvier 2017

© mon-cityguide.fr - Mentions légales - Crédits - Contact



En Image



COMMERCE

Les livres neufs d'occasion ont leur boutique rue au Lin
Responsable pendant 10 ans du magasin Arts et distraction, place Gambetta, jusqu'à sa fermeture en 2015, Patrice Rossignol, 49 ans, a ouvert Livres et passions, au pied du beffroi, rue au Lin. « Je suis resté sur le même créneau, j'ai gardé les mêmes fournisseurs », explique celui qui propose des livres à prix réduits (de - 50 à - 70 %). Dans son local de 25 m², l'offre est variée et va des livres pour enfants aux livres d'art.

Mettre des mots sur le stress et le burn-out

► D.L-P.

Arrivée en décembre 2015 à Amiens, Jeanne Muvira, chercheur indépendant, spécialiste du stress et du burn-out ainsi que des comportements neuro-associatifs, vient de lancer son activité de coaching, accompagnée par BGE.

En 1988, Jeanne Muvira obtient son diplôme de pharmacienne et commence à exercer son métier au Burundi. Rapidement, vendre des médicaments qui « *traitent les symptômes mais pas la cause* » la pousse à écouter ses clients, à trouver avec eux des solutions. Une méthode qui l'oppose directement à son associée et qui entraîne sa démission. « *Cela ne faisait pas sens à mes yeux, j'ai donc décidé de reprendre des études à Paris en parasitologie* », explique-t-elle. Une formation qui ne lui convient pas. Elle s'oriente alors vers un cursus en pharmacie humanitaire à Caen qui se solde également par un échec. Finalement, Jeanne Muvira postule à Bruxelles au sein de la Commission européenne où elle travaille sur les maladies liées à la pauvreté (paludisme, tuberculose et malaria). Elle fait le lien entre des chercheurs européens et des chercheurs africains. « *Je ne me sentais toujours pas à ma place et j'ai fait un burn-out. Rien n'avait de sens pour moi, on traitait toujours les symptômes, mais jamais les causes* », ajoute-t-elle. Elle démissionne et retourne au Burundi pour réfléchir. Là, par un heureux hasard, elle devient correspondante pour France télévision.

Transmettre et partager

Au fil de ses reportages, elle se rend

compte que les personnalités politiques ou économiques qu'elle rencontre sont mal à l'aise devant la caméra. Jeanne Muvira a donc l'idée d'enseigner aux leaders de son pays comment vaincre le stress. « *Encore une fois j'ai décidé de me former en suivant un cursus de Programmation neuro-linguistique, toujours à Paris. Pour la première fois, je me suis sentie à ma place. Devenir coach était une évidence, aider les autres à se poser les bonnes questions, tout avait du sens* ». Rentrée au Burundi, elle poursuit ses recherches pendant quatre ans. Elle acquiert alors la certitude que le stress et le burn-out proviennent de l'adrénaline émise par le corps et développe alors une méthode pour redonner confiance en soi. « *Il faut rendre le pouvoir aux gens. Pour cela, il faut qu'ils comprennent la situation, qu'ils reprennent le contrôle et fassent des choix pour enfin donner un sens à leur vie* », poursuit Jeanne Muvira qui associe ce cheminement à une « *empreinte unique* ». Au Burundi et au Rwanda, elle forme quelque 800 personnes parmi lesquelles des cadres, des chefs d'entreprises mais également deux chefs d'État. Elle développe un programme baptisé Génération génie jeune à destination des 15/19 ans ainsi qu'un second appelé Femmes d'excellence. Mais la guerre éclate au Burundi et Jeanne Muvira est obligée de fuir



Jeanne Muvira travaille actuellement sur le développement de son site Internet www.muvira.fr

vers le Canada avant de rejoindre la France.

Mettre des mots sur son mal-être

En décembre 2015, elle arrive à Amiens où elle est hébergée chez une amie. Sans aucune ressource, elle décide cependant de créer son entreprise et de poursuivre le développement de ses activités. Un conseiller Pôle emploi lui indique BGE et en octobre 2016, Jeanne Muvira, également soutenue par l'Adie, entre en couveuse. « *À ce jour j'ai déjà suivi deux personnes et deux adolescents. Mon site Internet est en cours de construction et mon programme en ligne sera bientôt disponible* », assure-t-elle. Cette entrepreneuse passionnée souhaite s'adresser aux entreprises et à leurs leaders d'abord-entre Amiens et Paris avant de s'étendre vers le Luxembourg et la Belgique. ■



photo type SPL

Ouverture d'une agence

Stéphane Plaza Immobilier à Amiens

L'agent immobilier connu pour son professionnalisme, sa bonne humeur et son sens de l'humain a décidé d'implanter une nouvelle agence à Amiens.



Le 2 janvier, le centre-ville amiénois accueillera la première agence du réseau Stéphane Plaza de la Somme. Au sein d'un décor chaleureux et dans une atmosphère « comme à la maison », Ghanya Alaouchiche-Meunier, accompagnée de 5 négociateurs, recevra propriétaires souhaitant ouvrir une autre page de leur existence et futurs acquéreurs ayant envie de construire un nouveau projet de vie. Au-delà de la qualité de chaque membre de l'équipe, c'est la place centrale de l'humain donnée par cette agence qui fera sans aucun doute toute la différence.

Lors de la première rencontre, autour d'un café, ils auront pour mission de comprendre les souhaits et contraintes de chaque projet pour ensuite mieux accompagner, conseiller, mais aussi remettre en question certaines idées préconçues. Telles seront les missions quotidiennes de cette structure atypique, qui a pour ambition, dans un premier temps, de rayonner sur le Grand Amiénois. L'ensemble des négociateurs, qui présentent tous un profil singulier, aura à cœur de mettre à disposition tous les moyens nécessaires pour réaliser sereinement les envies immobilières de chacun. En plus de la recherche, de la vente et de la location, l'agence propose d'ailleurs un service de home staging dans le cadre d'un mandat exclusif qui permettra à chacun de mieux se projeter.



STÉPHANE PLAZA IMMOBILIER

1 rue Flatters - AMIENS

03 65 88 99 29

www.stephaneplazaimmobilier.com

amienscathedrale@stephaneplazaimmobilier.com



Focus sur Océane GODIN, participante à la 1^{ère} promotion Initiative pour l'Emploi des Jeunes Entrepreneurat Jeunesse
Océane, passionnée par le bien-être de la personne, a choisi de s'orienter vers les métiers de l'esthétisme. Elle a tout d'abord suivi le CAP esthétique puis s'est perfectionnée dans le modelage énergétique. Après avoir participé à l'IEJ EJ, elle a poursuivi les démarches pour créer son activité de modelage. Sa microentreprise **Massée O** a vu le jour au 1 décembre 2016 (SIRET : 824 173 983 000 19). Depuis, Océane propose ses prestations aux particuliers à leurs domiciles et rencontre les structures telles que maternité, maison de retraite... afin de faire découvrir son activité. Pour la contacter : **Massée O - Océane Godin Tél : 06 65 47 40 60**

NORD AMIÉNOIS



PUNAISES,
QUEL
FLAIR !

Sophie Harent et MILLIE, sa petite chienne de 4 ans, venue des États-Unis pour chasser les punaises de lit. « Elle est ma collègue de travail et l'astro enfant de la maison », sourit sa maîtresse.

COISY Ils ne sont pas 10 en France à proposer la détection canine des punaises de lit. Une méthode efficace qui a sauté aux yeux de Sophie Harent. Elle travaille avec Millie depuis quelques mois.

Je suis déjà intervenue chez des couples au bord de la rupture, car quand on est infesté de punaises de lit, on n'ose plus inviter chez soi ; les enfants ne vont plus chez leurs copains. Les gens s'isolent dans leur problème », résume Sophie Harent, qui veut avant tout rassurer et « détabouter » le sujet. « Les punaises de lit, c'est un problème à prendre au sérieux, mais sans dramatiser. » Cette professionnelle insiste aujourd'hui sur l'importance de la détection précoce de cet envahisseur, pour mieux l'éradiquer. Et pour cela, rien de tel que le flair d'un chien. En l'occurrence, celui de Millie, la petite chienne de Sophie Harent âgée d'à peine 4 ans, qu'elle a fait venir des États-Unis en avril 2016, après avoir déposé un dossier en septembre 2015 auprès de la Florida Canine Academy. Là où a été dressée Millie jusqu'à ses trois ans. Le sérieux du dossier de la jeune femme lui a permis d'être destinataire de sa partenaire de travail, qu'elle a récupérée il y a un an à l'aéroport de Roissy Charles-de-Gaulle. « Aux USA, Millie avait reçu entre 800 et 1 000 heures de dres-

sage pour reconnaître instantanément les punaises de lit. » La démonstration est flagrante : même enfermées dans des tubes en verre scellés, et placées au milieu d'une roue contenant des leurres, la chienne détecte aussitôt les fameuses bestioles. Des performances rendues possibles grâce à un entraînement quotidien avec sa maîtresse. « Ses exercices, c'est 365 jours par an, même pendant les vacances ! »

« Une punaise de lit est tellement plate qu'elle se faufile dans le moindre interstice. »
Sophie Harent

Quand Millie est arrivée des USA, elle a d'abord connu une phase d'adaptation, avant de pouvoir « travailler ». Une phase pendant laquelle Sophie, qui avait été salariée plusieurs années dans la région de Grenoble, emmenait Millie chez d'anciens contacts pour qu'elle s'exerce. Aujourd'hui, la détection canine

de punaises de lits est très peu répandue en France : « Nous sommes moins d'une dizaine à pratiquer cela ici, alors qu'aux États-Unis, les chiens sont requis pour plein de choses, notamment détecter la mérule, ou même des maladies. » Aujourd'hui Millie est donc parfaitement opérationnelle et forme avec sa maîtresse, un vrai binôme. « C'est ma collègue. On fait la route ensemble, on compte l'une sur l'autre. La relation est très forte »,

sourit Sophie Harent qui rayonne sur huit départements : tous ceux des Hauts-de-France, la Seine-Maritime et jusque dans la Marne et les Ardennes. Ses clients sont, bien entendu, des particuliers qui ont des doutes sur la présence de punaises de lit chez eux, mais aussi des bailleurs sociaux, des hôtels et des collectivités territoriales. Lesquelles peuvent être amenées à faire contrôler des bâtiments recevant du public comme les crèches.

TOUT LE MONDE PEUT ÊTRE CONCERNÉ

Les punaises de lit peuvent toucher tout le monde, de tout niveau. « Ce n'est pas le fait des personnes manquant d'hygiène, contrairement à ce que certains pensent. Il suffit de se déplacer, et vous pouvez ramener une punaise chez vous ». Bien souvent, après avoir été à l'hôtel. « On glisse sa valise sous le lit le temps du séjour... Et quand on rentre et qu'on ne pense pas à passer un coup d'insecticide sur les ourlets de la valise, ça peut être suffisant. Si on n'a pas le temps de traiter son bagage, le mieux est de l'enfermer dans un sac poubelle bien scellé, jusqu'à ce qu'on s'en occupe. » De même, quand on prend le train, le bus, l'avion. « Il faut laver ses vêtements avec lesquels on a voyagé à 60°C, température à laquelle meurent les punaises ». Si le vêtement ne peut être lavé à cette température, il faut alors le placer au congélateur, à -20°C, pendant 48 heures. Pour Sophie Harent, il faut également prendre garde aux meubles qu'on chine sur les réderies, ou sur les sites Internet, qui redoublent de cachettes idéales pour ces petites bêtes bien encombrantes. « Les punaises se cachent partout et le fait que les gens se déplacent plus de nos jours, ça favorise la propagation. »

« Personne ne réagit de la même façon à une piqûre de punaise de lit. Et surtout, on ne peut réagir que onze jours après une piqûre. De fait, impossible de savoir où on a été piqué, et donc difficile de savoir quel endroit est infesté. Et pendant ce temps, la punaise prolifère. » Entraînant dans son sillage la descendance aux enfers de ses victimes, qui dépendent bien souvent beaucoup d'argent en insecticides. « Lesquels sont bien souvent insuffisants car les retombées sont verticales. Or une punaise de lit est tellement plate qu'elle se faufile dans le moindre interstice. Il faut donc un traitement ciblé. » Pour cette professionnelle, un traitement mécanique (quand l'infestation n'est pas encore trop importante) est préférable. « Passer l'aspirateur régulièrement, en traitant l'appareil en cas de détection de punaises ; un coup de vapeur, ou au contraire de congélation, notamment si on a un doute sur un vêtement, c'est efficace. » L'essentiel est d'être sensibilisé et d'ouvrir l'œil. Sinon, le flair de Millie fera le reste. ■
DELPHINE RICHARD
Contact : harentsophie@gmail.com.

Signer pour s'exprimer

► Marine DELAPORTE

Stéphanie Nigita, malentendante de 28 ans, a créé son entreprise il y a deux ans à Amiens. Avec l'aide de la BGE, cette jeune femme dynamique s'est lancée dans l'aventure de l'entrepreneuriat en créant son centre d'enseignement de la langue des signes.

J'ai appris à signer au collège, cela m'a énormément plu, alors je me suis lancée dans l'apprentissage de la langue des signes et j'ai passé le diplôme. » Avec le PE, (Préparation à l'enseignement), Stéphanie Nigita peut apprendre à signer à qui le souhaite. En 2005, elle décide de créer son entreprise : « La BGE m'a aidée à me lancer et comme j'ai la reconnaissance de travailleur handicapé, j'ai bénéficié d'une aide auprès de l'Agefiph. » Formalités administratives, conseils, la jeune formatrice a été guidée par la BGE pendant un an. « Avec l'aide budgétaire, j'ai passé mon permis de conduire, j'ai acheté une voiture de fonction et des fournitures pour exercer ma profession. » Depuis, Nicolas Blimond, sourd profond, a rejoint l'entreprise mais pas totalement. Lui aussi est formateur en langue des signes, mais il est en couveuse via la BGE. La couveuse d'entreprise est un hébergement juridique qui permet de tester l'activité en condition réelle mais sans rejoindre totalement l'entreprise. « Nous attendons un an pour savoir si nous nous associons ou pas », assure la chef d'entreprise.



Stéphanie Nigita enseigne la langue des signes à tous ceux qui le souhaitent.

D. R.

Chacun ses besoins
« À partir de six mois, un bébé peut apprendre à signer, assure la formatrice, cela est plus simple pour un enfant qui ne parle pas encore. » Elle ajoute : « Il y a des parents qui viennent partager un instant de convivialité avec leurs enfants, malentendant ou pas, c'est un moment privilégié et fusionnel ». Stéphanie Nigita intervient également dans les entreprises pour apprendre aux personnels à signer : « Je me déplace pour enseigner, il vrai qu'il est compliqué pour un malentendant ou un sourd de se faire comprendre. Par exemple, dans les hôpitaux amiénois, personne ne connaît la langue des signes. » Une difficulté qui semble moins accentuée dans les grandes villes. « À Paris, tous les sourds et malentendants se soignent à l'hôpital de la Pitié-Salpêtrière, car le personnel sait signer ». Un constat qui ne se limite pas au domaine de la santé. « Les villes ne sont pas adaptées, par exemple, les cinémas d'Amiens

ne proposent pas assez de films sous-titrés, cela pourrait déjà nous aider », souligne Stéphanie Nigita.

Signer à Amiens ou partout en France

Les leçons se déroulent au 77, rue Saint Fuscien. L'élève choisit son créneau horaire par Internet, via le site signes-cie.org et se présente au cours. Mais il est possible d'apprendre via des leçons Skype (visio-signes.fr). « Je donne des cours partout en France, il existe différents forfaits, allant de 3 à 5 heures, pour ceux qui souhaitent découvrir les signes, ou des leçons de 15 heures, pour les élèves qui souhaitent maîtriser cette langue ».

Le bilan un an après le début de l'aventure est positif. « J'étais incroyablement surprise, j'espère que ça va continuer, je me suis lancée en juin 2015, et en août c'était parti ! » Stéphanie Nigita proposera bientôt, avec une esthéticienne professionnelle, des ateliers beauté une fois par mois, ouvert à tous. ■

Une nouvelle tournée de bières

Le titre est évocateur « Amiens met la pression ». Pour la deuxième édition du festival des bières artisanales, les organisateurs vont installer leurs invités au cloître De-wailly. L'événement, ouvert en accès libre au public, aura lieu samedi et dimanche prochains.

Pas moins de 13 brasseries différentes, venues des Hauts-de-France, de Région parisienne et de Normandie, vont faire le déplacement, pour faire découvrir leurs produits aux amateurs de mousse teintée d'une pointe d'amertume.

« Par rapport à la première édition, l'année dernière, il y aura deux brasseries supplémentaires et sept nouvelles, pour varier les plaisirs et proposer des découvertes », avertit Nicolas Prudhomme, organisateur du festival, avec Nadège et Pauline. ■

Ouvert le samedi 7 octobre, à partir de 13 heures, et le dimanche 8, de 11 à 19 heures.



Nicolas Prudhomme, l'un des organisateurs du festival, est également le responsable de la Cave à houblon, qui propose plus de 300 bières différentes.

Article Amiens Métropole

STRATÉGIE

Les maisons éclésières dynamisent les bords de Somme

Le long de la Somme, plusieurs anciennes maisons éclésières sont (re)devenues depuis peu des lieux de convivialité. De nouvelles activités économiques qu'il faut pérenniser.



Odile Monsigny, gérante de la maison éclésière de Froissy, en a fait un espace de vie ludique, gourmand, culturel et solidaire.

À Froissy, la maison éclésièrè gèrèe par l'association Un pied sur le terrain est devenue un espace de vie ludique, gourmand, culturel et solidaire au bord de l'eau. Le berlingot des jeux est ouvert toute l'année. En saison, il ne ferme que le lundi. Avec sa belle terrasse, c'est une halte privilégiée par les marcheurs et les cyclistes qui empruntent la Véloroute Vallée de Somme, les habitants alentours mais aussi les amoureux du nautisme : « Le lieu est magnifique, assure Odile Monsigny, qui gère la maison éclésièrè. Les touristes peuvent découvrir plus de deux cents jeux pour tous les âges : pìcards, sud américains, écologiques, surdimensionnés... À proximité, on peut faire du vélo, du canoë... Le but est de recréer du lien social. Des populations variées se croisent ici. » Formée à la restauration bretonne, elle concocte de petites gourman-

dis à base de galettes de blé noir mais aussi des croque-monsieur ou des croque-madame, du caramel beurre salé maison, des omelettes maison, du café... Tous les mercredis après-midi, un atelier tricot s'anime. Même les enfants s'y mettent ! La maison éclésièrè de Froissy est aussi un lieu d'expositions, de spectacles, de lectures publiques, une résidence d'artistes... Des conférences, soirées à thème, projections et débats y sont régulièrement organisés... De même que des ateliers et stages de valorisation des talents et savoir-faire...

Gîtes, animations et gastronomie font bon ménage

La maison éclésièrè de Lamotte-Brebière abrite un estaminet de campagne. Le chef Arnaud Dassonville concocte de bons petits plats pour les visiteurs de passage

ou les randonneurs : petits-déjeuners, planches salées et sucrées, plat du jour local et même des paniers pique-nique. Ils y font une romantique halte gourmande au bord du fleuve Somme et peuvent même dormir dans des yourtes ou des tipis. Un chef indien assure des animations. L'endroit est aussi le lieu d'exposition de peinture, de stage d'aquarelle, de chasse aux trésors (le premier dimanche de chaque mois)... : « Quand il fait beau, c'est noir de monde », assure Arnaud Dassonville. Quant à la maison éclésièrè de Frise gèrèe par deux amis d'enfance, elle abrite désormais des gîtes confortablement aménagés (jusqu'à 10 personnes) et un espace bivouac avec sanitaires et douches. Il est possible de louer des canoës à proximité pour découvrir des régions et des paysages restés authentiques. •

ENTREPRISE

Au self garage, c'est vous le mécanicien

Un self garage a ouvert ses portes à Dury. Ponts élévateurs, outillage et conseils sont à la disposition des clients. Le concept n'existait pas encore dans l'agglomération.

Prêts à mettre les mains dans le cambouis pour le plaisir ou par souci d'économie? Le concept de Yohann Suiveng va vous plaire. Cet entrepreneur, mécanicien confirmé, propose un atelier où vous êtes le réparateur. « Mais je suis toujours présent sur le site : pour des raisons de sécurité mais aussi pour donner des conseils », explique celui qui a eu l'idée de cette entreprise en début d'année.

« Ce concept existe déjà ailleurs, dans plusieurs villes même, mais je me suis rendu compte qu'il n'y en avait pas à Amiens. » Aussitôt dit aussitôt fait. Après quelques mois d'élaboration du projet, Yohann Suiveng, aidé par sa femme, a ouvert son self garage à Dury : dans un grand hangar aménagé, propriété d'un agriculteur du secteur.

« Pour le forfait vidange découverte, le client vient avec sa voiture et son huile et pendant 45 minutes je lui montre comment on s'y prend »
Yohann Suiveng

Il y a installé trois ponts élévateurs. Des engins qui peuvent soulever tous types de voitures mais aussi des utilitaires. « Le plus grand supporte jusqu'à 4 tonnes », note ce spécialiste qui assiste toujours les



Le garage a ouvert dans un hangar agricole aménagé de la rue Grimaux à Dury.

clients pour l'installation des voitures « car le véhicule doit être bien calé ». Yohann Suiveng loue ces ponts 35 euros de l'heure (conseils compris). Son garage dispose également d'une presse, de tout l'outillage spécifique à la mécanique et surtout de la logistique nécessaire pour le recyclage des déchets. Il dispose en effet de containers permettant de récupérer les carburants, les huiles, les filtres, les bidons vides, les batteries à plomb et les aérosols. « Je travaille avec une entreprise spécialisée qui vient ensuite tout retirer. »

Pour les pièces, « je n'impose rien. Les clients peuvent venir avec leurs propres produits. Ils peuvent aussi me demander de m'en occuper. Nous travaillons avec un fournisseur local qui nous livre deux fois par jour. » Yohann Suiveng propose aussi des initiations à la mécanique, du coaching technique (1 heure) pour assister les clients dans leur réparation mais également un forfait vidange et découverte. « Le client vient avec sa voiture et son huile et pendant 45 minutes je lui montre comment on s'y prend ». L'idée : que le client reparte en sachant effectuer sa propre vidange. La location du pont élévateur, du récupérateur d'huile et de la clé à filtre est comprise dans le prix de ce forfait (35 euros). Et si finalement vous manquez de courage, de temps ou de talent, Yohann Suiveng propose également ses services pour réaliser les réparations. ■ JEANNE DEMILLY

En Image



À ALBERT

Succès pour le bus des entrepreneurs

L'association BGE posait sa caravane mardi place Émile-Leturcq. L'objectif était de rencontrer de futurs entrepreneurs afin de faire de leur idée un projet professionnel viable. À la mi-journée, déjà 15 personnes s'étaient entretenues avec les conseillers du BGE afin d'approfondir leurs projets. « Nous recevons des gens venus d'horizons très différents. Qu'on ait 20 ou 60 ans, le BGE vous accorde la même attention ». L'association commence à s'implanter durablement au Pays du coquelicot. Elle est déjà présente tous les mardis à Albert et prend sur rendez-vous. Pour en savoir plus, contacter le 0970 808 217.

ÉCONOMIE

Elle se lance dans la conciergerie privée

Aller au pressing ou faire la queue à La Poste à votre place, voilà ce que propose Julie Stoop.



La jeune Bovoise a commencé son activité depuis le mois d'avril. Avec la rentrée qui approche, elle reçoit des demandes de devis.

Les salariés du CHU Amiens Picardie bénéficient des services d'une conciergerie. L'OPAC propose également depuis un an à ses locataires du quartier Saint-Ladre ce type de service.

À 35 ans, Julie Stoop s'est dit qu'il y avait sans doute un créneau pour une conciergerie privée à Amiens et pas seulement réservée à une élite.

« Maniaque du ménage », la jeune femme, salariée d'une compagnie d'assurances après être passée par une école de commerce, a négocié une rupture conventionnelle pour créer son entreprise.

« Au départ, je voulais me lancer dans une société de ménage bio et puis en discutant de mon projet avec des amis, je me suis orientée vers la conciergerie pour proposer aux particuliers de leur porter un costume au pressing, de leur acheter un bouquet de fleurs. »

Julie Stoop a investi dans le flocage de sa voiture aux couleurs de la Conciergerie de Julie, un site inter-

net, des cartes de visite et des flyers qu'elle a commencé à distribuer dans les commerces des zones d'activités, à proximité de Boves, pour être accrochés dans les salles de pause. Sa communication est soignée « au point qu'on m'a déjà demandé si c'était une franchise ». Elle a démarré son activité au mois d'avril par « du bouche-à-oreille. Mais, avec la rentrée scolaire qui approche, je reçois des appels pour des devis. Le timing est plutôt bon ».

« Je veux également développer le ménage des particuliers qui louent via les sites comme Airbnb »

Julie Stoop

La Conciergerie de Julie propose de manière ponctuelle ou régulière des heures de ménage ou de repassage à domicile, « mais aussi une vigilance temporaire en cas d'absence

pour un week-end ou des vacances, pour arroser les plantes, relever le courrier ou nourrir un animal ».

Son entreprise propose également les services classiques d'une conciergerie : pressing, fleurs, chaussures, clés, retrait et dépôt de colis, assistance administrative. « Je veux également développer le ménage des particuliers qui louent leur maison ou leur appartement via les sites Airbnb. Je viens avec mon matériel, mais j'utilise les produits des clients. »

Julie Stoop vise une clientèle de chefs d'entreprise et de cadres, ceux qui veulent « se décharger de tâches chronophages », dans un rayon de 15 à 20 kilomètres autour d'Amiens. Elle a l'agrément de services à la personne, ce qui permet à ses clients de bénéficier d'un avantage fiscal de 50 %. Si son activité se développe comme elle le souhaite, Julie Stoop compte recruter « d'ici à la fin de l'année ».

E.I.
www.conciergerie-julie.fr, 06 78 55 06 31 ou services@conciergerie-julie.fr

06003.

COMMERCE



Emilie Rousseau, créatrice de la marque Milieo, vend ses produits sérigraphiés dans une quarantaine de boutiques en France et à l'étranger.

Sérigraphiez votre sac autour d'un goûter

Deux Amiénoises organisent un atelier où l'on apprend à sérigraphier avant de partager un goûter.

La sérigraphie : c'est sa spécialité. Emilie Rousseau, la créatrice amiénoise de la marque Milieo, a décidé de partager ses connaissances en la matière lors d'un atelier payant mais ludique le 26 juillet prochain.

Son idée : permettre aux participants de réaliser leur propre tote-bag (sac en toile) en utilisant l'art de la sérigraphie.

« Je vais venir avec des cadres en bois avec des toiles en nylon, des sacs en

toiles, de l'encre et des motifs », explique la créatrice.

Pour cette grande première, Emilie Rousseau s'est associée à une autre créatrice amiénoise : Claire Chaumeil qui réalise, elle, de bons petits plats et de bons gâteaux. De quoi offrir un goûter bien mérité aux participants.

L'idée vous a mis l'eau à la bouche ? Alors ne tardez pas trop à vous inscrire. Le nombre de places est limité et la créatrice a déjà plu-

sieurs inscrits. « Mais comme je vois que ça fonctionne, je pense organiser d'autres ateliers du genre. Pourquoi pas dans mon espace de travail à Dury d'ailleurs. Je réfléchis également à l'organisation d'ateliers parents-enfants », annonce la créatrice. ■ JEANNE DEMILLY

Atelier sérigraphie de tote-bag le 26 juillet de 14 heures à 16 h 30 dans la boutique The Robin Room : 8, rue Saint-Martin-aux-Waides. Tarif : 25 euros par personne (goûter compris).

La Conciergerie de Julie rend service aux Amiénois

► Loretta RIZZUTO

Julie Stoop a lancé la Conciergerie de Julie en avril 2017. Avec cette récente entreprise, elle propose tous types de services pour décharger les particuliers débordés. Un concept innovant à Amiens.

Un bouquet de fleurs à aller chercher pour se rendre à un dîner improvisé ? Un costume à récupérer au pressing ? Un colis à retirer à la poste ? La Conciergerie de Julie répond à toutes les attentes de ses clients. « Je propose une gamme de services très large pour décharger ou soulager les personnes qui n'ont pas le temps ou tout simplement pas l'envie de réaliser ces tâches souvent très chronophages », résume Julie Stoop, fondatrice de la Conciergerie de Julie. De la course rapide et ponctuelle aux prestations de ménage régulières, en passant par de l'aide administrative, la jeune femme s'adapte à toutes les situations. « Je souhaite me rendre indispensable auprès de mes clients, leur apporter du confort, du temps libre et de la sérénité », confie-t-elle.

Des prestations de qualité

Pour cela, la jeune chef d'entreprise mise sur des prestations de qualité et une grande discrétion. « Ce n'est pas facile pour un client de confier les clés de chez lui et d'accepter la présence d'un étranger dans sa vie quotidienne. Il faut d'abord que la



Julie Stoop a lancé la Conciergerie de Julie, une gamme de services pour les particuliers.

D. R.

confiance s'installe », sourit celle qui affirme avoir « toujours eu le sens du service ». Julie Stoop mise d'ailleurs sur le bouche-à-oreille pour développer son entreprise : « Il n'y a rien de mieux qu'un client satisfait pour se faire connaître, même si cela ne se fait pas en un jour. »

Malgré un démarrage assez timide, cette ancienne commerciale, qui a également travaillé plusieurs années dans l'intérim, ne regrette pas de s'être lancée : « J'ai toujours su au fond de moi que je me mettrais à mon compte. J'ai eu le déclic après la naissance de mon deuxième enfant. J'avais alors tout pour être heureuse, mais il me manquait l'épanouissement côté professionnel. Aujourd'hui je suis très heureuse de mon nouveau travail. J'aime bouger et me sentir utile. » Pour se lancer, la jeune femme a pu compter sur le soutien de son mari, lui aussi chef d'entreprise, et de la BGE. « Si je n'avais pas été aussi

bien entourée, je ne me serais certainement pas lancée. Entreprendre est une formidable aventure, mais c'est aussi très stressant. »

Des évolutions possibles

Julie Stoop assure seule les missions que ses clients lui confient. « Je suis disponible du lundi au vendredi, de 8 heures à 20 heures », précise-t-elle. Elle prévoit un recrutement en fin d'année si son activité décolle : « L'idée, à terme, est de pouvoir être disponible même les week-ends, pour pouvoir offrir davantage de services. » La jeune femme ne manque d'ailleurs pas d'idées pour développer son activité : « Je pourrais, par exemple, me rapprocher des entreprises pour proposer des prestations directement sur place au personnel. Ce qui est intéressant avec ce concept de conciergerie, c'est qu'il y a plein d'évolutions possibles, je n'ai pas le temps de m'ennuyer ! » ■

ALBERT

Ce bus ouvre la voie aux futurs patrons

Face aux défis du chômage de masse, BGE, organisme financé par Pôle Emploi, vient à Albert faire la promotion de l'entrepreneuriat et aider à concrétiser les projets des habitants.

Albert accueillera le Bus de la création d'entreprise de BGE Picardie, un organisme de formation qui accompagne les entrepreneurs dans leurs démarches, mardi 23 mai. Entre 9 h 30 et 16 h 30, sur la place Émile-Leturcq, deux conseillers serviront de guides dans la jungle administrative de la création d'entreprise. Et ce, gratuitement et sans réservation.

« Nous aidons les gens à monter leur business plan, nous vérifions leurs compétences et nous leur évitons d'aller dans le mur. Ils apportent leurs idées et leurs rêves, nous leur offrons notre expertise », précise Peggy Nowak, responsable de BGE dans la Somme.

« Ils apportent leurs idées et leurs rêves, nous leur offrons notre expertise »

Peggy Nowak, responsable de BGE Somme

Dans le Pays du coquelicot, l'organisme a chapeauté 36 projets, dont six sont déjà viables, et propose également un panel de formations en gestion, commerce, marketing, etc. « Nous mettons les futurs entrepreneurs en relation les uns avec les autres durant les formations, cela leur permet de se créer un premier réseau », explique Baptiste Beau-



Les conseillers de BGE ont un bureau mobile mais pourraient bientôt disposer d'un local à Albert.

grand, chargé de mission pour l'antenne samarienne. L'organisation fait également la promotion du statut méconnu d'entrepreneur-salarié, qui permet à ceux qui rêvent d'indépendance, mais qui ont peur de devoir tout gérer, de rejoindre une « coopéra-

tive d'entrepreneurs ». « Ce type de statut offre plus de sécurité, on est un chef d'entreprise avec un statut de salarié » clarifie Peggy Nowak. Avec l'opération « Bus de la création d'entreprise », BGE Picardie espère marquer les esprits, avant de s'installer plus durablement

dans le canton d'Albert et accompagner les projets de demain. ■
MARTIN LOUISSE
Rendez-vous mardi 23 mai, place Émile-Leturcq, à Albert.
Renseignements : BGE Picardie, à Amiens au 0970 808 217 (numéro non surtaxé) ou sur www.bge-picardie.org.

LE TÉMOIN...

« Je n'en serai pas là sans BGE »



ALEXANDRA WAGNIER, DIRIGEANTE DE LA BOUTIQUE VRAC EN FOLIE

À Albert, Alexandra Wagnier a déjà bénéficié du soutien de l'association BGE. Elle a pu monter son propre magasin en février, le Vrac en folie à Albert, grâce à un suivi personnalisé. « J'avais un projet en tête, mais pas toutes les armes pour me lancer », raconte-t-elle. Après un premier rendez-vous, elle met en place avec l'association un plan de développement de son affaire. Puis, pendant deux mois, elle s'est formée à la gestion, à la communication, au marketing, etc.

« Ils m'ont vraiment accompagnée jusqu'au bout, dans les démarches administratives, avec la banque. Encore aujourd'hui ils prennent de mes nouvelles. »

AUTHIEULE

Le soin de beauté devient lien social

Plus qu'une esthéticienne, Cindy intervient auprès de personnes fragiles ou handicapées.



Dans l'esprit de tous, l'esthéticienne épile, maquille et pratique des massages de bien-être. Pourtant parfois aussi, elle répare une mauvaise image de soi face à la maladie, la vieillesse ou suite à un accident... Elle regonfle l'estime de soi et aide à prendre conscience de ses capacités face à un handicap, une toxicomanie, une addiction. Ou crée du lien social en cas de chômage ou d'exclusion. C'est le cas de Cindy Caron-Viez, qui a suivi une formation d'esthétique à vocation humanitaire et sociale à l'école européenne d'esthétique d'Arras.

Il y a deux ans, c'est la mort dans l'âme qu'elle doit renoncer à sa profession d'auxiliaire de vie à cause de gros problèmes de dos. « C'était pourtant un métier-passion », soupire la jeune femme aujourd'hui reconnue travailleuse handicapée. Après dix ans de carrière, dont huit auprès de l'association des Aînés d'Acheux-en-Amiénois, elle réfléchit à une reconversion. « J'ai toujours été passionnée par les techniques de massage et les médecines douces. Dans mon métier, j'ai constaté qu'il y avait une grosse demande des personnes en matière de soins esthétiques. Une envie

de se sentir choyé, un besoin de bien-être. » Elle s'oriente alors vers le métier d'esthéticienne sociale.

« Le soin esthétique passe presque au second plan. C'est un support à l'éveil et l'apprentissage de l'autonomie »

Cindy Caron-Viez, esthéticienne sociale

Au cours de sa formation, elle passe le CAP d'esthéticienne et suit une spécialisation d'un an. Les stages lui ont permis d'appréhender les bons gestes. Les mots aussi. « Parfois, on dit des choses blessantes sans même s'en rendre compte mais face à des personnes fragilisées, il faut éviter les maladresses. Il y avait donc des cours de psychologie, même si j'avais déjà un peu l'habitude des situations à éviter grâce à mon métier. C'était un avantage. » Et ce n'était pas le seul : durant les cours théoriques, Cindy a pu développer des connaissances en partie acquises grâce à son expérience professionnelle.

Au programme, la trentenaire a étudié les maladies liées à la vieillesse

(Parkinson, Alzheimer...), les traitements du cancer, les pathologies psychiatriques... « Avant de commencer, une esthéticienne sociale doit toujours faire un diagnostic de soins. On doit connaître les éventuels soucis de santé pour adapter le soin. On ne pratiquera pas les mêmes gestes avec une personne qui prend un traitement et qui a des effets secondaires sur la peau par exemple ou qui ne peut pas bouger ou se déplacer. » Cindy a ainsi appris à faire des soins sur une personne en fauteuil roulant.

Renouer le lien social fait aussi partie de ses attributions. Elle anime des ateliers pour des groupes en structures (maisons de retraite, centres hospitaliers, centre d'accueil...). « Je propose aux participants de fabriquer leurs soins à partir de sucre, de yaourt, de miel... Le côté ludique favorise les échanges et pour les personnes trisomiques ou autistes qui peuvent avoir des problèmes avec les notions de dosage, c'est concret. Finalement, le soin esthétique passe presque au second plan. C'est un support au partage, à l'éveil et à l'apprentissage de l'autonomie. » ■

ÉMILIE DA CRUZ edacruz@courrier-picard.fr

Page Facebook :

Harmonie Naturo - Esthéticienne.

12

SOISSONS ET SA RÉGION

LUNDI
7 AOÛT 2017

SANTÉ

Deux infirmières libérales s'installent

SEPTMONTS Chloé Stassiaux et Nathalie Hoehlinger ont installé leur cabinet d'infirmières libérales rue d'Acy.



Elles ont créé leur cabinet au 39 rue d'Acy.

Deux infirmières libérales se sont installées à Septmonts le 1^{er} juin dernier. Une bonne nouvelle pour la commune qui n'avait pas de cabinet. Chloé, 32 ans, est née à Charleville (Ardennes). Elle a été scolarisée à Soissons et a fait ses études d'infirmière dans le Val d'Oise. Diplômée en 2008, elle a travaillé en chirurgie générale jusqu'en 2013 en région parisienne avant d'intégrer le bloc opératoire de Soissons pour se rapprocher de sa famille. Nathalie, elle, a 45 ans. Née en Charente-Maritime, elle a eu son diplôme d'aide-soignante en Alsace puis d'infirmière en 2001 à Marseille. De retour en Charente en 2004, l'infirmière a découvert la salle de réveil. Venue dans la cité du Vase en 2008 pour raison personnelle, elle a connu Chloé au bloc opératoire de l'hôpital local avant de rejoindre la salle de réveil.

Comment s'est passée votre installation ?

Chloé : Dans un hôpital, je trouve que nous dépendons trop de l'organisation du service. Nous avons peu de liberté, même si en tant qu'infirmière de bloc, les horaires sont plus compatibles pour profiter de nos enfants.

Nathalie : J'ai commencé comme infirmière de bloc opératoire, mais il me manquait le contact avec les patients. La salle de réveil m'a permis d'être plus proche de mes patients, mais ce n'était pas assez.

"Nous allons pouvoir suivre nos patients du début des soins à la guérison"

Nathalie Hoehlinger

Que va vous apporter le libéral ?

Nous allons pouvoir suivre nos patients du début des soins à la guérison. Dans un hôpital, elles sont le dernier maillon de la chaîne. Là nous allons avoir le bonheur d'aider et d'apprendre à connaître nos patients, faire un peu partie de leur vie.

Comment a débenté votre collaboration ?

Nous sommes très différentes, mais nous avons toutes les deux des enfants en bas âge. Lorsque Chloé a pris son congé maternité fin 2016, je l'ai remplacée et lui ai dit mon désir de devenir infirmière libérale. Elle l'avait aussi depuis longtemps. Puis nous avons décidé de nous lancer, le plus rapidement possible.

Est-il compliqué de s'installer ?

Nous avons posé une disponibilité de droit à l'hôpital, donc le départ s'est fait relativement vite. Mais du côté administratif, c'est beaucoup plus compliqué.

Pourquoi Septmonts ?

Nous avons cherché un lieu où il n'y avait pas d'infirmières libérales, et où nous pouvions trouver un local. La mairie de Septmonts nous a accueillies à bras ouverts. Aujourd'hui, le local est en cours de rénovation, mais nous travaillons depuis le 1^{er} juin.

Comment s'est passée votre installation ?

Très bien. Nous avons rencontré des infirmières libérales de Belleu et de Cuffies qui nous ont déjà envoyés des patients. Ça fait plaisir de voir une telle solidarité.

Quelles sont vos attentes aujourd'hui ?

Très bien. Nous avons rencontré des infirmières libérales de Belleu et de Cuffies qui nous ont déjà envoyés des patients. Ça fait plaisir de voir une telle solidarité.

Plusique : infirmiers.septmonts@gmail.com, tél. 06 37 19 97 31 39 rue d'Acy. A domicile et au cabinet s'adresser vous 7 jours sur 7 ■

En image



BOUCY-LE-LONG

Carnet blanc

Samedi, en la maison commune, Patrick Noblemaire, adjoint municipal, a uni par les liens du mariage Jonathan Hubalz, 26 ans, chaudronnier et Julie, 25 ans, esthéticienne.

L'ACTUALITÉ EN FLASH



SOISSONS

Un stage pour (re)découvrir la photo argentique

Le Centre d'interprétation de l'architecture et du patrimoine (CIAP) organise à l'abbaye Saint-Jean-des-Vignes, demain 8 août à 14 h 30, un stage de deux heures sur « la magie de l'argentique ». Prises de vues et développement seront au rendez-vous. L'argentique, ça a un côté magique, miraculeux, disent les passionnés. Depuis quelques années, les vieux boîtiers retrouvent peu à peu de la valeur. À l'heure du numérique, l'argentique se fait une place de plus en plus importante. Que ce soit avec un Rolleiflex ou un Minolta, les amateurs de la pellicule retrouvent la magie du papier et du développement, et l'argentique pousse à une réflexion de la photo. Cette technique amène à la réflexion, à étudier l'angle avant de prendre une photo.

BRAINÉ

Recensement

Le recensement des jeunes gens et des jeunes filles nés en juillet, août et septembre 2007 a commencé. Les adolescents sont priés de se présenter en mairie de Brainé avant le samedi 30 septembre afin de régulariser leur situation et de se faire recenser pour le service national. Se munir du livret de famille.

RENDEZ-VOUS

AUJOURD'HUI

VILLERS-COTTERËTS

Le cinéma Les Clubs avec la ville propose l'opération « Un été au Ciné » qui s'adresse aux Cotterêtsiens de moins de 26 ans, jusqu'au 15 août. La séance de cinéma reviendra à 3 € avec une contrepartie qui est à retirer à l'accueil de la mairie et à la médiathèque, avec un justificatif de domicile et une pièce d'identité (une contrepartie par personne et par semaine).

A VENIR

SOISSONS

Les jeudis de la Saint-Jean Jeudi 10 août : Guignol et le petit pol de

confiture par la compagnie » On regarde ça par la fenêtre à 20 h 30. Tout public à partir de 2 ans, durée 40 mn.

HARAMONT

Contes et légendes en forêt de Retz La Pierre Clouste Beaucoup de légendes anciennes remontent de cette forêt et il ne serait pas impossible qu'au début de la pierre Clouste, immense monolithe néolithique, on crève un lit de. Après une petite promenade menant au site, les légendes seront racontées aux enfants. Rendez-vous à 14 h 30 à la Maison forestière de Haramont sur la commune d'Haramont, mercredi 9 août. Tarif : 3,50 € par enfant. Pré-inscription obligatoire auprès de l'Office du tourisme. Contact : 03 23 96 55 10 ou est@retz-tourisme.fr

UBLI-INFO - SOISSONS

Sève : boutique d'ameublement solidaire

Sève, «Le bois de deux mains» est une association qui a été créée en 2015 et dont la vocation est de proposer un projet innovant reposant sur des enjeux sociaux et économiques : revaloriser des déchets que nous produisons en créant de la valeur et des emplois locaux et sociaux.

Par exemple relooker des meubles existants ou en faire de nouveaux à partir de bois récupéré, leur redonner vie, par un design et un look design.

Comme ce bar, anciennement au comptoir du restaurant le «Sud» qui attend un acquéreur, avec un design en bois et qui peut être relooké ou encore les futurs meubles du restaurant «La Cathédrale» qui ouvrira le 17 janvier, confectionnés actuellement par l'atelier tapissier de Sève. Dans le cadre de la quinzaine du blanc d'un partenariat qui a lieu avec l'hypermarché Cora d'un atelier design jusqu'au 14 janvier, Benoît Renard, responsable de l'association et deux étudiants en Design renseignaient les clients de passage sur le fonctionnement de l'association.

«Vous rêvez d'un meuble, Sève vous le dessine», explique Benoît Renard accompagné pour l'occasion de son fils, un BTS stagiaire en Design et Halim en BTS alternance Design au lycée Saint Vincent de Paul.

Il insiste aussi sur l'aspect social de Sève: «On emmène des personnes au RSA, qui souhaitent s'en sortir, retrouver confiance en elles. On a actuellement 12 personnes en réinsertion, 3 CDI, (les encadrants) deux jeunes en service civique et un BTS en alternance et une vingtaine de bénévoles.»

Sève, "le mobilier qui a du sens"

Show room ouvert au public

mardi, mercredi, vendredi et samedi de 14h00 à 19h00.

150 route de Compiègne 02200 Pommiers.

tél : 03.23.53.27.23

contact@sève-mobilier.fr Page facebook.

J. B.



En haut, une partie de l'équipe de l'association Sève qui a pour but de récupérer des vieux meubles ou même des déchets en bois et de leur redonner une nouvelle vie avec un look design.

Ci-dessus, l'équipe se trouve derrière le bar qui a été récupéré à l'ancien restaurant "Le Sud" et peut être relooké.

Ci-contre, Halim et Damien, étudiants en BTS Design, ont présenté les activités de Sève, au magasin Cora Soissons, dans le cadre de la semaine du blanc.

Article l'Axonais 5/05/2017

infomerciales

OUVERTURES

- Parc Gouraud, 8 rue Olivier Messiaen (résidence Ravel), ouverture de la 40^e franchise Natilia en France, constructeur de maisons à ossature bois (voir aussi page 5). 1 emploi est créé.
- 26 avenue de Laon, à la place du restaurant « le Marrakech », ouverture d'un restaurant indo-pakistanaï, le « Shamira ».

TRANSFERT/CHANGEMENT/REPRISE



- L'entreprise ONET (nettoyage de locaux professionnels) vient de transférer son siège de Laon à Soissons, exactement à Crouy, rue Douay, zone des Taillepieds. ONET emploie environ 220 personnes (86 équivalents temps plein), dont 6 au siège.



- 17 rue de la Paix, la pâtisserie Cheron est reprise par M. et Mme Harreau, charcuterie, traiteur.

INFO

L'Axonais - N°155 - 4 mai 2017 5

SOISSONS

Chez Adane', on s'habille de 16 à 35 ans



Eline Nowak, 22 ans, ouvre ce commerce avec l'aide de sa maman.

«C'est notre premier commerce ensemble.» Eline Nowak, 22 ans, et sa mère Virginie Haye, ont ouvert le magasin de vêtements Adane', rue du Commerce. Les deux Soissonnaises proposent des vêtements pour les filles et garçons âgés de 16 à 35 ans, du XS au ou XXL. «C'est classe et décontracté

à la fois», explique Eline, qui assure l'essentiel de la présence, puisque sa maman exerce le métier d'assistante sociale.

Le magasin est ouvert le lundi après-midi de 14h à 19h, du mardi au vendredi de 10h à 12h15 et de 14h à 19h, et le samedi de 10h à 19h

VILLENEUVE-SAINT-GERMAIN

Cinq ans de cuisine familiale
au comptoir des Etomelles

Charles Poret et sa mère Marie-Laure travaillent ensemble depuis cinq ans

«Le menu change tous les jours. Avec des produits frais.» Marie-Laure Poret et son fils Charles, cuisinier, tiennent le Comptoir des Etomelles depuis cinq ans, en zone industrielle de Villeneuve-Saint-Germain. Une réussite pour cette entreprise familiale, puisque la fréquentation de la brasserie est continuellement en hausse.

Empanadillas, terrine de campagne, émincé de poulet ail et persil, endives braisées au saumon fumé, pudding aux pommes et coulis de fruits rouges... Le chef revendique une cuisine simple de

brasserie, à l'image des restaurants a travaillé : Maître Kanter à Reims, sieurs restaurants à Lille, puis le Su à Paris... Charles Poret est revenu sources. «J'ai commencé ma formation à l'école hôtelière de Soissons», aux côtés du chef Damien Duquesne, qui a fait la marque 750 grammes.

La formule à 14€ comprend entrée, plat et dessert. Un moyen de bien manger à prix raisonnable.

Le Comptoir des Etomelles est ouvert du lundi au vendredi, dès 6h du matin. Tél : 03.23.73.21.61

VILLENEUVE-SAINT-GERMAIN

Philippe Ometynck cède sa salle de sport Bodyform au coach Jean-Charles Poulain

«J'attendais quelqu'un comme lui. C'est ce que j'ai dit à mon pot de départ. Je sais que la salle sera entre de bonnes mains et qu'il y mettra sa touche personnelle, tout en conservant l'ambiance conviviale.» Après 30 ans d'activité, Philippe Ometynck, 61 ans, prend sa retraite. Il revend la salle de sport qu'il a créée en 1991 à Jean-Charles Poulain, 27 ans, coach sportif qu'il a embauché en octobre 2014. «Je connais déjà la clientèle, car je fréquente la salle depuis 2011, explique le Rémois d'origine. Je n'ai jamais caché à Philippe le fait que j'aimerais un jour avoir ma salle de sport.» Ce n'est pas tombé dans l'oreille d'un sourd. Vendredi 5 mai, ils ont signé l'acte de vente chez le notaire. Le fonds de commerce est cédé au prix de 150 000 €. «Si un acheteur m'avait proposé 20 000 €, je n'aurais pas voulu, reprend le Soissonnais Philippe Ometynck, deux fois nommé mister Univers. Je sais qu'avec lui, les adhérents seront bien conseillés.»

Propriétaire de cette salle qu'il a construite de ses propres mains avec d'autres maçons, et dont il a lui-même conçu les plans, avant de les soumettre à un architecte, Philippe Ometynck envisage de céder les murs, également à Jean-



Entre Philippe Ometynck, fondateur de Bodyform, et son successeur Jean-Charles Poulain, le témoin du relais, c'est la passion du sport.

mains libres. «Ce n'est pas un investisseur, estime Philippe à propos de son successeur. C'est un passionné, comme moi. Notre différence, chez Bodyform, c'est la qualité de l'encadrement. Ici personne n'est livré à lui-même. On ne laisse pas, comme dans

face aux machines. Ils bénéficient d'un accompagnement privé et d'un suivi diététique.» «Chez nous, c'est la prise en charge à 100%», confirme Jean-Charles Poulain, ancien éducateur sportif à l'Espace club de Reims. Devenu ensuite coach à domicile, celui-ci as-

Bodyform, ainsi que les ateliers cardio. «Je me suis diversifié, en proposant même des cours de zumba en discothèque, reprend-il. C'est cette diversité d'activités que j'entends proposer aux adhérents de Bodyform.» Sans perdre de vue l'essentiel et ce côté convivial.

bar à protéines et du jardin, ouvert aux beaux jours.

Avant d'ouvrir sa salle, Philippe Ometynck a été inspecteur de sécurité pour la ville de Paris. «En 1988, je change de voie professionnelle, se remémore-t-il. Je commence en louant un local à Soissons. Puis j'ai trouvé cette opportunité de terrain constructible à Villeneuve-Saint-Germain, rue Salvador-Allende. En trente ans, j'ai connu plusieurs générations. Au moins trois, calcule-t-il. Je continuerai de venir à la salle et de donner des conseils, avec l'accord de Jean-Charles, évidemment.»

Car si Philippe en a terminé avec sa vie professionnelle, il continue sérieusement le culturisme. Il vient de terminer deuxième du Grand prix de Colmar, compétition de niveau européen : «J'y retourne l'an prochain, avec l'ambition de prendre ma revanche sur le vainqueur, que j'avais battu l'année d'avant.»

Récemment, Philippe Ometynck a eu le bonheur de voir deux sportifs qu'il a lui-même formés se qualifier pour les championnats d'Europe en Pologne, le 3 juin : Mélanie Noël, 23 ans, en fitness, et Marcus Adige, 49 ans. Il conclut : «C'est un beau cadeau de retraite.»

GALERIE MARCHANDE DE CORA À SOISSONS

Marie et sa chocolaterie tournent à plein régime pour Pâques

S'il y a bien un lieu qui déborde d'activités en ce long week-end de Pâques, c'est bien sûr dans une chocolaterie. Dans la galerie marchande de Cora à Soissons, Marie Pamart avoue même avoir «*vécu deux semaines intenses, le vrai rush de Pâques comme ce fut le cas deux semaines avant Noël*». Elle précise, cependant «*préférer la période de Pâques, c'est une fête très familiale qui plaît aux tout-petits avec les chasses aux œufs. Il faut voir comme les enfants ouvrent grands leurs yeux devant tous les chocolats*».

Marie Pamart se réjouit bien sûr de voir sa boutique attirer autant de gourmands. Elle est d'autant plus satisfaite et même étonnée qu'elle a ouvert sa chocolaterie «de Neuville» il n'y a qu'un an. A 27 ans l'an dernier, Marie voulait en effet changer complètement de milieu. Ancienne cadre et chef de projet chez Nissan puis Volkswagen, son désir était de créer une entreprise en indépendante : «*Ouvrir un commerce était pour moi une évidence, dit-elle, je voulais me rapprocher des gens. Et je ne me voyais pas autre part qu'ici, moi qui ai grandi à Villers-Cotterêts. Un an plus tard, je suis agréablement surprise de voir que les clients*



Marie Pamart dans sa chocolaterie «de Neuville» qu'elle a ouverte il y a un peu plus d'un an.

reviennent et je ne regrette pas mon choix tant au niveau professionnel que personnel.»

Sa chocolaterie «de Neuville» tourne bien et la première année va même au-delà de ses prévisions, «*cela a permis de passer ma binôme Linda aux 35 heures*», ajoute-t-elle. Les raisons de son succès : «*Des chocolats et des confiseries de qualité, de création et de fabrication française.*» Avec cela, la

jeune femme mise aussi sur les liens établis avec les clients : «*Avec Linda, nous avons toujours un mot gentil, une blague ou une dégustation à offrir, c'est finalement le secret pour fidéliser les gens. On entend d'ailleurs que Soissons va mal, mais si on est agréable avec le client et si on se bouge, je peux dire que le Soissonnais n'est pas mort.*»

Et à peine le rush de Pâques

passé, Marie voit déjà d'autres réjouissances alléchantes qui arrivent, à commencer par le 1^{er} mai avec des créations autour du muguet, la fête des mères et la fête des pères, et surtout la sortie des classes fin juin. Elle promet «*plein de cadeaux sympas à offrir aux maîtres et aux maîtresses pour la fin de l'année scolaire*».

Benoît MALEPLATE

Article l'Axonais 20/04/2017



Hauts-de-France

Une friperie pas comme les autres à Chauny



© France 3 Picardie

Une initiative solidaire dans l'Aisne, à Chauny. Catherine Dolotka a ouvert depuis la semaine dernière une friperie à but humanitaire, des vêtements à petits prix, mais pas seulement, de la nourriture, et une fois par mois, tout devient gratuit pour les plus démunis.

Par Halima Najibi Publié le 23/08/2017 à 19:23

"Avec le RSA, on survit. C'est devenu une boutique humanitaire on aide les plus démunis à venir se vêtir et à chercher des colis alimentaires de dépannage qui sont gratuits une fois par mois. On a des dons et des partenariats avec des grandes enseignes". Souligne Catherine Dolotka, la créatrice d'une friperie pas comme les autres à Chauny.

Catherine Dolotka a été serveuse pendant 17 ans dans une autre vie. Elle a vécu la galère de ceux qui vivent avec le minimum pour joindre les deux bouts.

Le bassin de Chauny est sinistré. Le taux de chômage flirte avec les 15 %.



Siège social

**18, rue Lamartine
80000 AMIENS**

Siège administratif

**1, rue des Filatures
60000 BEAUVAIS**

T : **0970 808 217**
Numéro non surtaxé

Fax : 03 44 06 28 14
contact@bge-picardie.org
www.bge-picardie.org



BGE Picardie remercie ses partenaires

