janvier/février 2020 • 1,50 €
Bimestriel #134

le monde des

artisans

Retrouvez dans ce numéro toute l'information de votre CMA

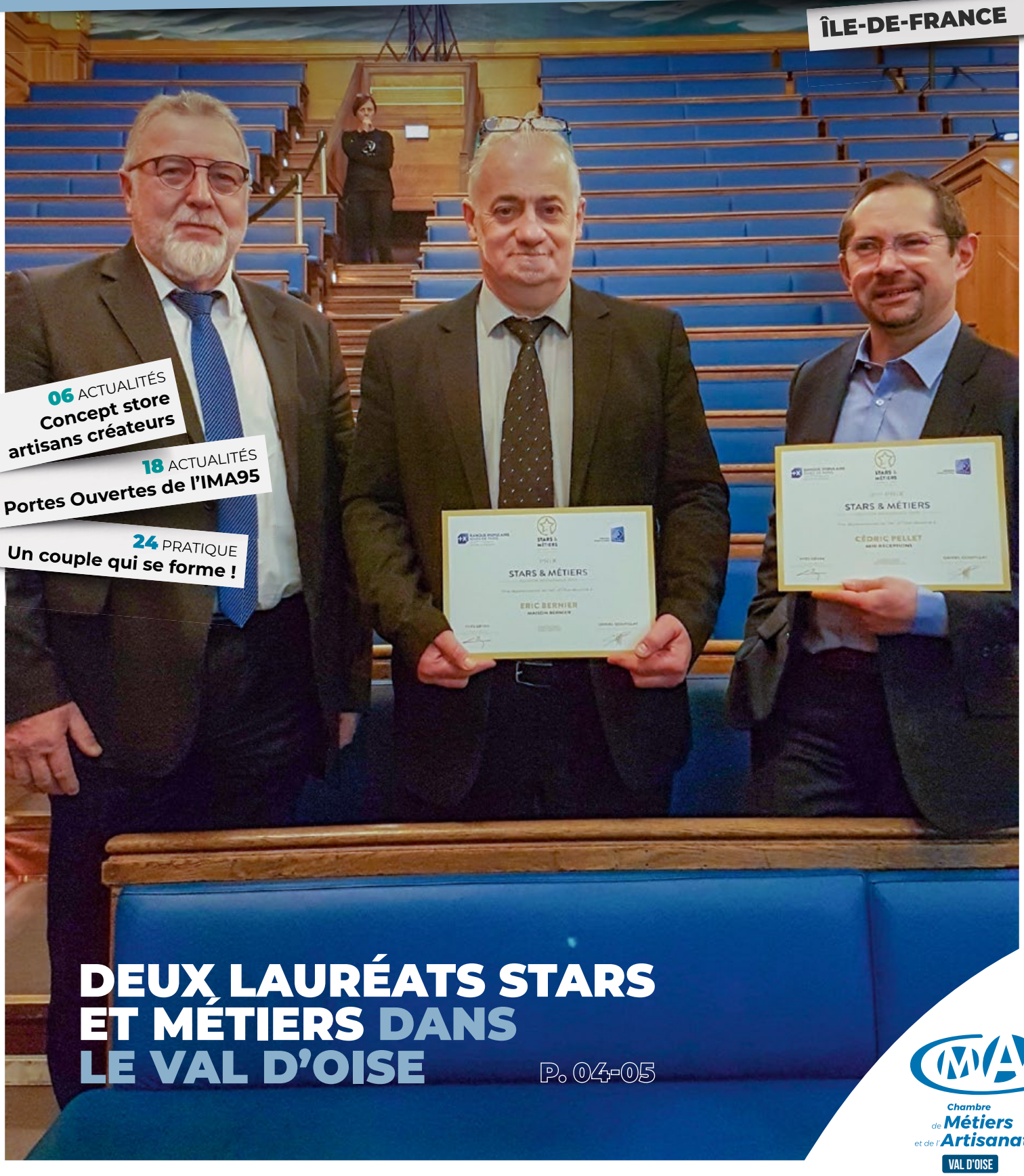
// VAL-D'OISE

ÎLE-DE-FRANCE

06 ACTUALITÉS
Concept store artisans créateurs

18 ACTUALITÉS
Portes Ouvertes de l'IMA95

24 PRATIQUE
Un couple qui se forme !



DEUX LAURÉATS STARS ET MÉTIERS DANS LE VAL D'OISE

P. 04-05

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
VAL D'OISE

FIATPROFESSIONAL.COM/FR

ET LES PROS, COMME VOUS.

UNE GAMME COMPLÈTE DE VÉHICULES UTILITAIRES ADAPTÉS À CHACUN DE VOS BESOINS PROFESSIONNELS.

À PARTIR DE
7 990 € HT (1)

GAMME FIAT PROFESSIONAL SURÉQUIPÉE | JUSQU'À 5 ANS DE GARANTIE
NAVIGATION SUR ÉCRAN TACTILE > CLIMATISATION > RÉGULATEUR DE VITESSE(2) > RADARS DE RECUL > TÉLÉPHONIE MAINS-LIBRES BLUETOOTH®

(1) Tarif au 01/02/2019 du Fiorino essence 1,4 i.e. 77 ch Pack Pro Nav : **14 740 € HT - 6 750 € HT (dont 6 051 € HT de remise constructeur et 700 € HT de prime à la reprise d'un véhicule, sans condition d'âge, destiné ou non à la destruction) = 7 990 € HT.** Offre réservée aux professionnels, **valable jusqu'au 30/06/2019** chez les Distributeurs participants. Dans la limite des stocks disponibles. (2) Pour Fiorino, disponible sur les motorisations Diesel.

FCA CAPITAL France

FIAT PROFESSIONAL
PROFESSIONNEL COMME VOUS

STCA - 1 rue Louis Delage - 95310 Saint Ouen l'Aumone - 0134324400 - www.stca.fr
Espace Saint Germain - 4 routes de Mantes - 78240 Chambourcy- 01 30 06 03 03 - www.espacesaintgermain.fr

---

PEUGEOT EXPERT

À CHAQUE MÉTIER SON UTILITAIRE PEUGEOT

PREMIUM
À PARTIR DE
169 € HT/MOIS
APRÈS UN 1ER LOYER DE 2 450 € HT (1)
ENTRETIEN OFFERT (2)

PORTES LATÉRALES COULISSANTES MAINS-LIBRES*

MOTION & e-MOTION

BETC Automobiles PEUGEOT SCS 144 503 RCS Nanterre.

PEUGEOT
PROFESSIONNEL

PEUGEOT PARTENAIRE MAJEUR DU STADE TOULOUSAIN, CHAMPION DE FRANCE 2019.

1) Exemple pour le crédit-bail sur 36 mois et pour 30 000 km d'un PEUGEOT Expert Premium STD BlueHDi 100 S&S BVM6 neuf, hors options, au prix spécial de 16 374 € HT, déduction faite de la prime PEUGEOT de 1 000 € pour la reprise d'un véhicule utilitaire, au lieu de 25 550 € HT (tarif conseillé 20A au 03/02/2020). 35 loyers mensuels de 169 € HT après un 1er loyer majoré de 2 450 € HT. Offre incluant l'entretien et l'assistance offerts pendant 36 mois (2) Option d'achat finale en cas d'acquisition 10806,84 € HT. Sous condition de reprise. **Modèle présenté :** Expert Premium STD BlueHDi 100 S&S BVM6, options Pack look, Jantes alliage 17" peintes Gris Eclat Cliquer et peinture métallisée : **199 € HT/mois** après un 1er loyer de 2 620 € HT, option d'achat finale en cas d'acquisition 10 689,15 € HT. (2) Selon les conditions générales du Contrat PEUGEOT Sérénité Pack Entretien, disponibles dans les points de vente PEUGEOT. Offre non cumulable, réservée aux professionnels, valable du 01/01/2020 au 30/04/2020 pour un PEUGEOT Expert Premium STD BlueHDi 100 S&S BVM6 neuf, dans le réseau PEUGEOT participant, et sous réserve d'acceptation du dossier par CREDIPAR, SA au capital de 138 517 008 €, RCS Nanterre n°317 425 981, 9, rue Henri-Barbusse 92230 Gennevilliers, mandataire d'assurance n°ORIAS 07004921 (www.orias.fr). * Porte latérale coulissante gauche et fonction mains libres en option.

PEUGEOT RECOMMANDE TOTAL **Consommation mixte (en l/100 km) : 4,7 à 5,6. Émissions de CO_2 (en g/km) : 122 à 144.**

VAUBAN AUTOMOBILE

Votre concessionnaire PEUGEOT dans le Val d'Oise

ARGENTEUIL - 117, bd Jean Allemane - 95100 ARGENTEUIL - 01.34.34.35.35
CERGY PONTOISE - 8, Chaussée Jules César - 95520 OSNY - 01.34.41.72.72
HERBLAY - La Patte d'Oie d'Herblay - 95220 HERBLAY - 01.34.50.45.45

Ce début d'année est l'occasion pour moi de rappeler le rôle essentiel d'accompagnement des chefs d'entreprise artisanales par la CMA 95. Nos missions, en tant que corps intermédiaire de l'État, sont aussi d'assurer des fonctions de représentation et de défense des intérêts des artisans. Vous pouvez compter sur les élus de la CMA 95 pour porter haut et fort les couleurs de l'artisanat, secteur d'activité économique qui crée beaucoup d'activité mais qui n'est pas encore suffisamment reconnu. De plus, le réseau des CMA continue à se structurer en cohérence avec la nouvelle législation pour mettre en place une organisation régionale, tout en souhaitant conserver ses forces de frappe de proximité, au plus près des artisans, et répondre à l'évolution des besoins locaux. Au 1er janvier 2021, le réseau des CMA doit créer une seule organisation par région. Je fais le vœu que l'échelon départemental conserve ses missions de front office pour continuer efficacement à accompagner les artisans. Pour cela, le réseau des CMA de France et l'État ont signé le 15 janvier 2020 un Contrat d'objectifs et de performance (COP) afin de clarifier les actions terrain des CMA, pour une plus grande efficience et surtout homogénéité des actions des CMA. Votre CMA 95 reste votre interlocuteur direct et nos services sont à votre disposition. Notre offre de formation pour les chefs d'entreprise est complète et peut répondre à vos besoins, n'hésitez pas à nous contacter.
Je vous souhaite une heureuse année 2020 tant sur le plan professionnel que personnel ; meilleurs vœux à partager avec vos proches.
Artisanalement votre,

Jean-Louis Orain
Président de la CMA du Val-d'Oise

ENVIE D'ALLER PLUS LOIN ? **WWW.CMA95.FR**

CMA95 @ARTISANS95 INFO@CMA95.FR

ACTUALITÉS 04

Prix Stars & Métiers : les lauréats valdoisiens

Adhérez au club métiers d'art de la CMA 95 !

Un concept store artisans & créateurs

Protection sociale des travailleurs indépendants

Le Parcours créateur

Concours de la meilleure galette aux amandes du Val-d'Oise

Record battu pour le Salon Noël avant l'heure !

Osez l'export pour faire décoller votre entreprise

Boostez votre entreprise & faites votre plan d'actions numérique

On répare… et ça repart !

Les apprentis du mois de l'IMA

Régalez-vous dans les restaurants pédagogiques de l'IMA 95

PRATIQUE 19

10 idées reçues sur la santé auditive au travail

Sublimez vos Salons sur les réseaux

Embaucher un senior : la bonne idée ?

Madame ADEA et Monsieur TEPE

MonCompteFormation : l'application pour vous former !

REGARDS 26

Jardin sucré – Pâtisserie : le goût et la gourmandise, ingrédients du succès

Trait d'union : l'art et la manière

David Abiker, journaliste et écrivain

Ce numéro comprend des pages spécifiques entre les pages 1 à 17 et 26 à 27 pour les abonnés du Val-d'Oise.

Le Monde des artisans n°134 – Janvier/février 2020 – Édition du Val-d'Oise – **Président du comité de rédaction des pages locales:** Jean-Louis Orain - Avec le concours rédactionnel de la chambre de métiers et de l'artisanat du Val-d'Oise – **Éditeur délégué:** Stéphane Schmitt – **Rédaction:** ATC, port.: 06 65 62 28 85, e-mail: lemondedesartisans@groupe-atc.com – **Ont collaboré à ce numéro:** Marjolaine Biagi, Julie Clessienne, Christelle Fénéon, Samira Hamiche, Pixel6TM (Sophie de Courtivron, Isabelle Flayeux, Guillaume Geneste, Olivier Hielle, Laetitia Muller), Muriel Michelski-Ostreicher, Magali Santulli, Sylvain Villaume – **Secrétariat de rédaction:** Pixel6TM (Clara Mennuni) – **Pages Val d'Oise:** Andréa Astorga et Olivier Salat – **Publicité:** ATC, 137 quai de Valmy, 75010 Paris – Thierry Jonquières, Tél. 06 22 69 30 22, fax 05 61 59 40 07, e-mail: thierry.jonquieres@wanadoo.fr et Cédric Jonquières, Tél. 06 10 34 81 33, fax 05 61 59 40 07, e-mail: cedric.jonquieres@orange.fr – **Photographies:** Pixel6TM – **Crédits photos locales sauf mention contraire:** CMA95 et CRMA IDF– **Promotion diffusion:** Shirley Elter, Tél.: 03 87 69 18 18. Tarif d'abonnement 1 an. France: 9 euros. Tarif au numéro: 1,50 €. à l'étranger: nous consulter – Conception éditoriale et graphique: TEMA/TM Tél. 03 87 69 18 01 – **Fabrication:** Pixel6TM, Tél.: 03 87 69 18 18 – **Éditeur:** Média et Artisanat SAS appartenant à 100 % à ATC, 23 rue Dupont-des-Loges, BP 90146, F-57004 Metz cedex1. **PDG et directeur de la publication:** François Grandidier – **N° commission paritaire:** 0321 T 86957 – **ISSN:** 1271-3074 – **Dépôt légal:** à parution – **Impression:** Imprimerie Léonce Déprez - Zone industrielle Riutz - 62620 Barlin.

PEFC 10-31-1495 Certifié PEFC pefc-france.org

Origine géographique du papier: Allemagne · Taux de fibres recyclées : 0,00 % · **Certification des fibres utilisées:** PEFC · **Au moins 1 des indicateurs environnementaux:** Ptot 0,016 kg/tonne

PRIX STARS & MÉTIERS les lauréats valdoisiens

LUNDI 9 DÉCEMBRE, deux artisans du département ont reçu le prix Stars et Métiers aux côtés de quatorze chefs d'entreprise d'Île-de-France. Créé il y a onze ans par le réseau des Banques populaires et des CMA, ce concours récompense la dynamique entrepreneuriale des artisans. Une belle occasion de démontrer la richesse du tissu artisanal. Bravo à Éric Bernier, chocolatier et pâtissier à la Maison Bernier à Puiseux-Pontoise et à Cergy ainsi qu'à Cédric Pellet, traiteur 4810 réceptions à Herblay-sur-Seine ! Portraits.

Éric Bernier, 100 % chocolaté !

ÉNERGIE ET CONVICTION, voilà deux mots qui caractérisent Éric Bernier. Comme il le dit lui-même, la chocolaterie et la pâtisserie sont dans ses gênes ! C'est grâce à un ami de son grand-père qu'il apprend la pâtisserie, un homme essentiel dans sa vie. *« C'est mon deuxième père, il m'a donné les outils pour ce métier »*, explique-t-il. Avide d'apprendre, Éric monte à Paris, à l'âge de 19 ans, pour diversifier son apprentissage. *« Je voulais peaufiner mon savoir-faire. J'ai donc fait beaucoup de maisons. J'ai ingurgité énormément, le bon comme le mauvais. Le bon pour m'en inspirer, le mauvais, pour ne pas le reproduire. »*

Un besoin de challenge

À l'âge de 40 ans, il décide de franchir un nouveau cap en se mettant à son compte. La boulangerie-pâtisserie qu'il tient à Ermont fonctionne très bien mais son rêve est ailleurs. L'artisan décide en 2012 de monter sa chocolaterie. *« Je suis reparti de zéro, j'avais besoin de challenge »*, relate-t-il. Comme il le souligne : *« La boulangerie n'était pas mon cœur de métier, c'était un moyen de gagner ma vie avec une clientèle récurrente. Surtout, cela m'a permis d'apprendre à gérer une entreprise. »* Malgré des moments difficiles, il n'a pas pu se verser de salaire pendant trois ans et a été proche de déposer le bilan, le chocolatier ne regrette rien. ***« Je suis très heureux, je suis libre, je fais ce qu'il me plaît »***, assure-t-il. La chocolaterie est en pleine progression, avec notamment l'ouver-

ture d'une nouvelle boutique, début 2019, à Cergy-le-Haut. Éric Bernier est aussi un homme d'équipe. *« **Une entreprise, c'est une équipe avant tout !** J'en suis le chef d'orchestre et je dois montrer l'exemple »*, dit-il. Très proche de ses neuf salariés, il insuffle une cohésion interne : *« Dans mon entreprise, on est solidaires et on s'entraide. Des apprentis aux salariés, tout le monde peut apporter ses idées, je les y encourage. »*
Éric Bernier est un véritable passionné qui ne se lasse pas de son métier. *« Avec le chocolat, les possibilités sont infinies*, s'enthousiasme-t-il. *La matière permet d'être créatif car on peut tout faire avec le chocolat : bonbon, tablette, sculpture... On peut imiter le bois, le fer... C'est technique mais facile à travailler à partir du moment où on respecte la matière »*, *précise-t-il.*

Une vocation et un engagement

Recevoir le prix Stars et Métiers a été une surprise pour cet homme très humble qui ne se prend pas au sérieux : *« J'ai la tête sur les épaules, je n'aime pas décevoir, c'est une remise en question perpétuelle »*. Très heureux, il concède que *« tout le monde a besoin de reconnaissance »*. *« Je suis fier de ce que j'ai construit. J'ai consacré ma vie à mon travail, c'est une vocation et un engagement de faire tourner la boîte, de la faire évoluer et de pouvoir payer tout le monde à la fin du mois »*, martèle-t-il.

STARS & MÉTIERS
GRANDS PRIX DE L'ARTISANAT

Cédric Pellet, au sommet du traiteur événementiel

LA CARRIÈRE PROFESSIONNELLE de Cédric Pellet n'est pas banale. Initialement, ce passionné des alpages qui a grandi en Haute-Savoie voulait devenir guide de haute montagne. Mais, voyant son intérêt pour la pâtisserie, sa mère l'a plutôt encouragé dans cette voie. Il effectue alors un préapprentissage, dès l'âge de quatorze ans, chez un compagnon du devoir, à Lyon. Puis, il complète sa formation à l'école Ferrandi et chez un traiteur parisien. Une vocation est née. ***« Le monde du traiteur m'a plu tout de suite par sa diversité et son ouverture vers les gens »***, explique-t-il. Il cumule les expériences, de chef pâtissier au ministère de la Défense pendant son service militaire à chef de rang au célèbre hôtel Le Crillon. Il suit également des stages de perfectionnement auprès de Meilleurs Ouvriers de France. *« Je voulais voir toutes les facettes du métier »*, précise ce professionnel passionné.

Un pari énorme

Dès le départ, Cédric Pellet a l'ambition de s'installer à son compte. C'est son patron, le traiteur Art et gourmandises qui lui en donne l'occasion, en lui louant ses locaux et du matériel de pâtisserie. *« C'est grâce à lui que l'aventure Tendances sucrées a commencé. Il est devenu mon client et mon bailleur. »* La qualité de son travail lui rapporte très vite d'autres commandes. *« Je ne m'y attendais pas, j'ai été un peu dépassé. Assez rapidement, les locaux ont été inadaptés »*, raconte Cédric.

En 2013, à la fin du bail locatif, deux options s'offrent à lui : stopper la progression de son chiffre d'affaires ou investir des locaux plus grands tout en ajoutant le traiteur salé à son offre. *« C'était un pari énorme.* ***Quand on créé une entreprise, il y a toujours une grande part d'inconscience***, se rappelle-t-il. *Il fallait que mes clients me fassent aussi confiance sur le salé. »* Il achète donc des locaux à Herblay-sur-Seine et recrute une équipe de professionnels du salé mais aussi une équipe de commerciaux. Ainsi naît la marque traiteur 4810 Réceptions.

Le chiffre 4810 n'est pas choisi au hasard… C'est l'altitude du Mont Blanc, plus haut sommet d'Europe. Tout un symbole pour ce passionné des montagnes ! *« Ces valeurs m'ont toujours aidé dans mon entreprise : la ténacité, le courage, la solidarité. Quand on est engagé dans une voie, la sortie se fait obligatoirement par le haut »*, commente-t-il.

Un challenge relevé haut la main ! Aujourd'hui, l'entreprise compte 28 salariés et réalise 3,5 millions de chiffres d'affaires avec des grandes entreprises comme clients (Chanel, Les Echos, BPI France). Pour autant, Cédric Pellet cherche constamment à s'améliorer car, comme il l'affirme : *« Si on reste statique, les autres eux continuent d'avancer. »* Avec toujours la passion du métier au bout des doigts. *« **J'aime toujours autant mon métier après toutes ces années.** Je reste à la production, cela me tient à cœur. »*

Un patron reconnaissant

Le prix Stars et Métiers est une vraie surprise pour Cédric Pellet qui reste très humble. *« Je suis plus content pour l'entreprise et pour mes salariés que pour moi. Cela va nous servir à communiquer. »* Très perfectionniste, il souhaite pour l'avenir agrandir ses locaux et augmenter son chiffre d'affaires, tout en gardant une entreprise à taille humaine, avec des valeurs. *« Nos clients sont satisfaits de nos prestations mais il ne faut pas se reposer sur nos lauriers.* ***Nous n'avons pas le droit à l'erreur car, tous les jours, on remet en jeu notre réputation.*** *Là où j'en suis, c'est un miracle ! Je suis partie de rien, d'une feuille vierge, à 14 ans, j'étais un gamin en échec scolaire »*, souligne-t-il. Un beau parcours et de belles valeurs que Cédric Pellet essaye de transmettre, notamment à travers les brigades culinaires de la Tablée des chefs.

Adhérez au club métiers d'art de la CMA 95 !

En janvier 2020, la CMA 95 a lancé son nouveau club métiers d'art pour accompagner ces chefs d'entreprise dans le développement de leur entreprise.

Adhérer à ce club, c'est :

- bénéficier des dix sessions annuelles de formation du réseau animé par AOC conseil et formation ;
- les formations « Participer à un Salon professionnel » et « Le pitch commercial » (ou équivalent) ;
- participer au Salon d'artisanat d'art Noël avant l'heure gratuitement ;
- Participer aux boutiques éphémères de la CMA 95 et au concept store « C'est vrai » à Enghien-les-Bains, à tarif préférentiel (sur candidature) ;
- participer à des visites et des rencontres professionnelles ;
- bénéficier d'un accompagnement personnalisé par un conseiller économique de la CMA 95 ;
- adhésion gratuite au réseau Articlub 95.

Pourquoi adhérer ?

- Pour booster votre entreprise !
- Pour être formé par des experts de l'artisanat d'art.
- Pour bénéficier de l'appui du réseau et ne plus être isolé.
- Pour échanger avec d'autres artisans d'art et créateurs.

CONTACTEZ VITE :
Grace Silvestre au 01 34 35 80 37
ou silvestre@cma95.fr

TARIF
500 €/ an (payable en 2 fois)
Gratuit pour les dirigeants ayant créé leur entreprise il y a moins d'un an à la date d'adhésion

Un concept store artisans & créateurs

Forte du succès des différentes boutiques éphémères d'artisanat mises en place ces dernières années, la CMA 95 franchit une étape supplémentaire en proposant une boutique permanente. Ainsi, le 3 décembre dernier, le concept store « C'est vrai » a ouvert ses portes, en plein centre-ville d'Enghien-les-Bains.

On peut y trouver les créations d'une trentaine d'artisans locaux dans des domaines variés :

- univers féminin : création de bijoux, vêtements, accessoires, sacs…
- décoration d'intérieure : objets de décoration en céramique, en fer, en bois, vannerie, du petit mobilier…
- gourmandises : pâtisserie, chocolats, épices…

Plus qu'une boutique, « C'est vrai » est un concept store qui entend faire découvrir l'artisanat : des pièces uniques ou séries limitées issues de la créativité d'artisans passionnés, des objets authentiques qui ont une âme. Acheter un produit au concept store « C'est Vrai », c'est acheter une création originale, un petit bout de l'histoire de celui qui l'a créé, un objet qui a du sens.

Le slogan de la boutique est le suivant : **« C'est local, c'est créatif, c'est unique, c'est beau, c'est artisanal… C'est vrai ! »** « C'est vrai » est aussi un clin d'œil à la célèbre chanson de Mistinguett, née à Enghien-les-Bains. Nous vous attendons nombreux !

DES ANIMATIONS SONT PROPOSÉES SUR INSCRIPTION :
vannerie et création d'objet déco en carton (dates et modalités d'inscription sur le site Internet : www.cma95.fr).
INFORMATIONS PRATIQUES :
du mardi au samedi, de 10 h à 19h,
16 avenue du général de Gaulle, 95880 Enghien-les-Bains

Programme des ateliers workshop Entrepreneur#Leader du 1er semestre 2020

Entrepreneur#Leader est un dispositif régional d'appui à la création-reprise d'entreprise pour vous aider à lancer et développer votre entreprise.

- **Jeudi 6 février à 9 h :** maîtriser ses coûts et ses dépenses de fonctionnement, à la CMA, 3 rue Louis Perrein, 95400 Villiers-le-Bel.
- **Jeudi 19 mars à 9 h :** contrôler l'évolution de son business model par rapport à son business plan, à la Pépinière d'entreprises, 26 rue des sablons, 95360 Montmagny
- **Jeudi 18 juin à 9 h :** comment accroître son chiffre d'affaires grâce à son réseau, à la CMA, 1 avenue du parc, 95000 Cergy

INSCRIPTION :
Service économique et formation
01 34 35 80 44 ou eco@cma95.fr

Agenda réseau Arti'Club95

F8STUDIO/ADOBESTOCK

En tant que chef d'entreprise, vous vous sentez parfois seul ? Avez-vous pensé à faire partie d'un réseau d'entrepreneur ? La CMA 95 a créé en 2014 le réseau Arti'Club 95 dédié aux artisans du Val-d'Oise. Des réunions mensuelles qui permettent d'échanger sur des problématiques communes, de manière conviviale.

Prochaines réunions à la CMA de Cergy, à 18 h 45

- **27 février :** mieux se connaître à travers des ateliers ludiques.
- **26 mars :** loi de Finances, les nouveautés.
- **23 avril :** travailler son pitch, savoir se présenter de manière courte et efficace.

Contactez-nous au 01 34 35 80 40 ou articlub95@cma95.fr +

Protection sociale des travailleurs indépendants

NOUVEAUX INTERLOCUTEURS. Les travailleurs indépendants rejoignent début 2020 le régime général de la Sécurité sociale pour la gestion de leur protection sociale. Le point sur les changements à venir.

À partir du 1er janvier, et d'ici la fin du mois de février 2020, le régime de Sécurité sociale pour les indépendants (ex-RSI) disparaîtra. Les travailleurs indépendants seront rattachés au régime général de la Sécurité sociale pour leur protection sociale, comme la majorité des assurés en France. Si vous êtes concerné, sachez que vos interlocuteurs deviennent :

- l'assurance maladie (CPAM/GSS/CSS) pour votre santé. La caisse d'assurance maladie de votre lieu de résidence se chargera de vos frais de santé, dès votre rattachement qui vous sera notifié par courrier ou par courriel entre le 20 janvier et le 17 février 2020 ;
- l'assurance retraite (Cnav/Carsat/CGSS) pour votre retraite. À partir du 1er janvier 2020, votre interlocuteur pour votre retraite devient la caisse d'assurance retraite de votre lieu de résidence ;
- le réseau des Urssaf/CGSS/CSS pour vos cotisations. À partir du 1er janvier, vous continuerez à cotiser auprès de l'Urssaf de votre région.

Ce transfert est automatique. Vous conserverez l'ensemble de votre protection sociale et de vos droits actuels. La réglementation ne change pas avec ce transfert : à revenus égaux, vos cotisations resteront inchangées.
Vous bénéficierez des mêmes offres de service que les travailleurs salariés, auxquelles s'ajouteront des services spécifiques à votre statut d'indépendant.

INFORMATIONS : www.secu-independants.fr ou 3648

Le Parcours CRÉATEUR

Vous avez comme projet de créer ou reprendre une entreprise artisanale et vous vous posez de nombreuses questions sur les démarches à effectuer ? La chambre de métiers et de l'artisanat du Val-d'Oise vous propose différents stages de création d'entreprise pour réussir le lancement de votre activité.

SIMPLE, RAPIDE, COMPLET. Un parcours de formation à la carte, adapté à chaque profil :

- **Pack Micro** : un stage de deux jours pour démarrer votre activité sur de bonnes bases, sous le régime de la microentreprise.
- **Pack Essentiel** : un stage de deux jours qui donne les réponses aux principales questions que vous vous posez. Comment choisir le bon statut pour mon entreprise ? Comment calculer ce que je vais gagner ? Quelles sont les principales obligations sociales et fiscales de l'entreprise ? Comment m'immatriculer simplement et en toute sécurité ?
- **Pack Premium** : un stage complet de cinq jours qui passe en revue les différents aspects de l'entreprise : juridique, financier, commercial… L'étude d'un cas pratique vous permettra d'élaborer vos prévisions : plan de financement, chiffres d'affaires à réaliser, calcul du prix…

Pour entreprendre sans erreur et construire votre projet entrepreneurial de A à Z, faites appel à la CMA !

+ Service économique et formation au 01 34 35 80 44

PAROLE D'ARTISANS :

Willy Gercara, restauration rapide

C'est un ami qui m'a conseillé de contacter la CMA pour mon projet de création d'entreprise. Je ne regrette pas du tout, j'ai senti que j'allais être bien entouré. J'ai d'abord assisté à la réunion d'information puis j'ai fait le stage de cinq jours. J'en suis très satisfait, j'ai pu faire évoluer positivement mon projet. Cela m'a beaucoup aidé dans ma réflexion, par exemple pour choisir le meilleur statut pour mon entreprise. Je pense que **c'est vraiment un minimum pour bien démarrer son entreprise**, on y apprend énormément de choses. C'est vrai que cela prend du temps et de l'énergie mais il vaut mieux prendre du temps au début et faire les bons choix pour faire durer son entreprise plutôt que de vouloir aller trop vite et déposer le bilan deux ans après. **Désormais, je sais que je ne suis pas seul dans ce projet de création d'entreprise.** En cas de besoin, je sais que je peux contacter la CMA et que j'aurai des réponses fiables et efficaces. Après le stage, je me suis engagé dans la démarche Entrepreneur#Leader et j'ai pu bénéficier d'un diagnostic de la part de ma conseillère CMA. On fera ensuite le prévisionnel d'activité. On n'est jamais trop accompagné ! **Je pense que la CMA est vraiment une aide précieuse pour créer mon entreprise !**

AURÉLIA BLANC

RÉUNION D'INFORMATION

Attention, la Matinale des entrepreneurs, réunion d'information hebdomadaire, gratuite et sans rendez-vous, organisée par la CMA 95, change de jour. Désormais, les porteurs de projet peuvent se présenter tous les mardis matin, à la CMA de Cergy ou à l'antenne de Villiers-le-Bel, pour obtenir des informations sur la création/reprise d'entreprise. À la suite de cette réunion, vous pouvez bénéficier d'un premier rendez-vous individuel avec un conseiller de la CMA 95 expert de l'entrepreneuriat.

Infos pratiques : tous les mardis, de 9 h 15 à 12 h, au siège de la CMA, 1 avenue du Parc, 95000 Cergy et à l'antenne Est, 3 rue Louis Perrein, 95400 Villiers-le-Bel. Le 2e vendredi de chaque mois, de 9h15 à 12h, à la Pépinière d'entreprise, 26 rue des sablons, 95360 Montmagny

i Service économique et formation au 01 34 35 80 00

Le Conseil départemental aux côtés des Valdoisiens

val d'oise
le département

BANQUE POPULAIRE
RIVES DE PARIS
proche et engagée

SOCAMA

ADDITIONNER LES FORCES
MULTIPLIER LES CHANCES

BANQUE POPULAIRE

INSCRIVEZ-VOUS AU 9e CONCOURS DE LA MEILLEURE BAGUETTE DE TRADITION DU VAL-D'OISE !
Vous êtes boulanger/boulangère : chef d'entreprise, ouvrier(ère) ou apprenti(e), vous êtes soucieux(se) de la qualité de vos produits ? Vous aimeriez élargir votre clientèle, faire connaître votre métier ? Alors ne perdez pas de temps, inscrivez-vous ! Vous avez jusqu'au 14 février 2020. Depuis sa création en 2012, ce concours a rassemblé plus de 600 participants, toutes catégories confondues, permettant ainsi aux lauréats de gagner en notoriété, de développer et de fidéliser leur clientèle. Le jury aura lieu le 12 mars.

CONCOURS

Concours de la meilleure galette aux amandes du Val-d'Oise

La fédération de la boulangerie-pâtisserie du Val-d'Oise a organisé le 9 décembre dernier le 3e concours de la meilleure galette aux amandes 2020, avec le soutien de la CMA 95. Pour départager les 93 galettes en lice, le jury s'est appuyé sur les critères suivants : la cuisson, le décor, la crème d'amandes ou la frangipane, le feuilletage et la coupe-équilibrage.

Toutes nos félicitations aux lauréats :

Catégorie chef d'entreprise :
- Joaquim Jérémy, boulangerie Poudres d'or à St-Ouen-l'Aumone
- Bunel Patrick, boulangerie Tango à Taverny
- El Gatou Nadia, boulangerie La maison Heloise à Argenteuil

Catégorie salarié :
- Deschepper Laura, boulangerie Au cœur gourmand à Magny-en Vexin
- Ridel Julien, boulangerie Poudres d'or à St-Ouen-l'Aumone
- Papillon Antoine, boulangerie Poudres d'or à St-Ouen-l'Aumone

Catégorie apprenti :
- Dumast Jérémy, boulangerie Poudres d'or à St-Ouen-l'Aumone
- Van Der Coilden Sambre, boulangerie Poudres d'or à St-Ouen-l'Aumone
- Kahlaoui Adil, boulangerie La maison Heloise à Argenteuil

Portrait du lauréat Jérémy Joaquim

Jérémy Joaquim a appris le métier de pâtissier à l'âge de 16 ans, en apprentissage dans une boulangerie, à Sartrouville. Pas de hasard, c'est une affaire de famille ! En effet, son oncle est pâtissier et son père, fournisseur de matières premières. *« Petit, j'allais dans les fournils avec mon père. À force de côtoyer cet environnement, cela m'a donné envie d'en faire mon métier »*, explique-t-il. Son diplôme en poche, il se fait la main dans la boulangerie Bernier, à Ermont. Une expérience de deux ans qui lui a laissé le goût du travail bien fait et l'exigence de qualité. Au point d'affirmer même : *« M. Bernier, c'est mon père spirituel en pâtisserie. »* Il apprend également beaucoup chez M. et Mme Joubert à Taverny pour qui, il sera ouvrier pâtissier pendant sept ans. Ce sont eux qui lui donnent un coup de pouce pour reprendre, il y a un an et demi, la boulangerie Le marquis d'ambre située au niveau du pont entre Saint-Ouen-l'Aumône et Pontoise. Un beau challenge pour l'artisan âgé d'à peine 30 ans ! Le jeune homme regorge d'idées pour attirer une nouvelle clientèle. Cela passe notamment par les nombreux concours auxquels il participe, avec succès. Derniers en date : le concours de la meilleure tarte aux pommes d'Île-de-France et le concours de la meilleure galette aux amandes du Val-d'Oise, qu'il a, tous deux, remportés. *« L'objectif premier est de faire connaître la boulangerie. Et puis **gagner un prix, cela rassure nos clients sur la qualité de nos produits**. Côté personnel, c'est valorisant. C'est un challenge que je me lance pour arriver dans les premiers. »* Et l'impact sur les ventes est bien réel, ainsi, il a écoulé 150 kg de pommes en trois jours à la suite du 1er prix du concours régional de la meilleure tarte aux pommes ! Le boulanger-pâtissier communique également sur les réseaux sociaux, Facebook et Instagram, et organise des jeux concours. Ainsi, en janvier, pour tout achat d'une galette, vous pouviez participer à un jeu concours permettant de gagner différents lots dont un scooter. ***« Si on veut vendre, il faut innover, ne pas rester sur ses acquis, aller chercher le client »***, constate Joaquim. Un artisan qui ne manque pas d'idées !

NISSAN
Innovation that excites
SAINT-GRATIEN
96 boulevard du Maréchal Foch
01 39 34 09 09
ST-OUEN-L'AUMONE
5 rue de Dion Bouton
01 30 37 84 84
ST-BRICE-SOUS-FORÊT
5 avenue Robert Schumann
01 34 04 39 99
Retrouvez nos actualités et toutes nos concessions Paris / Île de France
www.NEUBAUER-NISSAN.fr
5 ANS DE GARANTIE
160 000 KM
SUR LA GAMME NISSAN UTILITAIRES*
NEUBAUER
DISTRIBUTEUR
Innover autrement. *En France, garantie constructeur 5 ans limitée à 160 000 km (sauf gamme e-NV200 : garantie 5 ans limitée à 100 000 km - dont 3 ans de garantie constructeur et 2 ans d'extension de garantie.Voir détails sur conditions générales de garantie et d'extension de garantie. Modèles présentés : versions spécifiques. Nissan West Europe : nissan.fr

COMMUNIQUEZ DANS
le monde des
artisans
THIERRY JONQUIÈRES
DIRECTEUR DE PUBLICITÉ
06 22 69 30 22
thierry.jonquieres@wanadoo.fr
CÉDRIC JONQUIÈRES
CHEF DE PUBLICITÉ
06 10 34 81 33
cedric.jonquieres@orange.fr
Le magazine de référence de l'artisanat
les lauréats valdoisiens
artisans
DEUX LAURÉATS STARS ET MÉTIERS DANS LE VAL D'OISE

Record battu pour le Salon Noël avant l'heure !

Il y avait du monde pour venir voir les artisans créateurs du Salon Noël avant l'heure, du 21 au 24 novembre dernier. Plus de 3 000 visiteurs ont assisté à cette 11e édition. Chacun a pu anticiper les cadeaux de Noël, se faire plaisir ou tout simplement admirer les belles créations des 70 artisans locaux réunis à la CMA de Cergy. Décoration, bijoux, mode, gourmandises… il y en avait pour tous les goûts et toutes les bourses ! Avec toujours une exigence de qualité et d'originalité.

Le Salon a été l'occasion de mettre à l'honneur plusieurs artisans du département. Ainsi, Eugénie Lecorre, fleuriste chez Laminae Tut Tut Fleurs a remporté **le prix Coup de cœur du public** de cette 11e édition du Salon d'artisanat et savoir-faire Noël avant l'heure, en partenariat avec le conseil départemental du Val-d'Oise.

Le prix du Jeune créateur, parrainé par la Macif, a cette année récompensé trois lauréats

- Christine DeSaintjean, créatrice d'objet déco en plastique recyclé, Renaissance.
- Marie Drouet, vannière, Atelier Marie Drouet.
- Dominique Baillon, céramiste.

Merci aux artisans exposants d'avoir partagé leur savoir-faire, leur passion et leur créativité, le tout dans la bonne humeur. Nous remercions également nos partenaires pour leur soutien : le conseil départemental du Val-d'Oise, la Banque Populaire, la Macif et la ville de Cergy. Et, bien sûr, AOC conseil et formation pour leur accompagnement bienveillant et efficace.
À l'année prochaine !

En 3h30, Sophie a appris à financer son entreprise et à trouver des aides pour les 5 prochaines années.

Parce que chaque artisan a des besoins particuliers, découvrez les formations sur-mesure du Parcours Créateur dans votre Chambre de Métiers et de l'Artisanat.

Retrouvez plus d'informations sur ***artisanat.fr***

l'Europe s'engage en France
Fonds Social Européen
UNION EUROPÉENNE
Le projet « Refonte de l'offre globale de services » est cofinancé par le Fonds social européen dans le cadre du programme opérationnel national « Emploi et Inclusion » 2014-2020

PARCOURS CRÉATEUR

Chambres de Métiers et de l'Artisanat

Osez l'export pour faire décoller votre entreprise

Nom du Salon & événement	Thématiques	Lieux	Dates	Tarifs **	
Room + Style www.room-style-messe.de	Salon allemand dans le secteur des arts de vivre : objet cadeau, décoration, bijoux, mode et accessoires.	Dresde, Allemagne	10 au 12 janvier 2020	À partir de 985 € * **Renseignements :** export@crma-idf.fr	Renseignements : export@crma-idf.fr
Mission de prospection www.crma-idf.com	Programme personnalisé de rendez-vous professionnels auprès d'acheteurs, prescripteurs et distributeurs locaux.	Pays du Golfe (Qatar, Koweït, EAU)	Avril 2020	À partir de 3885 €* **Renseignements :** export@crma-idf.fr	Renseignements : export@crma-idf.fr
Plein'Art www.metiersdart.ca	Salon présentant les savoir-faire et les créations des artisans d'art québécois : mode, accessoires et décoration.	Québec, Canada	28 juillet au 9 août 2020	À partir de 2890 € * **Renseignements :** export@crma-idf.fr	Renseignements : export@crma-idf.fr
Mode In France www.modein-france.fr	Salon organisé par la Fédération de prêt-à-porter féminin réunissant 60 marques de mode françaises et 1600 acheteurs, showrooms et distributeurs japonais.	Tokyo, Japon	Août 2020	À partir de 5300 € * **Renseignements :** export@crma-idf.fr	Renseignements : export@crma-idf.fr
NY NOW www.nynow.com	Salon incontournable dans le secteur du cadeau et de la décoration aux USA.	New York, USA	8 au 12 août 2020	À partir de 5900 € * **Renseignements :** export@crma-idf.fr	Renseignements : export@crma-idf.fr
SIPC www.patrimoine-culturel.com	Restauration et métiers d'art	Paris, France	22 au 25 octobre 2020	À partir de 1320 €* **Renseignements :** export@crma-idf.fr	Renseignements : export@crma-idf.fr
Résonance(s) www.salon-resonances.com	Création contemporaine	Strasbourg, France	6 au 9 novembre 2020	À partir de 1440 €* **Renseignements :** export@crma-idf.fr	Renseignements : caroline.bouedec@crma-idf.fr
SMAQ www.metiersdart.ca	Rendez-vous par excellence depuis 60 ans dans le paysage canadien des métiers d'art.	Montréal, Canada	Décembre 2020	À partir de 3080 € * **Renseignements :** export@crma-idf.fr	Renseignements : export@crma-idf.fr

* Tarifs TTC provisoires sous réserve de confirmation.

** Opérations subventionnées de 30 % à 40 % pour les entreprises immatriculées au Répertoire des Métiers en Île-de-France.

Depuis le 1er janvier 2020, le dépôt du contrat d'apprentissage se substitue à l'enregistrement par votre CMA. Tous les contrats d'apprentissage sont désormais à transmettre aux OPCO référents des entreprises, afin de permettre le financement de la formation.

IMPORTANT : votre CMA est toujours à vos côtés pour vous accompagner dans vos démarches : création, rédaction et impression du contrat, accompagnement OPCO, conseils, mise en relation avec les jeunes, relations avec le CFA, etc., et vous éviter ainsi de présenter à votre OPCO, des dossiers non conformes.

BON À SAVOIR !

Boostez votre entreprise & faites votre plan d'actions numérique

ARTISANS ! Vous souhaitez améliorer la visibilité de votre entreprise, faciliter la gestion des tâches administratives, fidéliser votre clientèle ?

Augmentez votre chiffre d'affaires avec le numérique ! Un conseiller CMA est à votre disposition pour construire le plan d'actions numérique de votre entreprise.

Plan d'actions numérique
Tarif : 120 € | 2 heures

Les plus de la prestation :

- un accompagnement personnalisé avec votre conseiller numérique CMA (analyse de votre entreprise, préconisations et sélection d'outils adaptés à vos besoins*),
- un rendu du diagnostic (présence Web, outils webmarketing, outils de gestion),
- une identification des dispositifs d'aide au financement.

Vous êtes un artisan commerçant ? Vous souhaitez améliorer la visibilité de votre boutique et booster vos ventes grâce au numérique ? Bénéficiez jusqu'à 1500 €* de subvention dans le cadre du chèque numérique proposé par le conseil régional d'Île-de-France.

*Possibilité d'appui dans la mise en œuvre - à définir avec votre conseiller.

BESOIN DE FAIRE LE POINT ?
Réalisez votre autodiagnostic numérique et évaluez votre entreprise en seulement dix minutes.
autodiagnostic-numerique.crma-idf.com

+ Offert par votre CMA- Pour plus d'informations, contactez votre CMA

On répare... et ça repart !

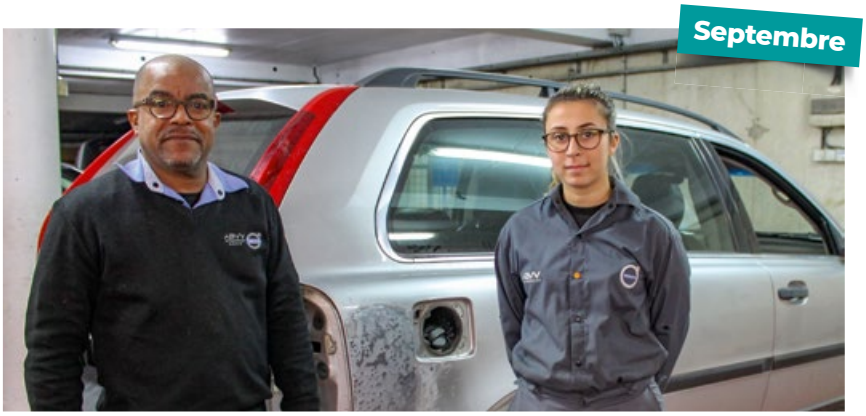
La CRMA IDF, en partenariat avec l'Ademe, mène des actions de valorisation de la réparation, et du réemploi. Artisan de la réparation de vélos, d'informatique, d'électroménager, d'articles de sport, d'instruments de musique, de vêtements, d'outillages, de bijoux et de bien d'autres objets, sont des métiers au cœur de la prévention et de la réduction des déchets. Afin d'améliorer votre notoriété et votre visibilité en tant qu'acteur de la réparation, la CRMA IDF a mis en place l'annuaire de la réparation **www.annuaire-reparation.fr** Afin de valoriser votre engagement, vous pouvez adhérer au label Répar'Acteurs. Vous recevrez un kit de communication (logo, vitrophanie, affiche) qui permet :

- la mise en avant de la réparation plutôt que l'achat d'objets neufs,
- la gestion des déchets de manière durable,
- l'optimisation de la consommation d'énergie et d'eau.

VOUS ÊTES ARTISAN DE LA RÉPARATION,
vous souhaitez rejoindre la démarche, n'attendez plus, contactez :
CRMA IDF
Matthieu BEGUIN-BILLECOCQ
matthieu.beguin-billecocq@crma-idf.fr
01 80 48 26 14

Les apprentis du mois de l'IMA

Septembre



Meg en CAP carrosserie

Au garage Volvo de Gonesse, on collabore avec l'IMA de Roissy-Pays de France depuis le début des années 1990. Une aubaine pour Meg qui a commencé son apprentissage l'année dernière. Il faut dire que son parcours est loin d'être linéaire. Avant de choisir ce métier, Meg a d'abord étudié pendant trois ans la coiffure : *« Après le collège, je ne savais pas quoi faire, j'ai choisi de passer le CAP coiffure à l'IMA car c'était près de chez moi et qu'il y avait un côté esthétique. »*
Elle souhaite arrêter au bout de la première année car elle sent bien qu'elle n'a pas trouvé sa voie. Mais ses résultats sont bons, et ses parents et ses professeurs l'encouragent à continuer pour obtenir son diplôme. Elle continue même avec une mention complémentaire coiffure ! Puis un jour, vient le déclic ! *« J'aime bien les voitures depuis que je suis toute petite. Je voulais travailler dans les transports mais mon père m'avait dit que ce n'était pas un métier pour les filles. »* Elle avait peur, en tant que femme, que trouver une entreprise d'accueil dans ce milieu très masculin soit compliqué. Mais pas du tout ! M. Pagard son maître d'apprentissage explique *« En 25 ans de carrière, je n'avais jamais formé de femme à ce métier mais je me suis dit pourquoi pas ! »* Il a donné sa chance à Meg et ne le regrette absolument pas. *« Elle est pertinente dans son travail, elle y croit et ne baisse jamais les bras, même quand c'est difficile. Elle est très bien intégrée à l'équipe,* ***il n'y a pas de différence entre hommes et femmes, nous sommes tous carrossiers****. »* Aujourd'hui, Meg a trouvé sa voie. *« J'aime bien le côté manuel de ce métier et le résultat fini. L'aspect esthétique c'est le point commun avec ma première formation en coiffure », conclut-elle.*

Octobre

François BP coiffure

Pour François, la coiffure est une véritable passion qu'il vit au quotidien. Suivre un CAP en coiffure a été pour lui un choix naturel après le collège. *« Depuis mes quatre ans, je suis attiré par la coiffure, j'aime le toucher des cheveux, coiffer, faire des tresses. »* Pour son apprentissage, il a la chance de rencontrer Sabrina, une passionnée tout comme lui, qui le prend sous son aile, au salon Quick&coiff, à Vauréal. Une belle rencontre qui encourage François à continuer de se former. Une fois son CAP obtenu à l'IMA Val Parisis, il passe sa mention complémentaire. *« La mention m'a apporté plus de technique, notamment au niveau de la colorimétrie et du diagnostic du cheveu. Des choses qu'on ne voit ni en CAP ni en BP »*, explique-t-il. Le jeune homme ne s'arrête pas en si bon chemin ! L'année dernière, il commence un brevet professionnel en coiffure à l'IMA Val-Parisis. *« C'est beaucoup plus dur que le CAP et que la MC, cela demande plus d'investissement. Les cours sont très techniques mais cela me permet d'exprimer mon imagination, par exemple en faisant des chignons. On apprend à faire un bon coiffage. »*
Un beau parcours pour le jeune apprenti qui explique enthousiaste : *« À 15 ans, on n'a pas forcément toujours la maturité pour choisir son futur métier. Moi* ***j'ai la chance de vivre un rêve éveillé, je voulais faire ce métier depuis tout petit****. »* Il est également ravi d'avoir choisi l'apprentissage pour réaliser ce rêve : *« C'est vrai que le rythme était compliqué au début, il y avait beaucoup de choses à assimiler. Mais* ***je ne regrette pas car je trouve qu'on apprend mieux en alternant cours au CFA et pratique en entreprise.*** *Et puis, cela permet de gagner un peu d'argent. »* Sa maître d'apprentissage conclut : *« Je suis fière du parcours de François. Je lui souhaite de garder sa passion au fil des années, qu'il garde les étoiles qu'il a dans les yeux quand il coiffe. »*

Novembre

Mélanie MC barman

Mélanie est une jeune femme souriante et très professionnelle, passionnée par la restauration. Ce qui lui plaît dans son métier ? *« Le contact avec les gens ! Il faut faire en sorte qu'ils passent un bon moment, ils sont là pour se détendre. J'ai des clients très différents, des familles, des entreprises, et il faut s'adapter à chacun, c'est passionnant. »* En effet, le service en salle est un métier riche en contact humain : ***« Il faut aimer les gens pour travailler dans la restauration ! »*** Mélanie est ravie d'avoir effectué sa formation en apprentissage et déplore qu'il ait une si mauvaise image. *« Le problème de l'apprentissage c'est qu'il n'est pas assez reconnu en France. Pourtant, un patron préférera embaucher un jeune qui s'est formé en apprentissage. »* Une fois diplômée, elle trouve du travail tout de suite : *« Pendant sept ans, j'ai accumulé de l'expérience dans plusieurs types de restaurant : bistrot, traditionnel, pub. »* Puis, elle apprend qu'une mention complémentaire barman ouvre à l'IMA Cergy-Pontoise. *« C'est tombé au bon moment, je voulais avoir un complément de formation car en CAP on voit très peu ce qui concerne le bar. »* Son objectif est d'enrichir la carte du bar du restaurant dans lequel elle travaille puis, dans quelques années, d'ouvrir son propre restaurant. Pour réaliser ce rêve, se former au métier de barman est un atout. *« **Grâce à la MC barman, j'aurai une formation complète en restauration.** Je vais pouvoir bien conseiller les clients sur les alcools et les vins, je suis plus professionnelle. »* Un beau parcours en perspective pour cette passionnée : *« Je fais un métier que je n'échangerai pour rien au monde, chaque matin, cela me donne envie d'avancer ! »*

Mathéo Hevin, apprenti de l'année 2018-2019

Le 16 décembre 2019, le Rotary club de Soisy-Andilly-Margency-Épinay a remis le prix de l'Apprenti de l'année à Mathéo Hevin, apprenti en BP boulangerie à l'IMA Roissy-Pays de France à Villiers-le-Bel pour son investissement dans ses études. Il va recevoir un coup de pouce pour passer son permis de conduire. Bravo à lui ainsi qu'aux apprentis en cuisine et en restauration de l'IMA Cergy-Pontoise qui ont accueilli les rotariens au restaurant pédagogique de l'IMA.

Portes ouvertes de l'IMA 95

Comme chaque année, l'institut des métiers de l'artisanat du Val-d'Oise ouvre ses portes afin de faire découvrir ses formations en apprentissage : boulangerie, pâtisserie, cuisine, hôtellerie-restauration, coiffure, esthétique, vente, petite enfance, mécanique automobile, carrosserie et peinture en carrosserie. Rendez-vous le **samedi 21 mars**, de 9 h à 17 h, et **jeudi 23 avril**, de 15 h à 19 h Les jeunes et leurs parents pourront ainsi découvrir le fonctionnement du centre de formation d'apprenti (CFA), assister à des démonstrations dans les ateliers de pratiques et participer à une réunion d'information sur l'apprentissage. L'IMA 95 propose des formations en apprentissage pour les jeunes âgés de 15 à 29 ans. Les filières vont du CAP au BTS et bénéficient d'un excellent taux de réussite aux examens (80 % en moyenne) et d'un excellent taux d'insertion professionnelle (90 % des apprentis trouvent un emploi sept mois après leur diplôme).

IMA CERGY-PONTOISE :
1 avenue du Parc, 95015 Cergy-Pontoise Cedex - 01 34 35 80 36
IMA VAL PARISIS :
18 rue des Bouquinvilles, 95600 Eaubonne - 01 34 27 44 80
IMA ROISSY PAYS DE FRANCE
43 avenue Pierre Sémard, 95400 Villiers-le-Bel - 01 34 29 46 70

+ PLUS D'INFOS : www.ima95.fr

RÉGALEZ-VOUS dans les restaurants pédagogiques de l'IMA 95

L'institut des métiers de l'artisanat du Val-d'Oise gère deux restaurants pédagogiques : Côté Parc à Cergy et Côté Saveurs à Villiers-le-Bel. Ils servent de cadre aux cours de pratique de cuisine et de service en salle. Sous l'œil de leur formateur, les apprentis serveurs s'exercent et mettent en valeur les plats préparés par leurs camarades, apprentis cuisiniers.

Venir déjeuner dans un restaurant pédagogique est une belle expérience. D'une part, parce que l'on se trouve au cœur d'un dispositif de formation, d'autre part, parce que cela permet aux jeunes apprentis de se retrouver dans les problématiques d'un véritable restaurant. Les deux restaurants sont ouverts au grand public sous certaines conditions :

- réservation indispensable huit jours à l'avance ;
- le déjeuner débute à 12 h 30 ;
- les restaurants sont fermés le soir, le week-end, pendant les vacances scolaires et en période d'examens.

RÉSERVATIONS : Côté Saveurs - 01 34 29 46 70 - accueil-ima.vlb@cma95.fr
Côté Parc - 01 34 35 80 36 - flamand@cma95.fr

CONCOURS BARBIER

NOS APPRENTIS AU POIL !

Nos apprentis de l'IMA Val-Parisis ont participé avec brio au concours Barber lors du Salon Beauté Sélection, à Lyon, le 25 novembre dernier. L'épreuve de 45 minutes comportait l'exécution d'une coupe, d'un coiffage et d'un tracé de barbe sur un modèle masculin.

- Amine a brillé pour sa première participation à un concours.
- Julien a remporté le 3e prix de la catégorie Espoir.
- Jessy a été complimenté par le jury dans la catégorie Senior.

Bravo à eux !

10 idées reçues sur la santé auditive au travail

Ouvertes en permanence aux signaux sonores, nos oreilles sont des organes fragiles. Préservons-nous suffisamment notre capital auditif au travail ? Tour d'horizon des idées fausses ou fondées, avec Sébastien Leroy, membre de l'Association « Journée nationale de l'audition (JNA) ».

Propos recueillis par Samira Hamiche

1. LES MÉTIERS « DE BUREAU » SONT PLUS ÉPARGNÉS PAR LES AGRESSIONS PHONIQUES

VRAI ET FAUX

Les métiers de bureau ne sont pas exposés aux risques de surdités professionnelles tels que peuvent l'être les métiers de l'Artisanat, où se conjuguent les effets auditifs et extra-auditifs du bruit. Toutefois, ces derniers sont très présents dans les bureaux et les risques santé sont de fait élevés. *A fortiori,* en fatiguant les cellules de l'oreille, elles peuvent lâcher à tout moment.

2. DANS CERTAINS MÉTIERS (BÂTIMENT, ETC.), LA PERTE AUDITIVE EST UNE FATALITÉ

FAUX

La perte auditive n'est pas une fatalité. Il est nécessaire que, collectivement et individuellement, le bruit soit considéré comme un ennemi santé afin d'enrayer les dégâts auditifs, et plus largement de l'équilibre de santé et de vie sociale. Dans certains secteurs d'activité, le management de proximité est impliqué dans cet objectif et les résultats sont bons. Cela permet de développer de bonnes pratiques de prendre soin de soi et des autres... Et donc des politiques de bienveillance en entreprise.

3. METTRE EN PLACE DES PROTECTIONS INDIVIDUELLES (BOUCHONS, ETC.) EST PLUS IMPORTANT QUE DE PRENDRE DES MESURES COLLECTIVES

FAUX

La réglementation oblige en première intention à réduire les émissions sonores à leur source. Les mesures individuelles de port de protections individuelles contre le bruit ne doivent intervenir qu'en cas de bruit résiduel.

4. LES SALLES DE PAUSE SONT SOUVENT BIEN PENSÉES ET PERMETTENT DE REPOSER CORRECTEMENT SES OREILLES

FAUX

La majorité des salles de pause n'ont pas été pensées comme des espaces de repos « auditif ». Cela questionne le sens donné à « pause » et « salle de pause » dans les entreprises, autrefois appelées « salles de repos ».

5. CERTAINS S'ADAPTENT MIEUX AU BRUIT QUE D'AUTRES

FAUX

Physiologiquement, les mécanismes de l'audition sont les mêmes pour tous. Par contre, la perception du son diffère d'un individu à un autre. Ainsi, un son agréable pour un collègue peut nous paraître désagréable. On parle de dimension « psycho-émotionnelle » du son.

6. INVESTIR DANS L'ISOLATION PHONIQUE REVIENT CHER

VRAI ET FAUX

La correction acoustique réalisée a posteriori peut vite paraître onéreuse. Or, associée à une étude d'impact de gains forme et santé, il est possible d'en tirer un retour sur investissement très rapidement. Il est préférable d'intégrer la dimension acoustique et ses impacts santé dans les réflexions en amont de la construction des bâtis. L'optimum sera alors supérieur.

7. LES ACOUPHÈNES PEUVENT ÊTRE ANNONCIATEURS DE SURDITÉ

VRAI ET FAUX

Les acouphènes, sifflements et bourdonnements peuvent survenir sans perte auditive associée. Mais dans la majorité des cas, et surtout après 50 ans, les deux phénomènes sont associés. Il convient de consulter au plus tôt.

8. ÉCOUTER DE LA MUSIQUE PEUT AIDER À SOIGNER LES ACOUPHÈNES

VRAI ET FAUX

Il n'est pas possible de soigner complètement les acouphènes, mais il existe des solutions pour mieux vivre avec. Les couvrir par une petite musique de fond lors de l'endormissement fait partie des bonnes pratiques.

9. LA PERTE AUDITIVE EST IRRÉVERSIBLE

VRAI

À ce jour, il n'existe pas de solutions de guérison de la perte auditive. Pour autant, il est nécessaire de la compenser grâce au port d'aides auditives afin de permettre au cerveau de continuer à être correctement stimulé. Dans le cas contraire, les pathologies du vieillissement sont accélérées.

10. ON SE PROTÈGE MIEUX QU'IL Y A QUELQUES ANNÉES

VRAI

Les protections individuelles contre le bruit sont de plus en plus présentes et portées. La réglementation et les impulsions gouvernementales ont produit leurs effets. Aujourd'hui, il reste urgent d'atteindre le port continu à 100 %. Les salariés doivent les considérer comme un ami santé et non comme une contrainte. Par ailleurs, les réflexions collectives contre le bruit se développent car la conscience de la nuisance du bruit sur l'être humain augmente.

Retrouvez les guides « Santé auditive au travail » de l'Association JNA sur www.journee-audition.org +

Vous exposez lors d'un Salon ou d'un marché artisanal ? Ne culpabilisez pas d'être absent à l'atelier et profitez de cette précieuse vitrine pour améliorer votre visibilité. Vos réseaux sociaux constituent à ce titre de judicieux outils (notamment Facebook). *Samira Hamiche*

SUBLIMEZ VOS SALONS SUR LES RÉSEAUX

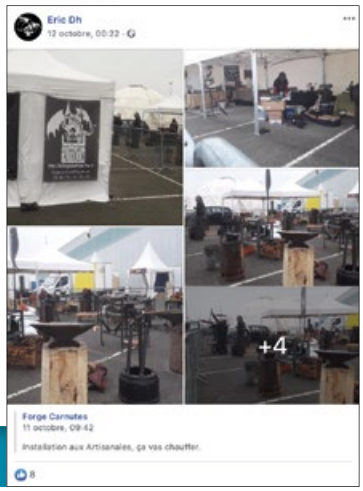
1. ANTICIPEZ VOTRE VENUE

Dès lors que votre présence à l'événement est confirmée, mobilisez-vous : partagez l'information accompagnée d'une photo (d'une réalisation, de l'affiche), voire d'une vidéo. En plus de donner rendez-vous à votre entourage et abonnés, cela vous permettra de vous mettre dans le bain et de « réseauter » avec d'autres participants. Si l'événement est programmé sur Facebook, invitez-y vos contacts, qui recevront une notification à l'approche de l'événement. N'hésitez pas à administrer régulièrement quelques « piqûres de rappel » en planifiant des posts à J-60, J-30, J-7... Tout en douceur, évidemment.

L'exemple à suivre...
AD CRÉATRICE

2. PARTAGEZ LES COULISSES

Vous tracez la route ? Postez des photos de vos préparatifs, de l'installation et/ou du pliage de votre stand. Pour l'étape de l'accrochage, ne montrez pas toutes vos réalisations : ce serait bien dommage de tout dévoiler ! Pensez à tagguer (nommer).



L'exemple à suivre...
FORGE CARNUTES

3. RELAYEZ L'AMBIANCE

Une fois sur place, montrez évidemment votre stand, vos créations... Mettez aussi en scène les moments forts de la journée. Une visite officielle sur votre stand ? Un concours ? Postez ! Une tierce personne ou institution vous cite ? Remerciez-la de vous faciliter la tâche et relayez sa publication.

L'exemple à suivre...
GUISLAIN POITAU EBÉNISTE D'ART

4. PARTAGEZ VOS DÉMONSTRATIONS

L'exemple à suivre...
SALON INTERNATIONAL DU PATRIMOINE CULTUREL

Créez l'événement dans l'événement... En vidéo et « en direct » de préférence ! Qu'il s'agisse d'un marché ou foire locale, ou d'un événement d'envergure, vos démonstrations, animations, recueilleront tous les suffrages et inciteront les visiteurs à se déplacer. N'oubliez pas de tagguer les événements et/ou personnes que vous citez.

5. DYNAMISEZ LE STAND

Une vidéo « bien ficelée » illustrant l'étendue de votre savoir-faire ? Un reportage sur vos ateliers ? Des photos de vos réalisations ? Faites-les tourner en boucle sur votre stand, qui pourra être très utilement équipé d'une tablette ou d'un écran TV. Vous ne regrettez plus de déserter vos quartiers...

6. IMMORTALISEZ LES RENCONTRES

Des atomes crochus avec un collègue, ou un visiteur ? Diffusez ces moments précieux d'entente, qui constituent d'ailleurs un des atouts des salons : le tissage d'amitiés professionnelles.

L'exemple à suivre...
JEAN-PIERRE LEBUREAU ORNEMENTS DE TOITURE

7. PARTAGEZ LES SOUVENIRS

À la fin de l'année, ou dès que vous avez suffisamment de matière pour faire valoir votre expérience de baroudeur, optez pour l'option « partager un souvenir » ou créez un album photo dédié à un événement. Vous renforcerez votre capital sympathie auprès des habitués et inciterez les autres à venir vous voir *in situ* lors des prochaines éditions.

L'exemple à suivre...
LA MAISON LUQUET

LES ASTUCES EN PLUS

- Signalez votre présence en signature de mail (n° de stand, animations...).
- Envoyez des cartons d'invitation (ou e-invitations) personnalisés.
- Utilisez les hashtags « identifiés » (s'ils existent).
- Demandez à l'organisateur de vous citer.
- Organisez un petit cocktail d'ouverture/clôture, donnez rendez-vous à des heures précises pour des démonstrations et ateliers.
- Mentionnez bien vos comptes sociaux sur vos cartes de visite, créez-en des originales (en tissu, en bois, papier ensemencé, etc.).

FIDÈLES ET EN ATTENTE

Les seniors affichent plus de fidélité envers leur entreprise. Sans carrière à mener, ils sont moins ambitieux[1]. En 2018, 3,8 % des personnes âgées de 55 à 64 ans sont en attente d'un poste[2].

AIDES

L'embauche d'un senior peut vous permettre de bénéficier d'aides. Évaluez leur montant en vous connectant aux sites donnés en bas de page.

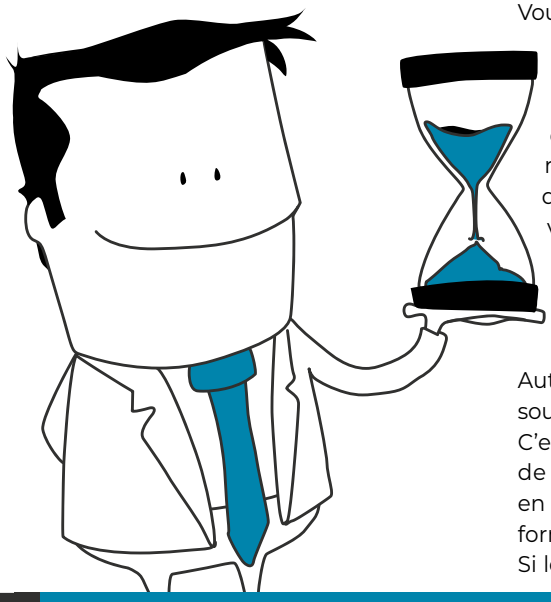
SENIOR À PARTIR DE 45 ANS

Il n'existe ni d'âge limite, ni « officiel » pour être qualifié de senior. Les dispositifs sont accessibles à partir de 45 ans. Notez que, plus le senior avance en âge, plus les aides sont importantes.

LECTURE RAPIDE

Embaucher un senior : la bonne idée ?

Vous souhaitez recruter un senior mais vous hésitez pour diverses raisons : motivation, salaire, capacités physiques, etc. Avant de passer à l'acte, il convient de se renseigner sur les avantages, les inconvénients et les différents dispositifs qui existent. *Laetitia Muller*



Pourquoi embaucher un senior ?

Contrairement aux idées reçues, les seniors ne sont pas forcément des salariés chers ou peu motivés car en fin de carrière. En effet, 75 % d'entre eux déclarent être prêts à revoir leur rémunération à la baisse. Ils sont également plus de 90 % à déclarer être prêts à changer de fonction. Par ailleurs, les atouts des seniors recherchés par les entreprises et les recruteurs contrebalancent bien des freins. Ils ont de l'expérience, une plus grande expertise et ils prennent plus facilement de la hauteur sur une situation[2]. Ils font donc courir moins de risques aux structures artisanales.

Quels sont les dispositifs seniors ?

Vous avez l'option du contrat à durée déterminée (CDD) senior. Il s'agit d'un contrat, dont la durée maximale peut être de 36 mois au lieu de 18. Les conditions : avoir 57 ans révolus et être inscrit à Pôle emploi depuis plus de trois mois. Certes, vous devrez payer une prime de précarité, mais vous pourrez embaucher un CDD sans justifier d'un motif, car il s'agit de l'âge dans ce cas.

Autre option : embaucher un senior sous contrat de professionnalisation. C'est un contrat professionnalisant de droit commun, qui se déroule en alternance, avec une période de formation de 150 heures annuelles. Si le futur salarié est un demandeur d'emploi, âgé de 45 ans et plus, vous serez exonéré de cotisations et vous bénéficierez d'une aide de l'État d'un montant de 2 000 €.

Pensez également au parcours emploi compétences (PEC) : à l'origine, ce dispositif est prévu pour les personnes sans emploi, avec des difficultés sociales et professionnelles. Les seniors peuvent également en bénéficier. Il s'agit d'un contrat de travail de droit privé, nommé « contrat unique d'insertion-contrat d'accompagnement à l'emploi » (CUI-CAE). L'accompagnement peut être lourd eu égard au parcours des postulants, mais les avantages financiers sont non négligeables pour un artisan. En effet, vous payerez votre salarié au Smic et vous recevrez une aide modulée, entre 30 % et 60 % du salaire brut versé selon décision préfectorale. En outre, pendant la durée d'attribution de l'aide, vous serez exonéré, dans la limite du Smic, de la part patronale des cotisations et des contributions de Sécurité sociale. Et, en cas de CDD, vous n'aurez pas de prime de précarité à payer la fin du contrat.

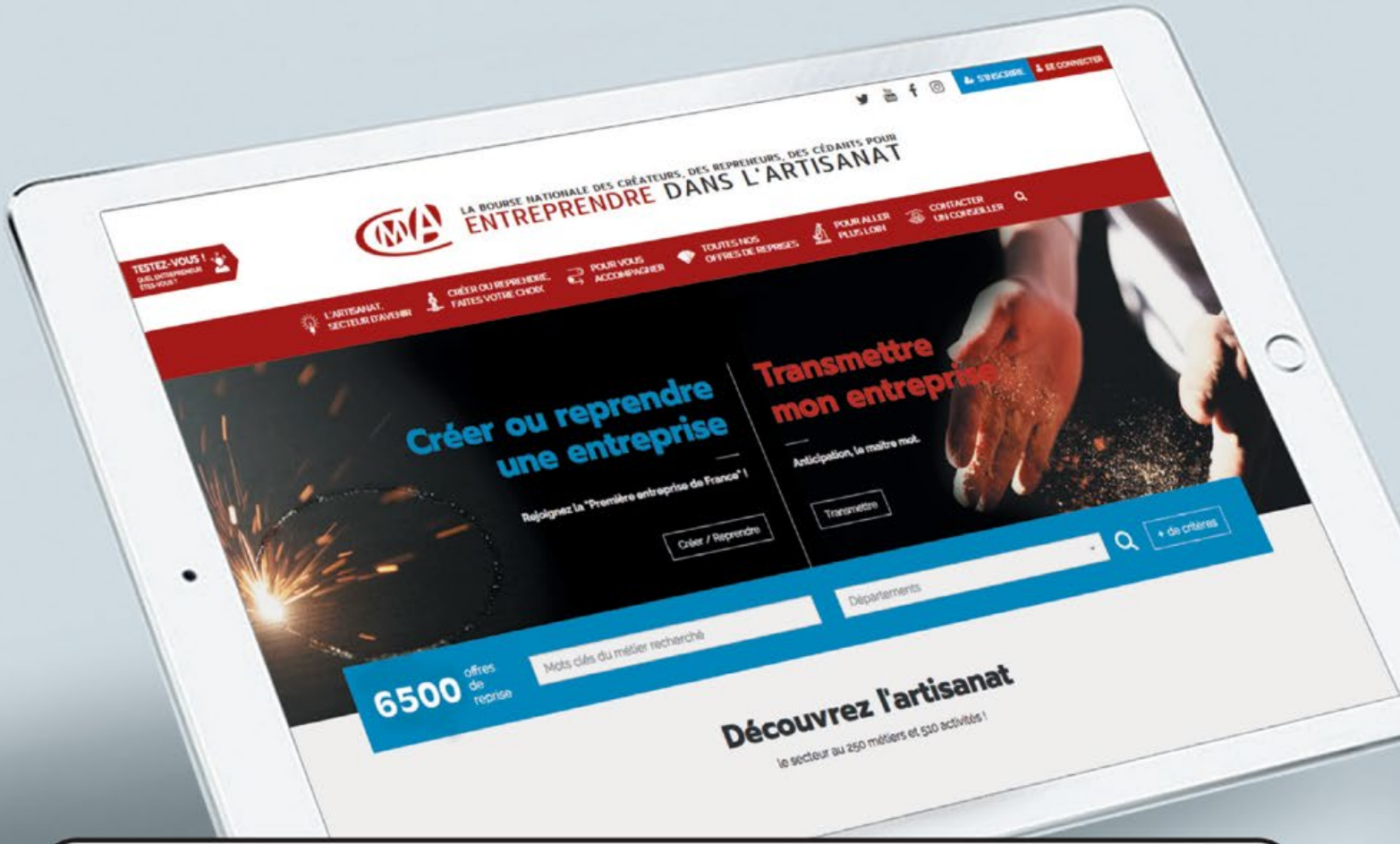
Pourquoi pas un cumul emploi retraite ?

Vous compterez avec un salarié doté d'une forte expertise, surtout s'il a déjà travaillé pour vous, mais vous ne bénéficierez pas d'avantage financier.

1. 11e baromètre réalisé par le Défenseur des droits et l'OIT (Organisation internationale du travail), 2018.
2. Étude « Emploi et chômage des seniors en 2018 », direction de l'animation de la recherche des études et des statistiques, (Dares), mars 2019.

+ travail-emploi.gouv.fr/emploi/mesures-seniors - entreprise.pole-emploi.fr/aides-embauche

Vous cherchez à créer, à reprendre ou à céder une activité ?



Bénéficiez de l'expertise et de l'accompagnement de votre CMA sur :

entreprendre.artisanat.fr

Chambres de Métiers et de l'Artisanat

Madame ADEA et Monsieur TEPE

TÉMOIGNAGE. Se former, c'est réussir ! Julien et Jolie Abou Zanga l'ont bien compris ! Ce couple à la ville a décidé de se former de concert, à la CMA.

Tout commence avec Julien qui commence la formation diplômante Titre Entrepreneur de la Petite Entreprise en mars 2019. L'objectif pour lui était clair : *« J'ai créé mon activité de chauffeur VTC en ayant l'idée d'évoluer. Pour moi, c'est un tremplin, je veux développer mon entreprise de transports. C'est pour m'y aider que j'ai décidé de suivre la formation TEPE. »* Après neuf mois de formation, le bilan est très positif. ***« La formation m'a apporté un plus, cela m'a donné des outils pour approcher la clientèle et organiser mon temps »***, se réjouit-il. Pour Jolie, l'objectif était à la fois personnel et professionnel. Elle souhaitait effectivement avoir des outils concrets pour développer son entreprise de couture qu'elle a créé en août 2019, mais également, pour s'enrichir personnellement. *« En voyant le programme de la formation Assistante de Dirigeant d'Entreprise Artisanale (ADEA), avec les différents modules : communication, bureautique-secrétariat, stratégie commerciale et gestion, je me suis dit que j'allais apprendre plein de nouvelles choses utiles,* s'enthousiasme-t-elle. *Cette formation m'a donné confiance en moi, je suis fière. »*

Un sacrifice de temps qui paie

Cependant n'est-il pas difficile de se former, tout en gérant son entreprise ? Une objection vite balayée par le couple. *« C'est vrai que c'était parfois dur de se rendre disponible chaque semaine pour la formation mais c'est un sacrifice qui paye »*, affirme Julien. ***« Cela prend du temps mais je m'organise pour être toujours présente car cela m'apporte beaucoup »***, explique de son côté Jolie.
Le fait de côtoyer d'autres chefs d'entreprise lors de ces formations est également très constructif comme l'explique Julien : *« La dynamique de groupe est super importante, chacun apporte sa contribution, on s'entraide beaucoup. »*
« Il y a une bonne énergie dans le groupe, on s'entend bien et on échange beaucoup », appuie Jolie.
Julien Abou Zanga ne compte pas s'arrêter là ! Après le TEPE, il souhaite continuer à se former en passant la **Licence Professionnelle métiers de l'entrepreneuriat**, en 2020. Quant à Jolie, elle est très motivée pour aller au bout de la formation ADEA qui s'étale sur deux ans, à raison d'un jour de formation par semaine. *« Dès le premier jour, j'ai trouvé le goût d'apprendre. Je suis concentrée pour arriver à mon objectif. »*
« Je vais conseiller cette formation à d'autres chefs d'entreprise, c'était très intéressant, je n'ai pas perdu mon temps », conclut Julien.

VOTRE CONTACT : Isabelle Cot au 01 34 35 80 35 ou cot@cma95.fr

Réunion d'information sur les formations diplômantes

Venez découvrir les parcours gagnants des formations diplômantes BAC – BAC+2 – BAC+3, rencontrer nos formateurs et échanger avec les stagiaires. Une opportunité pour préparer votre avenir professionnel et pour booster votre entreprise !
Rendez-vous **mardi 17 mars à 11 heures** au siège de la CMA 95, 1 avenue du parc, à Cergy.

MonCompteFormation : l'application pour vous former !

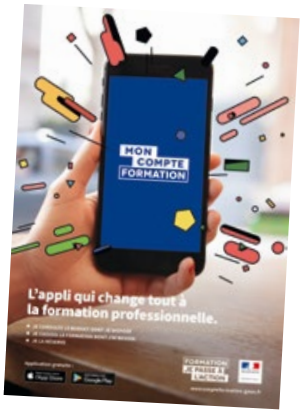
Salariés, travailleurs indépendants et demandeurs d'emploi votre compte personnel de formation (CPF) évolue ! Depuis le 1er janvier 2019, vos droits à la formation professionnelle, acquis tout au long de votre carrière, ne sont plus comptabilisés en heures mais en euros. Pour y accéder et les utiliser, un nouveau service est lancé par le ministère du Travail, avec une application mobile et un site Internet : MonCompteFormation.

MonCompteFormation, comment ça marche ?

1. Téléchargez l'application MonCompteFormation sur votre téléphone ou connectez-vous sur www.moncompteformation.gouv.fr.
2. Identifiez-vous avec votre numéro de sécurité sociale pour découvrir de combien d'euros vous disposez pour vous former.
3. Accédez à un catalogue pour trouver la formation qui correspond le mieux à vos besoins, en ligne ou près de chez vous.
4. Inscrivez-vous à une session de formation et payez directement depuis MonCompteFormation.
Votre compte est automatiquement alimenté de 500 euros par an (dans la limite de 5 000 euros), dès lors que vous travaillez au moins à mi-temps. Pour les salariés non qualifiés, sans aucun diplôme, 800 euros sont crédités chaque année sur le compte (dans la limite de 8 000 euros).

La CMA du Val-d'Oise propose neuf formations éligibles au financement CPF

- Parcours Créateur : Pack Essentiel.
- Parcours Créateur : Pack Micro.
- Parcours Créateur : Pack Premium.
- Formation diplômante ADEA (bac).
- Formation diplômante TEPE (bac+2).
- Formation diplômante Licence professionnelle Métiers de l'entrepreneuriat (bac+3).
- Brevet de Maîtrise - BM III (bac+2).
- Validation des Acquis de l'Expérience (VAE).
- Réglementations et bonnes pratiques de l'hygiène alimentaire.



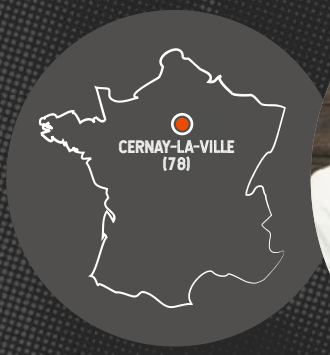
VOTRE CONTACT : Isabelle Cot au 01 34 35 80 35 ou cot@cma95.fr

Les diplômés de l'artisanat

Pendant deux ans, ils se sont formés chaque mardi à la CMA 95, avec détermination et ténacité. Deux ans, le temps de développer leurs compétences en communication et relations humaines, en gestion de l'entreprise artisanale, en secrétariat-bureautique, et en stratégie et techniques commerciales.

Le 2 décembre dernier, lors de l'assemblée générale de la CMA 95, ils ont reçu officiellement leur diplôme bac Assistant(e) de Dirigeant(e) d'Entreprise Artisanale (ADEA). Bravo à Camille Rolo, fleuriste Les fleurs de Camille, à Menucourt ; Rabei Zerguine, transports VTC, à Herblay ; Alexandra Mattioli, secrétariat, à Courdimanche ; Muriel Savoyen, entreprise Les mille et une fête, à Boissy-Saint-Léger et Solofo Cazal, Frys, restaurant vegan, à Saint-Ouen-l'Aumône.

VOUS SOUHAITEZ VOUS AUSSI VOUS SUIVRE UNE FORMATION DIPLÔMANTE ? Contactez Isabelle Cot au 01 34 35 80 35 ou cot@cma95.fr



© T. AMEVET - LE JARDIN SUCRÉ

« Deux collections de macarons sortent chaque année. Pour toutes nos créations, nous jouons sur la saisonnalité des produits et travaillons selon nos envies. »

LE GOÛT ET LA GOURMANDISE, INGRÉDIENTS DU SUCCÈS

JARDIN SUCRÉ – PÂTISSERIE

Deux passionnés, deux boutiques, un titre de Champion de France de macarons. Unis à la ville comme au labo, Mélanie L'héritier et Arnaud Mathez sont devenus pâtissiers un peu par hasard. À la recherche permanente de nouvelles créations, ils puisent leur inspiration dans les matières premières. Leur secret ? Une touche d'audace teintée de gourmandise. *Isabelle Flayeux*

POUR L'AMOUR DU GOÛT

Amis d'enfance, Mélanie L'héritier et Arnaud Mathez se sont découvert en même temps une passion pour la pâtisserie. Après avoir suivi ensemble des études de commerce, Mélanie s'oriente vers la pâtisserie. « *Je m'entraînais pour mes cours quand Arnaud m'a rejoint, il est autodidacte et je n'ai qu'un CAP* », souligne la jeune femme. Le couple confectionne des gâteaux pour les restaurateurs avant d'ouvrir une boutique en 2012 dans leur village de 1800 habitants, Cernay-la-Ville (78). « *La volonté de départ était de proposer aux particuliers de la pâtisserie fine avec de beaux produits, de revisiter et de sublimer les classiques français.* »

© T. AMEVET - LE JARDIN SUCRÉ

UN LABORATOIRE DE 80 M²

Rapidement, le duo se concentre sur la clientèle boutique, étoffe sa gamme et déménage en 2014, dans un nouveau local, sur la même place du village. « *Le laboratoire est passé de 9 à 80 m² et la surface de la boutique a plus que doublé.* » Une meilleure visibilité, davantage de produits, les ventes s'accélèrent, les pâtissiers embauchent et se lancent un nouveau défi : « *Pour évoluer dans la pâtisserie, il faut une adresse sur Paris.* » Au Jardin Sucré, dans le XVIIe, comme à Cernay-la-Ville, trônent, à côté des huit pâtisseries dressées quotidiennement, les macarons aux douze parfums, les tablettes de chocolat pure origine et autres gourmandises.

LES BÉNÉFICES DE LA RECONNAISSANCE

Parce qu'ils aiment « *ces petites bouchées faciles à manger* », Mélanie L'héritier et Arnaud Mathez se lancent naturellement dans la fabrication de macarons. Pour savoir ce que les professionnels pensent de leurs créations, ils participent au Championnat de France de macarons et obtiennent en 2014 le premier prix après être arrivés troisième l'année précédente. Les retombées médiatiques sont nombreuses, les ventes décollent. « *Comme les gens nous font confiance, nous avons la chance de pouvoir proposer toutes sortes de gâteaux, même parfois assez exotiques comme notre dernière création : la tarte yuzu sésame noir.* »

© JULIE LIMONT

© T. AMEVET - LE JARDIN SUCRÉ

TRAÇABILITÉ ET SOURCING

Gourmands et amateurs de bons produits, les deux pâtissiers prennent dès le début le parti du goût et privilégient les matières premières d'exception. « *Nul besoin que les pâtisseries soient visuellement très sophistiquées. Le voyage gustatif doit être au rendez-vous. Nous accordons un soin particulier au choix des fournisseurs et à leur méthode de travail. Chocolat, épices, fruits… nous sélectionnons des matières premières de qualité et vérifions leur provenance* », confie Arnaud Mathez. Le couple fait par ailleurs confiance à des producteurs des Yvelines et entend proposer prochainement quelques pâtisseries estampillées 100 % local.

© T. AMEVET - LE JARDIN SUCRÉ

LE TAPIS ROUGE

En 2014, année de leur consécration au Championnat de France de macarons, les deux pâtissiers sont contactés par une conciergerie de luxe pour fournir des macarons à l'occasion de la soirée d'ouverture du film Grace de Monaco au Festival de Cannes. « *Nous avons confectionné 1 200 macarons et monté des pyramides rose framboise et vanille, aux couleurs de la Principauté.* » Les années suivantes, Le Jardin Sucré est retourné à Cannes pour deux autres événements, notamment avec des macarons noirs et dorés pour la soirée de l'avant-première du film Star Wars. L'entreprise Gaumont fait également fréquemment appel à ses services.

www.lejardinsucre.fr +

Facebook : @Le Jardin Sucré +

Instagram : lejardinsucre_paris +

DATES CLÉS

2012
Ouverture de Jardin Sucré à Cernay-la-Ville. Face au succès grandissant, ils déménagent pour agrandir leur boutique et aménager un salon de thé.

2014
Le couple devient Champion de France de macarons pour sa création au yuzu, après avoir remporté le 3e prix en 2013.

2018
Nouveau challenge avec l'ouverture d'une boutique à Paris, dans le XVIIe.

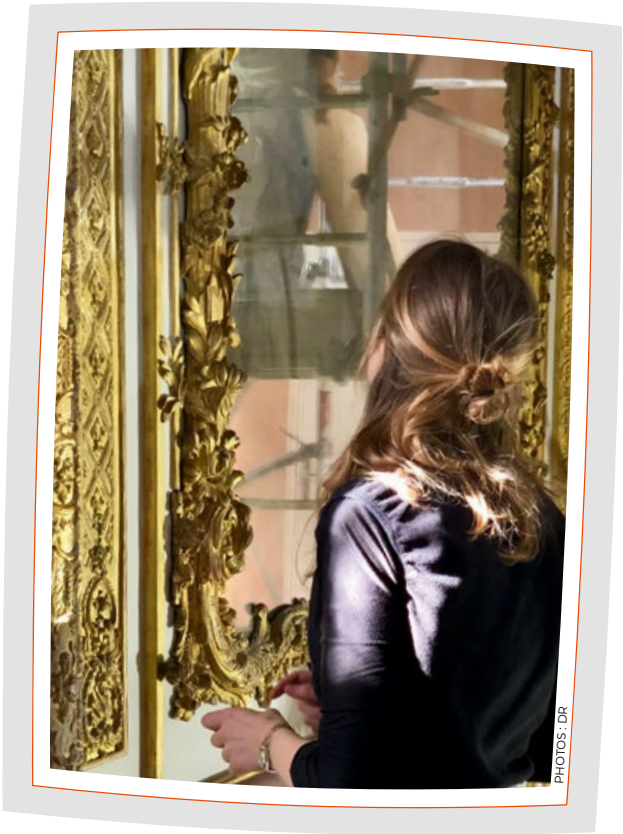
2018
Suite au buzz sur Instagram de la tarte pistache fleur d'oranger, le nombre d'abonnés augmente proportionnellement à la clientèle parisienne.

2019
Présentation des pâtisseries du duo durant une journée dans la boutique parisienne du magazine *Fou de pâtisserie*.

L'ART ET LA MANIÈRE

Ils restaurent les œuvres d'artistes de renom, rénovent ou entretiennent le patrimoine historique, concrétisent les idées des autres… Dans les coulisses de la création artistique, se trouvent des artisans de l'ombre qui projettent le beau sous la lumière, modestement, passionnément. En voici trois exemples.

Sylvain Villaume



PHOTOS : DR

www.acanthe-atelier.fr

LISE RICHARDOT, DOREUSE À LA FEUILLE

PATIENCE, MINUTIE ET CURIOSITÉ

L'art délicat de la dorure traverse les modes, les époques, les continents : présent dans les chambres funéraires des pyramides de l'Égypte antique, très prisé aujourd'hui des monarchies du Moyen-Orient, il continue en France d'être pratiqué par environ 200 artisans, qui travaillent dans leurs ateliers ou se déplacent sur les chantiers, comme c'est le cas actuellement de Lise Richardot ; la fondatrice de l'atelier Acanthe a quitté pour plusieurs semaines son repaire de Mézangers (Mayenne) pour une mission tenue secrète en Arabie Saoudite. Fascinée par « *le fait de sublimer un objet ou un lieu avec une feuille aussi légère et délicate* », Lise Richardot exerce « *un métier qui demande de la patience, de la minutie et de la rigueur* ». Mais, ajoute-t-elle, « *il faut aussi et avant tout être curieux : je ne me verrais pas restaurer un objet sans connaître son histoire.* » À son curriculum vitae, figurent notamment la chambre de la reine au château de Versailles, plusieurs hôtels particuliers de Paris (de Soyecourt, Lambert…) ou le mémorial américain de Marnes-la-Coquette, « *en perpétuant un savoir-faire* » ancestral. « *La manière de tenir mes outils,* raconte-t-elle, *de prendre la feuille d'or, de la déposer et de la faire briller : on m'a déjà dit que je ressemblais à un tableau quand je travaille.* »

DÉPOSITAIRES DE SAVOIR-FAIRE

Ont-ils le sentiment de pratiquer un art, une science, les deux à la fois ? Nous avons posé cette même question à nos trois artisans. Voici leurs réponses, avec des similitudes qui dessinent, en creux, le rôle d'un artisan d'art…

LISE RICHARDOT : « *Par la façon de travailler, je peux dire que j'exerce un art. Cependant, je ne me considère pas comme une artiste : je suis artisan, je perpétue un savoir-faire.* »

GÉRARD HALIGON : « *Je suis un technicien, ce qui ne m'empêche pas d'être fier de ma technique. Mais j'interviens sur des œuvres qui, sans l'artiste, n'existeraient pas, puisque je n'aurais pas pu les créer…* »

MARINE BEYLOT : « *Mon geste comprend une dimension artistique, mais mon intervention exclut toute expression créative : il vaut même mieux ne pas être créatif. Ou bien si, juste dans un domaine : la recherche des techniques !* »

GÉRARD HALIGON, REPRODUCTEUR STATUAIRE

« SAVOIR NE PAS S'IMPOSER »

Artisan spécialisé dans la reproduction de statue installé à Mandres-les-Roses (Val-de-Marne), Gérard Haligon est le restaurateur officiel des œuvres de Niki de Saint-Phalle, dont les célèbres *Nanas* de la plasticienne décédée en 2002. Par son travail, il perpétue une tradition familiale qui remonte au XIXe siècle et à Louis, son arrière-grand-père, contemporain de Rodin. Pourtant, avant de rejoindre son père à 17 ans, c'est à la pâtisserie que Gérard Haligon se destinait. « *Les similitudes sont nombreuses* », admet-il : « *On mélange des produits, on compose des couleurs, des textures, et même le matériel est commun : j'utilise des spatules, des culs de poule, une maryse, un batteur, des poches à douille...* » Passer de la création de l'œuvre imaginée par un artiste à sa reproduction nécessite bien sûr de la maîtrise technique mais, aussi, quelque chose relevant davantage de l'intellect : « *Chaque artiste est différent, il n'y a pas de code, mais un point commun : il faut savoir ne pas s'imposer, et s'adapter à l'artiste, qui est roi ! Alors, en partageant sa réflexion avec vous, c'est comme si l'artiste vous dévoilait un secret professionnel.* » Jusqu'à ressentir quelque chose s'approchant de l'appropriation de son œuvre ? « *Non,* répond Gérard Haligon, *aussi bizarre que cela puisse paraître et même si l'on se donne beaucoup de mal pour arriver à satisfaire la volonté de l'artiste. Mais quand je revois le* Voyage de la Sirène *de Federica Matta ou la* Fontaine Stravinsky *à Beaubourg, je n'ai aucun sentiment de propriété, même si j'ai participé à leur réalisation. Mon rôle est purement technique et non créatif, mais je dois me montrer attentif à la dimension artistique pour comprendre et respecter l'œuvre.* »

www.haligongerard.fr

MARINE BEYLOT, RESTAURATRICE D'ŒUVRES DE PEINTURE

« UN PLAISIR VARIÉ »

Au lycée, à l'orée des années 2000, sa professeure d'histoire de l'art détecte, chez Marine Beylot, « *une certaine aptitude à la patience* », en plus d'un vif attrait pour la peinture. Elle lui conseille de s'intéresser au travail de restauration – ce qui lui vaudra une proposition d'orientation vers une école hôtelière, avant que la confusion ne soit levée... Marine quitte la Corrèze de sa prime jeunesse pour Paris et l'école de Condé d'où elle ressort avec une licence de restauration d'œuvres d'art et de peinture de chevalet. Depuis, elle a « traité » (c'est le verbe qu'elle emploie) plusieurs Dufy, des Poliakoff, un très grand Watteau (3 mètres sur 3) pour différents collectionneurs ou encore, avec un collègue, un tableau de Buffet représentant l'épouse du peintre, modèle pour Balenciaga représentée dans une longue robe rose ! « *Littéraire à la base, j'ai dû redoubler de travail pour comprendre les interactions de nos matériaux sur les objets à restaurer. C'est,* décrit-elle, *une activité manuelle demandant une réflexion profonde avant l'action. Bref, un plaisir varié.* » « *Les techniques évoluant perpétuellement* », Marine Beylot suit des formations, mène par exemple des recherches sur la toxicité des produits utilisés car, souligne-t-elle, « *nous sommes exposés.* » Et elle enseigne son métier au sein d'une école parisienne : « *L'artisanat d'art implique une transmission. Pour qu'un savoir-faire ne disparaisse pas, il ne faut pas le garder pour soi mais le partager.* »

Marine Beylot – Restauration de tableaux

DAVID ABIKER

« IL Y A DES OFFRES DE TRAVAIL : C'EST ÇA, UN MÉTIER D'AVENIR »

Journaliste sur Radio Classique, animateur sur Canal+, chroniqueur de presse et écrivain, David Abiker était aussi le président du jury de la première édition du Prix « Ma ville, Mon artisan, » mis en place par CMA France*. Il nous explique ici pourquoi il se sent proche des métiers de l'artisanat.

Propos recueillis par Sophie de Courtivron

QUEL EST VOTRE LIEN AVEC L'ARTISANAT ?

Ma mère était professeur de broderie, très douée de ses mains ; j'avais un oncle bricoleur… J'ai un grand respect pour les professions manuelles. Elles sont d'autant plus essentielles qu'on nous rebat les oreilles avec la « *start-up nation* », qui est quand même un pipeau incroyable… Quand on se promène dans Paris et que l'on voit qu'il y a des fonds de commerce qui ferment on se pose des questions. Je ne comprends pas pourquoi les politiques ne se rapprochent pas d'avantage des métiers de la main, pourquoi ils ont une approche si éloignée d'eux ! J'ai été conseiller municipal chargé du développement économique de la ville d'Asnières-sur-Seine (Hauts-de-Seine) et je me suis petit à petit forgé la conviction que l'économie est fondée sur l'artisanat et le commerce. Trop de place est aujourd'hui donnée à l'économie dématérialisée.

QUELLES SONT, DANS CE CONTEXTE, LES FORCES DE L'ARTISANAT ?

L'artisanat, c'est d'abord de l'emploi stable et non-délocalisable. C'est aussi être son propre patron, voir les résultats de ce que l'on fait, avoir une prise sur son destin professionnel, vivre dans une communauté humaine (magasin, professionnels qui rentrent chez les gens…). Dans ces métiers, on utilise son intelligence émotionnelle, son intelligence technique et sa sensibilité : tout est lié. Quand on se sert de ses mains, et donc que l'on sort le nez de son portable, on se recentre et on reprend confiance en soi, on est ancré. Faire des choses concrètes ramène à une philosophie de l'existence, qui est nécessaire ; les gens ne sont pas dupes, ils le savent. Et surtout, l'artisanat embauche, il y a des offres de travail : c'est ça, un métier d'avenir.

VOUS ÊTES TRÈS PRÉSENT SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX …

Je suis actif sur les réseaux sociaux (14 500 abonnés sur Instagram, 120 000 sur LinkedIn, NDLR.) et poste beaucoup d'informations sur les métiers manuels. Internet n'est pas incompatible avec les valeurs de l'artisanat. Si je peux être émerveillé par Amazon, je ne veux pas d'une vie « Amazon ». Internet a changé nos vies, nous rend plus pressés et plus exigeants (on veut se faire livrer, savoir quand un commerce est ouvert…) ; il y a des outils à développer pour répondre à cela et les artisans doivent s'en emparer. Car il y a pour moi une dimension vitale à préserver le commerce et l'artisanat.

* À l'occasion du Salon des maires et des collectivités locales du 19 au 21 novembre dernier. Lire notre article en page 8.

© L. ROUVRAIS/RADIO CLASSIQUE

SON PARCOURS

1991
Diplômé de Sciences Po.

2000
Entrée à la Monnaie de Paris en tant que DRH.

2007
Journaliste (titulaire de la carte de presse).

2018
Création de la Ligue canine des travailleurs, afin de promouvoir la présence animale dans les *open-spaces*.

2019
Entrée à Radio Classique (chargé de la Revue de presse ainsi que de la tranche musicale 16 h-19 h chaque week-end).

Entre PROS une histoire de CONFIANCE !

Assureur depuis plus de 60 ans MAAF PRO est à vos côtés pour vous conseiller et vous accompagner dans votre vie professionnelle comme dans votre vie privée.

MAAF disponible pour vous

en agence
Prenez rendez-vous sur maaf.fr ou sur l'appli mobile MAAF et Moi

au téléphone
3015 Service & appel gratuits
du lundi au vendredi de 8h30 à 20h et le samedi de 8h30 à 17h.

sur votre espace client
Sur maaf.fr et l'appli mobile MAAF et Moi

MAAF PRO

00/00 - MAAF Assurances SA - RCS NIORT 542 073 580 - Création : ©ZIMAGES

OPEL ENTREPRISES ALMAR AUTOMOBILES S.A.S • OPEL Gonesse
2 rue Nungesser et Coli 95500 Gonesse • 01 34 45 91 19

votre Conseiller Entreprises : Hervé LEROUX
06 09 44 52 17 • hleroux.opelgonesse@gmail.com

QUAND
VOUS REFERMEZ
UNE Revue
UNE NOUVELLE VIE
S'OUVRE À ELLE.

EN TRIANT VOS JOURNAUX, MAGAZINES, CARNETS, ENVELOPPES,
PROSPECTUS ET TOUS VOS AUTRES PAPIERS, VOUS AGISSEZ POUR UN MONDE PLUS DURABLE.
DONNONS ENSEMBLE UNE NOUVELLE VIE À NOS PRODUITS. CONSIGNESDETRI.FR

CITEO
Le nouveau nom d'Eco-Emballages et Ecofolio