

Le magazine du Comité d'Expansion Economique du Val d'Oise

Première des Agences de développement économique créé en Île-de-France, en 1973, le Comité d'expansion économique du Val-d'Oise (CEEVO) a fêté en 2017 son 44e anniversaire. La singularité du CEEVO, dont l'ensemble des services sont certifiés sans interruption selon la norme de ISO 9001 depuis 1999, repose sur un socle solide : l'expérience dont dispose son équipe ; son expertise acquise au fil des années pour la connaissance fine des réalités socio-économiques du territoire ; son tissu relationnel, développé progressivement avec les dirigeants des entreprises et les responsables des organisations consulaires ou des réseaux d'entrepreneurs, mais aussi avec les acteurs des mondes académique, universitaire, technologique ; tout comme sa sensibilité aux initiatives de terrain en faveur de l'innovation, l'artisanat ou l'économie sociale et solidaire.

Dans le contexte de la réforme territoriale initiée par la loi NOTRe, c'est aussi la reconnaissance de ce savoir-faire acquis par le CEEVO qui a été traduite par la décision du Conseil régional d'Île-de-France de proposer la mise en place et la signature d'une Convention triennale d'objectifs et de moyens avec notre comité.

Je me réjouis sincèrement de la volonté ainsi exprimée par le Conseil régional d'Île-de-France, qui vient ainsi désormais soutenir les actions engagées par le CEEVO en faveur de l'attractivité et de l'appui à l'implantation des entreprises, du soutien aux projets de développement porteur d'emplois, et de l'animation territoriale avec la mise en réseau des acteurs, sur le territoire du Val-d'Oise.

Le CEEVO, ainsi accompagné à la fois par le Conseil départemental du Val-d'Oise, par le Conseil régional d'Île-de-France, et par les Intercommunalités du département, renforce encore sa légitimité pour participer à la promotion et à l'attractivité de notre territoire.

Cette confiance impose cependant de nouvelles responsabilités, et avec les membres de notre Conseil d'administration et l'équipe opérationnelle du CEEVO, nous allons nous attacher à relever ces nouveaux défis, au service du Val-d'Oise, de ses entreprises, et de ses habitants.

Philippe Sueur
Président du CEEVO
Premier Vice-président du
Conseil départemental
Maire d'Enghien-les-Bains



Inauguration d'un nouveau bâtiment d'Hyphen Biomed, qui depuis 2010, fait partie du leader Japonais Sysmex Group

DOSSIER

JAPON / VAL D'OISE

Trente ans d'un partenariat fructueux

Pour fêter son trentième anniversaire de partenariat avec la préfecture d'Osaka, le Val d'Oise a organisé, en novembre, le mois du Japon dans tout le département. Au cours de ces trois décennies, le CEEVO a coopéré avec Osaka dans le domaine du développement économique, de l'enseignement supérieur, du tourisme et de la culture.

Ces liens forts ont permis de nouer des relations avec d'autres Préfectures japo-

naises comme Aichi (Nagoya), Mie, Saga, ainsi qu'avec la ville de Sapporo.

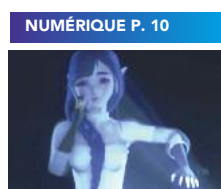
Aujourd'hui, sur les 450 entreprises japonaises répertoriées en France, une soixantaine sont installées dans le Val d'Oise dont Nintendo, Daito Kasei, Tagasago, Bandai, Subaru, Yamaha ou encore Hyphen Biomed/Sysmex.

Des sociétés val-d'oisennes ont, de leur côté, fait le chemin inverse en s'implantant au Japon.

Notre dossier pages 14 à 21



MOBILITÉ P. 6
Une navette écologique transportera l'équivalent de quatre-vingt semi-remorques lors de chaque trajet, reliera Bruyères-sur-Oise à la capitale deux fois par jour



NUMÉRIQUE P. 10
Alys, la première chanteuse virtuelle franco-japonaise est née au Numeric Lab du Centre des Arts d'Enghien-les Bains. Avis aux jeunes entreprises innovantes



ARTISANAT P. 26
Chocolatier et pâtissier de talent, Éric Bernier est installé en plein champs, à Puisieux Pontoise. Sa boutique et son laboratoire valent une visite gourmande



DÉCOUVERTE P. 28
Le domaine de Mona, à Cergy-Village va vite devenir le lieu coup de cœur des entreprises pour leurs séminaires, événements, team building, ...



La lettre d'information du CEEVO

Le CEEVO diffuse chaque mois une lettre économique sous format électronique "newsletter" présentant des informations pratiques concernant le département du Val d'Oise et ses entreprises. Pour recevoir gratuitement cette lettre électronique d'information, il suffit de compléter le formulaire en ligne sur le site Internet : www.ceevo95.fr



L'ARTISAN CHOCOLATÉ

L'artisanat, la perfection p

Fin, aromatique, exprimant d'élégantes notes de fruits rouges, le chocolat Atakora reflète la personnalité de son créateur, Eric Bernier. Ce mélange exclusif obtenu à partir de fèves du Pérou de Madagascar et du Togo est la base d'une palette de chocolats d'exception, de pâtisseries de rêve et de glaces subtiles.

Atakora ...

Eric Barnier travaille plusieurs chocolats de belle origine, mais sa signature, c'est Atakora. Son propre mélange mis au point dans le labo de son partenaire Cacao Barry. Il dispose d'une multitude de fèves aux caractéristiques spécifiques. Plus acide, plus fruitée, plus amère, plus de tel arôme. Il choisi quelques types, il mélange, goûte change les proportions et finit par obtenir le résultat qu'il recherche. Pérou, Togo et Madagascar.

Le film de l'aventure est visible sur le site qui fourmille de vidéo



Chocolatier et pâtissier de talent, Éric Bernier n'est pas installé rue du faubourg Saint-Honoré comme le

laisserait penser le discours qui précède. Simple et détendu, ce vendéen d'origine a même quitté la ville d'Ermont pour s'installer, il y a cinq ans, en plein champs, à Puisseux Pontoise. C'est là, dans son vaste laboratoire qu'il réinvente à sa façon l'artisanat d'aujourd'hui et sans aucun doute de l'avenir.

« Je suis très exigeant avec moi-même comme avec les autres membres de l'équipe. Les produits que nous proposons doivent être parfaits. Ils sont l'illustration de la qualité artisanale. Donc, pas la moindre concession. »

Eric Bernier a choisi une voie étroite qui exige une équipe super-motivée et bien formée. Elle doit apprécier de travailler des matières

copie d'écran



ATAKORA

par l'Artisan Chocolaté

ar passion

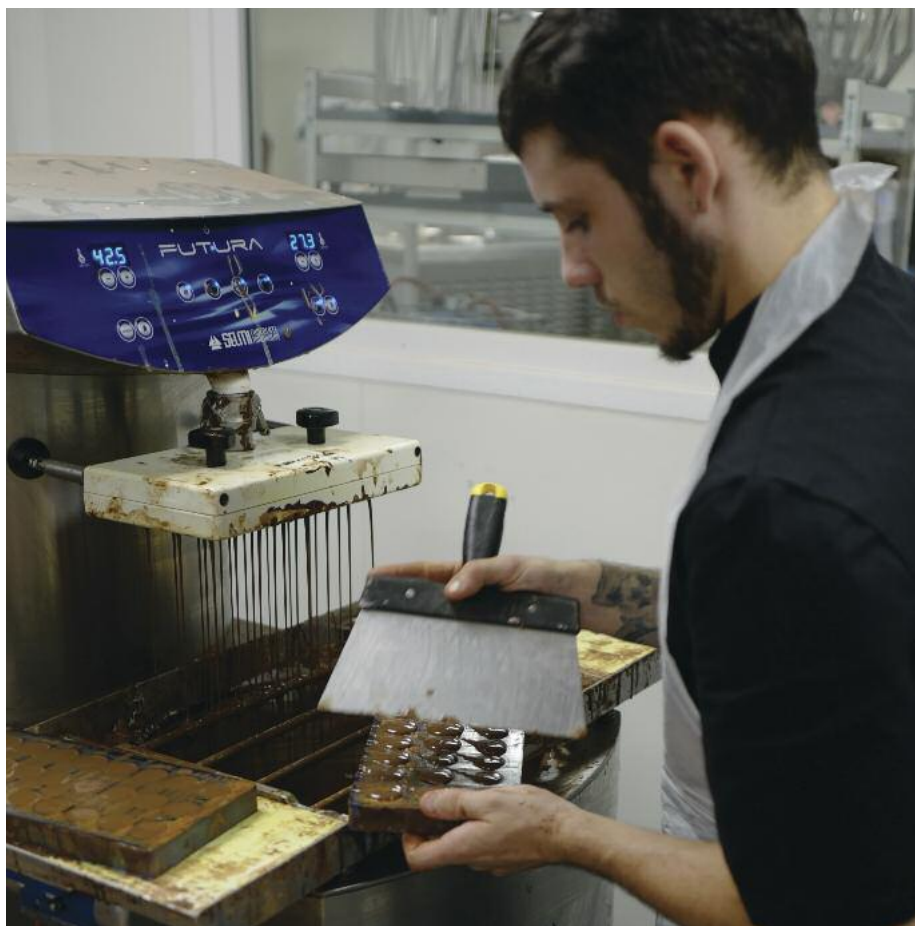
nobles qu'elle met en œuvre avec un équipement de haut niveau. Ainsi, l'artisan peut déployer la forte productivité lui permettant de conserver des prix de vente raisonnables tout en se démarquant de l'offre des industriels.

Une équipe jeune et bien formée

Eric Bernier est en passe de réussir son pari. Heureux, joyeux même, il fait visiter son laboratoire de plus de 300m², visible depuis la boutique au travers des larges vitres. Et les clients ne se privent pas d'admirer.

Pierre, chocolatier, 26 ans est à la manœuvre. Avec l'aide de Tommy, le pâtissier, plus jeune encore, il met la touche finale à un lot de bonbons de chocolat déjà passé par plusieurs stades de fabrication. D'un chariot, Pierre prend un moule de 24 pièces, le tend à Tommy qui le passe sous les 24 becs verseurs de la machine pour finir de remplir l'alvéole.

Chaque geste a un rôle. Le choco-



lat coule à une température précise au degré près pour le brillant, les bulles d'air sont chassées par la vibration du tablier de la machine et le coup de raclette laisse le fond du bonbon lisse. Pas question de gâcher les ingrédients. Et la clientèle attend des bonbons aussi beaux que bons.

« L'artisan doit rester le maître de son activité et de son destin. »

L'artisan chocolaté a su séduire une clientèle de particuliers et d'entreprises. Très fidèle. Difficile de se contenter de produits juste bons après avoir dégusté l'exceptionnel. Mais ça a été une longue

escalade, gravie à force de patience et de ténacité. « Il faut convaincre la banque et surtout résister à l'appel de la grande distribution qui, très vite, va exiger des baisses de prix qui vous obligeront à rogner sur la qualité. » Sur ce point non plus, Eric Bernier n'entend pas faire de concession. « L'artisan doit rester le maître de son activité et de son destin. »

Contact :

L'artisan chocolaté
Chemin de Courcelles, 95650
Puisseux-Pontoise
A15 - Direction Cergy - Sortie 13
Direction Courcelles et Jardinerie
Truffaut
Tél. : 01 34 67 02 79
www.l-artisan-chocolate.com