



REVUE DE PRESSE 2014

SOMMAIRE

L'association

Les bénéficiaires de prêts

LEASSOCIATION

COMMERCE

Des vœux plein d'initiatives pour « Ceux qui ont osé »

Porteurs de projets, ils ont trouvé du soutien auprès d'Initiative Marne Pays Rémois. Créateurs ou repreneurs, ils représentent un véritable enjeu économique.

Des chocolats, des modèles d'extensions de cheveux et quantité d'autres produits ou services sont exposés tout autour du grand salon d'honneur de l'hôtel de ville. Il avait ce lundi soir une allure de parc des expositions.

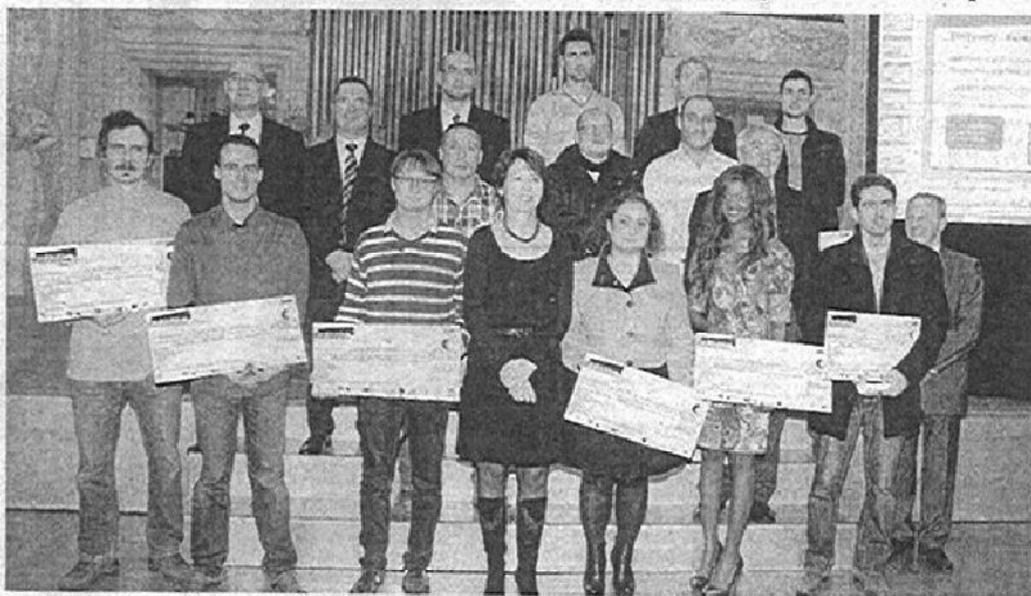
Dernière les tables : les bénéficiaires de prêts d'honneur accordés en 2013 aux repreneurs ou créateurs de petites entreprises par l'association Initiative Marne Pays Rémois. Grâce à cela, ils se voient accorder des prêts à taux zéro, accompagnés d'un suivi personnalisé.

Solidarité, confiance, efficacité

Tels sont les maîtres mots de l'action, que Bernard Perfetti, président d'Initiative Marne Pays Rémois, a rappelés pour l'occasion. « Nous accordons nos prêts sans caution. Cette confiance n'est pas vaine. Nous avons financé 45 dossiers cette année, pour un montant global de 420 000 euros. » Une action qui a permis, en 2013, la création ou le maintien de 220 emplois. Et, plus globalement, de 1 100 emplois depuis sa création en 1999.

« Le soutien aux créateurs ou repreneurs d'entreprises doit se manifester non pas ponctuellement, mais dans la durée et c'est exactement le sens de votre action », a déclaré Adeline Hazan lundi soir.

Les bénéficiaires de ces prêts sont nombreux et représentent différents domaines.



Des chèques symboliques ont été remis à quelques-uns des créateurs ou repreneurs présents lundi soir à l'hôtel de ville.

Chocolatier, confiseur et pâtissier

Matthieu Sigrist a travaillé au Burehiesel, une grande table de Strasbourg, avant d'arriver à Reims où il a été le chef pâtissier de l'Assiette Champenoise. « La pâtisserie de restaurant est plus spontanée. On peut mélanger les textures et les saveurs, faire de nouvelles associations. » Matthieu a connu Initiative Marne lors d'un premier projet : « Je voulais ouvrir un bar à desserts dans les Halles. » Si celui-ci n'a pas pu se concrétiser, il a toutefois réussi à installer un « laboratoire » dans lequel il produit confiseries et chocolats, qu'il vend chaque samedi aux Halles du Boulingrin. Des chocolats aux crus rares, d'origines très diverses. Des confiseries « revisitées », aux parfums subtils, comme ses guimauves, que ses clients comparent à « de petits nuages ». Il propose aussi, chaque semaine, une pâtisserie différente.



Matthieu Sigrist, l'un des bénéficiaires du prêt.

Étaient ainsi représentés lundi soir : Axéo Services Reims, service à la personne ; Decrouy, négoce de champagne ; l'atelier de Luca, cours de cuisine ; SARL Bellata, salon de coiffure afro-européen ; Transfall, transport de colis ; Chocolaterie Deléans ; Cello-Plastic, fabrication films plastiques ; SM Chocolate & Pastry ; Sarl AER Auto, vitrage automobile ; Euphonie, centre d'appels ; AG Services funéraires à Ludes ; les Mini poussettes, crèche à Champigny et FK2M, plomberie à Val-de-Vesle.

Initiative – Entreprise

Un tremplin vers la réussite

L'association Initiative Marne Pays Rémois a procédé lundi dernier à une cérémonie officielle de remise de chèques. Objectif : soutenir les nouveaux créateurs ou repreneurs de projets dans leur démarche entrepreneuriale.



En 2013, l'association Reims Initiative, devenue Initiative Marne Pays Rémois, a accordé pas moins de 47 prêts d'honneur à des créateurs ou repreneurs d'entreprises, pour un montant total de 419 500 euros. Une aide évidemment non négligeable pour ces jeunes entrepreneurs, novices ou non, puisque ces prêts, d'une durée de trois à cinq ans et transmis sous la forme de chèques, sont à taux zéro (pour un montant compris entre 3 000 et 23 000 euros). Des prêts qui sont rendus possibles grâce au soutien financier de l'agglomération de Reims Métropole, mais aussi du Conseil régional ou encore de la Caisse des Dépôts et consignations. « Notre objectif premier est de renforcer les fonds propres du porteur de projet, de tout mettre en marche pour que son projet voit le jour et soit viable. Tous ces repreneurs ou créateurs de sociétés sont dans un acte entrepreneurial fort qui joue en plus directement sur l'emploi local », souligne Bernard Perfetti, président de l'association. Depuis 1999, date de création d'Initiative Marne Pays Rémois, ce sont 374 prêts qui ont été accordés (plus de 3 500 000 euros au total), et environ 1 100 emplois créés ou maintenus. Dans le détail, pour l'année 2013, 150 entretiens ont été réalisés, 54 dossiers sont passés en Comité d'agrément et 47 prêts donc ont été validés (pour 23 créations, 18 reprises et quatre développements). Des projets qui concernent des secteurs très divers, de la boulangerie/pâtisserie/chocolaterie, à la garde d'enfants, en passant par la plomberie, le nettoyage, la coiffure, les cours de cuisine, la peinture, la vente de fruits et légumes ou le service funéraire. C'est Guillaume Ame qui représente ce dernier domaine avec la création cet automne de sa société AG Services Funéraires. Un prêt de 5 000 euros lui a été accordé pour qu'il puisse monter son affaire, sur ce secteur toujours très particulier. « J'étais miliaire et je me suis reconverti dans le transport de corps, finalement un peu par curiosité, pour voir l'envers du décor. La prestation de services en pompes funèbres est un beau métier, que j'apprécie, notamment pour le contact incontestablement fort et intense avec les gens. » Sur les conseils de sa banque, Guillaume Ame a candidaté auprès de l'association en novembre dernier. Reçu ensuite par des spécialistes et autres experts comptables, l'entrepreneur a ensuite pu présenter son projet. « Ils m'ont dit que celui-ci tenait la route, qu'ils le trouvaient viable. C'est important, surtout dans cette période difficile, d'être accompagné et soutenu. » D'autant qu'Initiative Marne Pays Rémois propose également un parrainage ainsi qu'un suivi technique personnalisé. La bonne option pour se lancer ?

> initiative-paysremois.fr

A.H

Porteurs de projets, créateurs, repreneurs... Ceux qui ont osé !



Lundi 6 janvier 2014 s'est tenue à l'Hôtel de Ville de Reims la cérémonie de remise de chèques symboliques aux bénéficiaires des prêts d'honneur 2013 accordés par l'Association Initiative Marne Pays Rémois aux créateurs et repreneurs d'entreprises. Ces prêts constituent un réel soutien à « ceux qui ont osé ».

L'Association [Initiative Marne Pays Rémois](#), association Loi 1901, soutient depuis plusieurs années, par le biais d'un **financement et d'un suivi personnalisé**, les porteurs de projets, créateurs et repreneurs d'entreprises depuis moins de 5 ans, dans le bassin rémois. Un soutien dans la durée.

Sur 2013, Initiative Marne Pays Rémois, selon les dires de son Président Bernard Perfetti, a financé 47 dossiers pour un montant global de 419 500 euros. Ce qui a permis la création ou le maintien de 220 emplois.

Les bénéficiaires des prêts d'honneurs 2013 (prêt personnel sans intérêts ni caution) représentent des secteurs d'activité très variés (restauration, coiffure, industrie, auto-école, chocolaterie, société de nettoyage, plomberie...). Ils ont reçu leur chèque symbolique lors d'une cérémonie à l'Hôtel de Ville de Reims, le lundi 6 janvier 2014, en présence de M^{me} Adeline Hazan, Maire de Reims et Présidente de Reims Métropole.

[A lire aussi](#)

Initiative Marne Pays Rémois a accompagné 47 projets, soit 419 500 euros de prêts d'honneur à des entrepreneurs.



Des patrons qui ont eu le bon goût d'entreprendre

Solidarité, confiance et efficacité, les trois valeurs martelées par Bernard Perfetti, président d'Initiative Marne Pays Rémois, illustrent selon lui le travail de l'association qui finance et accompagne les porteurs de projet. En 2013, 47 dossiers ont été gérés par cette structure qui a ainsi prêté près de 420 000 euros grâce au soutien de ses partenaires. « *Nous accompagnons les créateurs-repreneurs pour renforcer leurs fonds propres. Leur dossier est évalué par un comité qui s'assure de la solidité du projet et de l'état d'esprit du demandeur* », indique Bernard Perfetti. Cette sélection explique le très bon taux de pérennité (82 % à trois ans, 73 % à cinq ans).

Lors d'une remise symbolique de chèques aux bénéficiaires organisée la semaine dernière à l'Hôtel de ville de Reims - l'agglomération finance 80 % du budget de fonctionnement (2 salariées) de l'association - une dizaine d'entrepreneurs ont pu témoigner de l'efficacité de l'accompagnement. Parmi eux, les métiers de bouche étaient bien représentés avec Maxime De Luca (atelier de cuisine), Vincent Frodefond (chocolaterie Deleans) ou encore Matthieu Siegrist qui a ouvert son laboratoire de pâtisserie. Parmi les autres créateurs, citons aussi une fromagerie ou du négoce de champagne. Initiative Marne Pays Rémois a prêté de l'argent à une entreprise de service funéraire, à un salon de coiffure, à un plombier, à une crèche ou encore à

un centre d'appels. « *Ce sont les petits ruisseaux qui font les grandes rivières* », se réjouit Bernard Perfetti, conscient que ces multiples petites créations, qui représentent 200 emplois créés ou maintenus en 2013, sont moins médiatiques qu'une implantation d'une grande entreprise mais non moins importantes.

Depuis sa création, l'association (ex-Reims Initiative) a suivi 374 projets, soit plus de 3,5 M€ prêtés. « *Cette structure accompagne des projets hors de l'agglomération*, souligne Adeline Hazan, présidente de Reims Métropole, *mais les frontières administratives n'ont pas de valeur en économie et ces entreprises contribuent au développement du territoire rémois* ».

PHILIPPE DEMOOR

PRÊT À TAUX ZÉRO : un bonus pour la création et la reprise d'entreprises

Une cérémonie a réuni le 6 janvier à l'Hôtel de Ville de Reims les créateurs et repreneurs d'entreprises bénéficiaires en 2013 de prêts à taux zéro accordés par le biais d'Initiative Marne Pays Rémois.



47 : c'est le nombre de prêts d'honneur accordés en 2013 à des repreneurs ou créateurs de petites entreprises par l'association Initiative Marne Pays Rémois, pour un montant global de 419 500 €. Un dispositif qui a permis la création ou le maintien de plus de 200 emplois sur la période.

Créateurs d'entreprises et autres professionnels bénévoles d'Initiative Marne Pays Rémois étudient les demandes de prêts à taux zéro, accompagnent des projets avec le soutien financier de Reims Métropole (apport direct

et mobilisation du Fonds de revitalisation du bassin rémois), du Conseil régional et de la Caisse des dépôts. Grâce à cette aide assortie d'un suivi, on enregistre chez les entreprises bénéficiaires un taux de pérennité exceptionnel de 82 % au bout de 3 ans d'activité.

Les porteurs de projets pour des petites entreprises des secteurs de l'artisanat, des services, du commerce, de l'industrie hors entreprises libérales peuvent bénéficier de ces prêts à taux zéro. Le montant est compris entre 3 000 et 23 000 € (limité au montant de l'apport personnel). La durée de prêt varie de 3 à 5 ans. ■■■■

INITIATIVE MARNE PAYS RÉMOIS

Un soutien à la création d'entreprise

47 prêts d'honneur ont été accordés en 2013 à des repreneurs ou créateurs de petites entreprises par Initiative Marne Pays Rémois, pour un montant global de 419 500 euros. Zoom sur une association qui accompagne efficacement "ceux qui osent", en partie grâce au soutien financier de Reims Métropole.

« Nous intervenons financièrement sur la création ou la reprise d'entreprises à travers l'octroi de prêts d'honneur accordés aux porteurs de projets, d'un montant compris entre 3 000 et 23 000 euros », explique Bernard Perfetti, Président d'Initiative Marne Pays Rémois. Qui peut concrètement bénéficier de ce dispositif avantageux ? « Les entreprises en cours de création ou créées depuis moins de 5 ans et les entreprises en cours de reprise ou reprises depuis moins de 5 ans », répond Bernard Perfetti. A l'image de l'Atelier De Luca, implanté rue Cérès, qui dispense des cours de cuisine pour tous dans une ambiance ultra conviviale : « J'ai touché un chèque de 7 000 euros. Grâce à cette somme, j'ai réalisé d'importants investissements matériels dans mon local : l'îlot central de la cuisine, le carrelage, les lampes, les miroirs... Ce prêt m'a mis le pied à l'étrier, une véritable bouffée d'oxygène », raconte Maxime De Luca, le patron de cette jeune entreprise dynamique, qui jouit actuellement d'une notoriété méritée à Reims et dans toute la région.

ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ

En plus d'un soutien financier, l'association accompagne les porteurs de projets à travers un suivi technique personnalisé. Objectif : rompre "l'isolement" si néfaste aux créateurs/repreneurs d'entreprises, et ainsi améliorer leurs chances de réussite. « Nous avons par exemple noué un partenariat avec la Pépinière d'Entreprises Henri Farman, et mis en place des sessions de rencontres entre créateurs/repreneurs pour qu'ils puissent échanger librement sur leur nouveau métier de chef d'entreprise. Le partage des connaissances, des expériences, et aussi la solidarité sont

Les bénéficiaires de prêts d'honneur entourent Adeline Hazan, maire de Reims et présidente de Reims Métropole. A noter que Reims Métropole finance à elle seule 65 % du budget de fonctionnement de l'association Initiative Marne Pays Rémois.



Initiative Marne Pays Rémois organisait le 6 janvier dernier à l'Hôtel de Ville une remise de chèques solennelle, à destination des bénéficiaires de prêts pour l'année 2013. Parmi eux, Maxime De Lucas, patron de L'Atelier De Luca (cours de cuisine), installé rue Cérès.

les principaux moteurs de ces rencontres », indique Bernard Perfetti. A noter que depuis sa création en 1998, Initiative Marne Pays Rémois a créé ou maintenu plus de 1 100 emplois, avec un taux de pérennité à 3 ans des entreprises accompagnées de 82 % ■ S. C.



CORMONTREUIL

Initiative Marne aide les porteurs de projets

Créer ou reprendre une entreprise, dans le contexte économique actuel... il faut oser ! Il suffit parfois d'un coup de pouce pour que les porteurs de projets bien cadrés améliorent leurs chances de réussite. C'est là qu'intervient Initiative-Marne, une association qui accorde des prêts d'honneur, sans intérêts ni caution, à « ceux qui osent ». C'est à Cormontreuil que Bernard Perfetti, le président, et son équipe, ont remis les chèques symboliques aux entrepreneurs bénéficiaires. « Le but est de nous faire connaître. Notre association est méconnue ». À l'origine de ce réseau associatif, le microcrédit. « Ce n'est pas l'essentiel de notre association. On va vous accompagner si vous avez des difficultés », insiste Bernard Perfetti, qui rappelle que l'association recherche des bénévoles. Le maire Jean Marx a rappelé que sur sa commune « neuf entreprises ont pu ainsi être créées ». Les entreprises financées : A Reims : Look Forward, Nouvelle dimension, Bove Paysage, Preco 51, Celetis, Déjeuner sur l'herbe, Un Indien dans la ville, Le Clos Simon, Au fil des saisons. À Tinqueux : Thomas réseaux électriques, RG Sports, Pub 51. Witryles-Reims : Peau-d'Ange. Prunay : CRDS. Auberive : Cotret TP. Taissy : Caraxial. Bétheny : Sermm. Fismes : Aquagelud. Ludes : Bar/restaurant Le Coquet. Champigny : CQFD.



■ LE SOUTIEN À CEUX QUI OSENT !

C'est avec grand plaisir et fierté que la municipalité de Cormontreuil a accueilli la cérémonie de remise de chèques de l'association Initiative Marne Pays Rémois.

Cette association aide financièrement les créateurs et repreneurs d'entreprise dans le bassin d'emploi de Reims et leur propose un suivi personnalisé.

Cette manifestation de remise de chèques est importante à double titre car elle permet de présenter les bénéficiaires d'aides, mettant ainsi en évidence la diversité des secteurs concernés et elle est l'occasion de remercier l'ensemble des

partenaires qui soutiennent cette action et en assurent le suivi.

Dans le contexte économique actuel, l'association "Initiative Marne Pays Rémois" a permis la création ou le maintien de 220 emplois en 2013.

A Cormontreuil, 9 entreprises ont pu être créées ces dernières années grâce à ces aides, dans des secteurs diversifiés tels que l'optique, la maintenance, ou la restauration par exemple...

Jean Marx n'a pas manqué à cette occasion de souhaiter beaucoup de réussite aux entrepreneurs présents et une grande longévité à l'association !



ÉCONOMIE

Coup de pouce aux créateurs d'entreprise

Un prêt à taux zéro pour partir du bon pied. L'association Initiative Marne pays rémois permet chaque année de créer ou maintenir plus de 200 emplois dans le secteur.

L'ESSENTIEL

- **Initiative Marne pays rémois** finance des prêts à taux zéro pour aider créateurs et repreneurs d'entreprises.
- **Le dispositif** concerne le bassin d'emploi rémois : cantons de Reims, Beine-Nauroy, Bourgogne, Fismes, Verzy, Villen-Tardenois, Billy-le-Grand et Vaudemange.
- **Depuis le début 2014**, 38 prêts accordés pour un montant total de 366 250 €.
- **Le taux de pérennité** à 3 ans s'élève à 82 % (les entreprises aidées sont toujours en activité à cette échéance) et 74 % à 5 ans.
- **Le 4 décembre**, en mairie, cérémonie symbolique de remise de chèques aux bénéficiaires de 2014 pour mettre à l'honneur l'action de l'association.



En 15 ans, 4 M € soit 412 prêts et 1 220 emplois

L'association Initiative Marne pays rémois, créée en 1999, a permis d'accorder en quinze ans donc, 412 prêts pour un montant total de 3 960 642 €. Ainsi plus de 1 220 emplois ont été créés ou maintenus sur cette période. Depuis le début de l'année 2014, Initiative Marne pays rémois c'est en chiffres : 103 entretiens individuels, l'examen de 47 dossiers en comité d'agrément, 38 prêts (21 créations, 12 reprises) portés par 31 hommes et 7 femmes. Ces 38 prêts permettent la création ou le maintien de 156 emplois. Le prêt moyen accordé tourne autour de 11 000 €.



Ils sont 38 créateurs d'entreprise ou repreneurs à avoir été soutenus par Initiative Marne pays rémois, depuis le début de l'année.

3 QUESTIONS À BERNARD PERFETTI

« Nos prêts permettent d'assurer le fonds de roulement »

BERNARD PERFETTI est le président d'Initiative Marne pays rémois. Il explique le dispositif.

► **Pourquoi ces prêts ?** Tout part d'un constat. Le créateur d'entreprise a beau avoir des idées, la volonté, il a besoin de moyens financiers. Avant même de commencer son activité, il doit acheter du matériel, payer les fournisseurs, le salaire de ses employés, s'il y en a. Nos prêts permettent d'assurer le fonds de roulement, de donner un coup de pouce pour le démarrage. En 2001, j'ai bénéficié de ce prêt à hauteur de 22 860€ pour monter un centre d'appel avec six personnes. Ce prêt m'a sauvé : mon principal client tardait à me payer et j'avais les salaires, les charges... Nous mettons en place un suivi jusqu'à la fin du remboursement. Le démarrage d'une entreprise est souvent tendu, chaque mois compte. La pression est

énorme. Le créateur d'entreprise a tendance à se refermer aux premiers signes de difficulté, par fierté, par honneur. Les problèmes rencontrés peuvent être divers, souvent commerciaux, erreurs de gestion de stock, relation tendue avec l'administration fiscale... On les conseille, on les aide comme on peut.

► **Comment fonctionne l'attribution des prêts ?** On arrive en complément d'un prêt bancaire. On prête à taux zéro. Les projets passent devant une commission (représentants des Chambres de commerce et des métiers, banquiers, experts-comptables...) Ce sont souvent des dossiers fragiles financièrement. Après la présentation, le porteur du projet répond aux questions. Vingt pour cent des dossiers sont refusés, en général quand on estime que la personne se met en danger financier. Il ne suffit pas de maîtriser un savoir-faire pour monter une entreprise. Le créateur doit être pugnace.

Il va devoir se battre sans arrêt pour maintenir son entreprise à flot. Le prêt est de 3 000 à 23 000 €, limité au montant de l'apport personnel et en fonction du plan de financement. La durée de remboursement peut varier de 3 à 5 ans. Chaque année, nous créons ou maintenons ainsi 200 emplois sur le secteur.

► **Où provient l'argent ?** Il provient pour 50 % de la Région, mais aussi de la Caisse des dépôts, des banques, des entreprises privées, du fonds de revitalisation... Il y a une grande solidarité dans notre pays pour favoriser les créations d'entreprises. Des chefs d'entreprise s'investissent dans le plus parfait anonymat pour aider ceux qui démarrent. Nous avons plus de difficultés à trouver notre fonds de fonctionnement (100 000 € à l'année). J'aimerais que plus de chefs d'entreprises aient un œil bienveillant sur les jeunes créateurs que nous aidons, ou qu'ils nous soutiennent financièrement.

fait pas qu'octroyer des prêts à taux zéro, elle met en place un suivi poussé des bénéficiaires jusqu'au remboursement du dernier centime. « Ils envoient des mails régulièrement et il y a des entretiens. C'est intéressant d'être suivi, cela permet de prévenir les problèmes. » Alexandre Bove a monté son entreprise de création et d'entretien d'espaces verts. Il a emprunté 20 000 €, investissant ainsi dans 15 000 € de matériel. « L'association m'a octroyé 5 000 €. Le fait de soutenir son projet devant un jury de professionnels aide à le baliser, s'assurer qu'il est carré. »

« Concrétiser un rêve », « le projet de toute une vie »

De leur côté, Emmanuel Salvador Martin et sa compagne Leah Cattier, tous les deux âgés de 25 ans, voulaient concrétiser un rêve.

Ils ont pu compter sur l'association qui leur a attribué 10 000 € pour lancer leur marque de prêt-à-porter 100 % française via une boutique en ligne (www.salvadoria.com).

Quant à Tahar El Aouni, 56 ans, il a ni plus ni moins « réalisé le projet de toute une vie » : reprendre l'hôtel Le Gambetta, ouvert en 1950. « Un établissement qui a connu des hauts et des bas. Ce fut un restaurant gastronomique renommé. Mais quand je l'ai repris, il allait droit vers le dépôt de bilan. J'ai emprunté 243 000 € mais il me manquait dans le montage financier, 10 000 €. Exactement ce que l'association m'a avancé. »

AURÉLIE BEAUSSART

Des restaurants, un hôtel, de la petite restauration, une marque de prêt-à-porter, une boutique de loisirs créatifs, une boulangerie, un bar à soupe, une cave à vin, un magasin d'optique, un autre de fruits et légumes...

Toutes ces entreprises ont vu le jour à Reims en 2014, et ont un autre point commun : elles ont bénéficié d'un prêt à taux zéro, octroyé par Initiative Marne pays rémois.

Ils n'auraient pas réussi à convaincre les banques sans l'appui de cette association. Victor Allier, 24 ans, et Constant Le-large, 29 ans, ont pu ouvrir « Sacré burger », un food truck, grâce à la confiance de la commission composée de chefs d'entreprises, comptables, banquiers, commerciaux... « On nous a accordé 14 000 €. Les banques, jusqu'alors réticentes, ont bien voulu débloquent les 42 000 € qu'il manquait pour nous lancer. »

Un suivi poussé jusqu'au remboursement

Ils sont 38 patrons à avoir bénéficié depuis le début de l'année d'un coup de pouce de cette petite association, qui ne compte que deux salariées, et dont le siège se situe au sein de la pépinière d'entreprises de la zone Farman à Reims. Initiative Marne pays rémois ne

Un soutien à ceux qui osent



L'équipe d'Initiative Marne Pays Rémois.

Le 4 décembre dernier, une cérémonie réunissait à l'Hôtel de Ville de Reims les créateurs et repreneurs d'entreprises bénéficiaires en 2013 de prêts à taux zéro, accordés par le biais de l'association Initiative Marne Pays Rémois. « 42 prêts ont été octroyés pour une enveloppe globale de 409 250 euros. Les porteurs de projets des secteurs de l'artisanat, des services, du commerce et de l'industrie peuvent bénéficier du dispositif. Et depuis cette année, les activités médicales en milieu rural sont également concernées », informe Bernard Perfetti, président de l'association. Le montant du prêt est compris entre 3 000 et 23 000 euros, et sa durée de remboursement varie de 3 à 5 ans. « Le fonds de fonctionnement de notre association est notamment financé à hauteur de 65 % par Reims Métropole. Quant à notre fonds de prêt, il est abondé par le Conseil régional, la Caisse des dépôts, les banques et le fonds de revitalisation du bassin rémois ».

ÉCONOMIE

Des prêts pour aider les créateurs

Soutenir les porteurs de projets, c'est ce que permet une association qui intervient financièrement à travers l'octroi de prêts sans intérêt ni caution.

Dans la salle de réception de l'hôtel de Ville, des tables. Sur l'une, des compositions florales. Sur une autre, des couverts. Sur une troisième, des lunettes... En tout, une vingtaine de stands, derrière lesquels de jeunes créateurs ou repreneurs d'entreprises montrent quelques échantillons de leur activité aux partenaires d'Initiative Marne Pays rémois. Tous ces entrepreneurs viennent chercher le chèque géant qui concrétise l'aide financière et l'accompagnement accordé aux porteurs de projets par cette association à travers un parrainage et un suivi technique personnalisé.

« 25 % de nos compatriotes rêvent de se mettre à leur compte. Seuls 3 à 4 % franchissent le cap. Vous avez fait preuve de ténacité et de volonté pour y parvenir. Ce soir, c'est l'aboutissement d'un projet, mais surtout le début d'une nouvelle aventure », a déclaré Arnaud Robinet. « En tant que créateur d'entreprise, vous renforcez l'attractivité de notre territoire », a ajouté le maire de Reims.

« Ces projets, en règle générale, reçoivent une belle écoute de nos partenaires bancaires : Lorsque nous di-



Les bénéficiaires d'Initiative Marne ont reçu leurs chèques.

« Un vrai coup de pouce »

Géraldine Serres, c'est « Mademoiselle Mirettes ». Elle a bénéficié d'un de ces prêts. Cette opticienne vise à équiper de lunettes les « mirettes » des enfants... et de leurs parents et qui s'installe place du Forum le 21 décembre. « Les enfants adorent les couleurs des lunettes... et des étuis ! J'ai des modèles pour bébés, des montures originales pour les ados. » Le magasin, à l'ambiance cosy et conviviale, dispose d'un espace enfants, d'une petite télé. Le prêt d'honneur de 15 000 € financera les vitrines et les mises aux normes d'accessibilité. « Nous avons dû faire face à de gros investissements. Une telle aide, ça donne vraiment un coup de pouce. On rencontre des professionnels dynamiques, qui nous poussent et nous accompagnent. C'est très important ».

À SAVOIR

Les principaux chiffres pour 2014

- ▶ 58 dossiers examinés.
- ▶ 46 prêts accordés pour un montant total de 457 250 €
- ▶ 175 emplois créés ou maintenus.

sons oui, ils sont sensibles à notre avis », a expliqué Bernard Perfetti. Le président d'Initiative Marne, premier réseau associatif de financement pour les créateurs d'entreprises, était fier de rappeler que, depuis la création de l'association en 1999, 76 % des entreprises aidées étaient encore en activité.

Chaque bénéficiaire est venu prendre son chèque, en présentant en quelques mots son activité. Les prêts accordés varient de 2 000 à 23 000 € et aident à effectuer des travaux de rénovation ou de mise aux normes, équiper les locaux, acheter du matériel, financer le stock.

LES BENEFICIAIRES DE PRETS

Maxime De Luca : « Les cours de cuisine sont une nouvelle forme de restauration »

Lauréat de l'un des prêts d'honneur accordés par l'association Initiative Marne Pays Rémois, Maxime De Luca est aujourd'hui un créateur heureux qui vient d'ouvrir, rue Cérès, son premier atelier proposant des cours de cuisine.

Rémois d'origine, c'est au lycée Eiffel qu'il effectue ses études avant de s'envoler, en 2005, en Écosse, pour travailler un an durant dans un prestigieux restaurant du Royaume-Uni, alternant les postes de commis, garde-manger et pâtisseries, avant de revenir en France (dans les cuisines de Têtedoie puis du Hilton à Lyon). S'en suivra un séjour canadien, histoire de se perfectionner, avant de revenir proposer ses premiers cours en 2011, puis, deux ans plus tard, de



Maxime de Luca propose des cours pour cuisiniers novices, amateurs ou confirmés. © l'Hebdo du Vendredi

lancer sa propre affaire. La cuisine, Maxime de Luca la vit depuis longtemps déjà et sa décision de tenter l'aventure dans les cours de cuisine ne tient en rien du hasard : « C'est un concept qui fonctionne bien car, de plus en plus aujourd'hui, on aime savoir ce que l'on mange et on aime encore plus le cuisiner

soi-même. C'est le côté cuisine passion qui revient, aimer bien manger est à la mode, contrairement aux années 80-90 où on misait davantage dans le côté diète. Ajouté à cela l'aspect « bistronomie » : un cadre sympathique, de bons produits, mais sans passer 3h à table. La cuisine se démocratise de plus en plus, mettant désormais les chefs sur le devant de la scène. En Angleterre, certains cuisiniers sont même des stars et signent des autographes. » Pour sa part, le cuisinier rémois ne prévoit pas de tenter l'aventure Masterchef ou Top Chef, reconnaissant « avoir plus d'admiration pour les lauréats du meilleur Ouvrier de France ou du Bocuse d'or, des vrais concours de cuisine avec une reconnaissance à vie. »

Avec ses cours, qu'il considère comme « une nouvelle forme de restauration à part entière », Maxime de Luca vante la notion de « partage ainsi que la transmission des savoir-faire. Bien

sûr, je suis aussi moins rigoureux, je ne vais pas disputer les clients si ils ont mal réalisé un plat. La cuisine peut être un voyage culinaire à travers les produits utilisés. Ce qui me plaît le plus moi, c'est travailler et préparer le produit, le sublimer, le voir se transformer. » L'avantage des cours de cuisine : avoir le retour direct du client : « Dans un restaurant, celui-ci se fait par le serveur ou la simple constatation des assiettes vidées, c'est un métier un peu ingrat. » Et les retours justement sont plutôt bon pour le cuisinier rémois, à raison de cinq cours hebdomadaires plus des ateliers thématiques. Les cours de cuisine sont bien aujourd'hui un créneau qui a le vent en poupe...

Aymeric Henniaux

➤ 14, rue Cérès, 06 71 10 58 60
03 26 04 07 46
atelierdeluca@gmail.com
atelierdeluca.free.fr

Industrie. Liquidée puis reprise le 17 mai 2013 par Guy Monier, son directeur administratif et financier, la société a conservé une cinquantaine d'emplois. Elle fabrique tous types d'emballages plastiques souples.

Cello Plastic, une entreprise qui a plus d'un tour dans son sac



Guy Monier, ici avec un sac pour l'emballage des endives, a investi 150 000 euros pour moderniser des machines.

Devenue Cello Plastic SN pour société nouvelle, l'entreprise rémoise emploie 50 collaborateurs dans la zone d'activités du District de Reims (près du quartier des Epinettes). 50 emplois préservés en mai 2013 comme l'explique le nouveau président et ancien directeur administratif et financier, Guy Monier : « Créée en 1964, Cello

Plastic a connu des difficultés à partir de 2004 en raison de la hausse des matières premières et d'un sur-effectif (jusqu'à 120 salariés). Au moment de la liquidation, nous étions 84 », souligne celui qui raconte avoir toujours eu une âme d'entrepreneur. « La reprise a été compliquée malgré le fait que nous avions de l'activité (8-9 M€ de chiffre d'affaires par an). Notre problème, c'est le fonds de roulement et le fait de ne pas avoir de crédit, fournisseur, nous devons tout payer chainement recevoir 100 000 euros d'avances remboursables de la part du Conseil régional suite à sa reprise.

DIVERSIFICATION

Si la lenteur de la procédure lui a fait perdre quelques clients, Guy Monier regrette notamment le manque de confiance lors des appels d'offres, alors qu'il assure que Cello Plastic est pertinente en terme de coût et de délais. Il faut dire qu'il est convaincu du savoir-faire de son entreprise : « Nous avons dernièrement

fabriqué 200 000 sacs en huit jours pour Europe 1 à l'effigie de ses animateurs. Nous avons eu ensuite une nouvelle commande de près de 250 000 sacs », cite-t-il en exemple. En plus des sacs plastiques, la société produit aussi ceux utilisés dans les boulangeries, les pressings, le secteur agro-alimentaire ou encore les sacs poubelles et ceux pour les déjections canines. « Nous produisons 4 500 tonnes de produits par an et notre plus gros client ne pèse que 4 % du chiffre d'affaires », souligne celui qui œuvre à apporter de la valeur ajoutée à ses sacs.

Parmi ses projets, l'utilisation du végétal : « Aujourd'hui, la fécula de pomme de terre revient trois fois plus cher, mais nous étudions le développement de produits à base de maïs », annonce Guy Monier. Actuellement, ces alternatives aux produits pétroliers répondent surtout aux besoins de clients qui s'en servent comme des arguments de marketing et il faudra rapprocher leur coût des sacs à base de polyéthylène. « Nous savons également faire des sacs oxo-dégradables

qui se dégradent donc en six mois », ajoute le président.

DÉVELOPPER LE RECYCLAGE

Le développement des sacs à base de matière végétale pourrait aussi être une réponse aux menaces de l'Union Européenne d'interdire les sacs plastiques jetables en les sur-taxant : « Cela devait être applicable cette année mais cela a été reculé. Les critères ne sont pas clairement définis pour déterminer à partir de quelle épaisseur ou format un sac peut être réutilisé ». La pollution plastique est un faux procès estime-t-il, car il faudrait s'en prendre à ceux qui les jettent dans la nature plutôt qu'aux industriels. « Le recyclage est d'ailleurs possible. J'envisage de le développer dans notre région car nous sommes équipés pour nous en servir dans la fabrication de granulés de polyéthylène ». Autre piste étudiée, le marché anglais, qui n'est pas concerné par les restrictions européennes.

PHILIPPE DEMOOR

La CCI donne la parole à ses clients #12



Jérôme ONY et Maxime HUBICHE : deux des trois associés de **AU DELA DE CHEZ SOI** : un **organisme de formation au concept plutôt atypique**.

La formation se passe en solution mobile. En fait un autocar entièrement équipé avec une salle de formation aux outils pédagogiques high tech (écrans géants, connections informatiques, WIFI, ordinateurs, paperboards numériques, vidéoprojections...), pour des groupes d'environ 10 personnes.

« La formation en autocar est un concept unique en France. Nous avons souhaité rajouter une dimension terrain dans la formation pour se démarquer des formations classiques trop nombreuses actuellement et miser sur un concept innovant ».

L'autre versant de notre activité de AU DELA DE CHEZ SOI est l'**événementiel**, comme l'organisation de comités de direction dans des endroits très atypiques. Par exemple aux pieds des vignes. *« Une mise au vert pour les dirigeants d'entreprises ».*

C'est leur troisième associé, un financeur, qui a eu au départ l'idée de ce concept, afin de dépoussiérer la formation telle qu'elle existe. *« Il s'agissait de proposer un concept de formation innovant dans le but que chaque participant se rappelle sa formation ».*

MM. Ony et Hubiche se sont rapprochés d'Aurélie Kirniak, conseillère en création/reprise d'entreprise à la CCI Reims-Epernay. *« Ils sont arrivés dans notre service avec un projet, certes atypique, mais déjà bien étudié et réfléchi en amont. Le travail s'est fait surtout au niveau de la thématique de financements, via le NACRE (Nouvel Accompagnement au Créateur Reprise d'Entreprise) et le prêt Reims Initiative ».*

Le recours aux services de la CCI est important. *« Quand on crée une entreprise, il y a toujours une prise de risque. C'est fort utile d'avoir un soutien et un regard extérieur neutre. C'est ce qu'apporte aussi la CCI ».*

Les associés d'au-delà de chez soi et Aurélie Kirniak se rencontrent régulièrement dans le cadre du suivi de 3 ans post-crédation pour faire le point sur l'avancement commercial et la stratégie d'entreprise. *« C'est un véritable partenariat que nous avons avec la CCI et aussi un moyen de se sécuriser ».*

Les événements réseaux organisés par la CCI sont aussi fort prisés par MM. Ony et Hubiche. *« C'est le cas notamment des rencontres business qui permettent de se faire connaître et de nouer des relations d'affaires. Des rencontres très utiles pour une entreprise qui débute ».*

[Le site internet Au delà de chez Soi](#)

SOCIÉTÉ

Le marché des services convoité

Les entreprises privées de services à la personne fleurissent à Reims, s'adaptant progressivement aux attentes des clients et à la concurrence.

Depuis l'entrée en vigueur en juillet 2005 de la loi relative au développement des services à la personne, le nombre d'entreprises dans ce secteur n'a cessé d'augmenter. La France comptait ainsi 28 600 organismes de services en 2012, contre 11 000 en 2006.

1 LES PRIVÉS ENVASSENT LE MARCHÉ À Reims, 63 entreprises sont déclarées auprès de la Chambre de commerce et d'industrie (CCI), auxquelles il faut ajouter celles inscrites à la Chambre de métiers et de l'artisanat (CMA), Aide ménagère, garde d'enfant, jardinage ou encore multimédia, la palette de services proposés par ces établissements, majoritairement des franchises, ne cesse de s'agrandir. « L'objectif est que le client puisse s'adresser, quel que soit son besoin, à un seul et même interlocuteur », explique Christophe Palloteau, responsable de la société Axéo Services de Reims. Si l'offre ne cesse de progresser, c'est précisément car la demande elle-même croît. Vieillesse de la population ou augmentation du nombre de familles monoparentales sont autant de facteurs d'une mutation de la société. Une évolution propice à la multiplication des structures d'aide à la personne, à l'image d'Axéo, créée en mars 2013, qui emploie 10 salariés. « On a une cinquantaine de clients réguliers. Mais il y a une telle demande que l'on prévoit de doubler nos effectifs d'ici deux ans », avance son gérant.

2 UNE QUESTION D'IMAGE La bonne santé des entreprises s'accompagne d'une modification du marché. Avec l'arrivée du privé, la part du gâteau s'est réduite pour les associations. « On ne peut pas rivaliser au niveau des moyens de communication », explique Juliette Martin, de ARADOPA UNA, fondée en 1957. Mais cette moindre visibilité ne les empêche pas d'être plébiscitées, aidées par un bouche-à-oreille efficace. Les heures effectuées par les employés d'ARADOPA en 2012 ont même légèrement augmenté par rapport à 2008.



Chantal s'occupe du repassage chez Madame Barre. Une aide précieuse pour cette mère de trois enfants. Bernard Sivade

3 UNE RUDE CONCURRENCE Le secteur des services à la personne rémois est très concurrentiel, ce que confirme Christophe Palloteau. « Le marché ne sature pas encore, mais c'est sûr que le paysage va évoluer, et les grosses structures finiront par manger les petites. »

Mais les associations et les entreprises ne sont pas les deux seuls protagonistes de ce combat. Il y a les particuliers employeurs, qui grâce aux Chèques emploi service universel (CESU), embauchent di-

rectement les aides à domicile. Schéma qui devrait cependant décliner selon le gérant d'Axéo. « Les employeurs ne veulent plus faire de déclarations ou gérer les charges sociales, et préfèrent les offres clé en main où une simple signature de contrat suffit », explique-t-il.

Pour les différents acteurs du monde des services, c'est le travail au noir qui reste le principal concurrent. Bien qu'elle ne permette aucune protection sociale aux travailleurs, cette solution est

encore privilégiée par bon nombre de personnes. « Mais les personnes employées au noir voient d'un bon œil notre offre », raconte Christophe Palloteau. Ils n'ont plus envie de prendre de risques, et s'inquiètent pour leur retraite. »

4 LA COURSE À L'AGRÈMENT Si tous ces organismes semblent proposer les mêmes services, des différences majeures existent. Le prix, évidemment. Pour les associations autorisées, les tarifs, au-

À SAVOIR

- ▶ **La loi Borloo du 26 juillet 2005** relative aux services à la personne prévoyait entre autres la création du CESU, un allègement des charges sociales pour les particuliers employeurs et une TVA à 5,5 % pour les prestations de services à la personne.
- ▶ **4,4 millions de particuliers** ont eu recours aux services à la personne en 2012, soit 12 % des ménages français. 1,8 million de professionnels ont ainsi effectué 1,89 milliard d'heures.
- ▶ **45 % des 28 600 structures de services à la personne** recensées en 2012 étaient des entreprises privées.

tour de 21 euros de l'heure, sont fixés par le conseil général. En revanche, pas de limitation pour les entreprises privées.

Ces dernières ne permettant pas de dégager des profits considérables, difficile de trop tirer les prix vers le bas. « La marge bénéficiaire ne dépasse pas 1 à 2 % », explique Muriel Lemahieu, de la Fédération française des services à la personne (Fédésap). Mais les moyens des clients ne suivent pas nécessairement. Augmentation du coût de la vie et baisse des aides publiques les obligent parfois à faire des concessions, souvent au détriment de la qualité proposée.

Autre différence majeure, « l'agrément qualité ». Si toute structure déclarée peut proposer des services ménagers, elle ne peut en revanche pas nécessairement s'occuper de personnes dépendantes, service réservé aux organismes agréés. Or avec le vieillissement de la population, l'aide au public fragile représente en grande partie le futur du secteur. Cette course à l'agrément, qui impose d'offrir un service de qualité avec du personnel diplômé, bat aujourd'hui son plein. Lié originellement aux associations, ce label de qualité se retrouve aujourd'hui dans toutes les structures.

De notre stagiaire
MAXIME PAREYDT

Le CESU dans le viseur des professionnels

Si les chèques emploi service universel (CESU) sont plébiscités par les employeurs (688 millions de titres émis en 2012), ils le sont moins par les organismes de services à la personne. Pour Alain Monteil, responsable de l'Aide à domicile en milieu rural (ADMR) de Reims, les CESU directs, de l'employé au salarié sans intermédiaire, représentent une concurrence déloyale. « C'est

juste du blanchiment de travail au noir » explique-t-il. Christophe Palloteau, gérant d'Axéo Services Reims, voit l'intérêt du chèque pour ses clients, notamment au niveau fiscal. Mais il avoue que c'est très contraignant pour les entreprises. « On est obligé de s'abonner au CR-CESU, qui regroupe tous les chèques, ce qui nous coûte de l'argent. Et puis il y a toute la papiersse... »

Gourmandise. À défaut d'avoir pu financer l'ouverture d'un bar à dessert dans les Halles du Boulingrin, le pâtissier-chocolatier Matthieu Siegrist démarre avec un projet plus modeste mais toujours ambitieux. Il a créé sa propre pépinière d'entreprises à Clairmarais et lance cette semaine son site internet.

Le chocolat et la pâtisserie sont tout un art pour lui

Formé dans des restaurants étoilés et passé par Les Crayères sous Gérard Boyer, et par L'assiette Champenoise en tant que chef pâtissier d'Arnaud Lallemand pendant plusieurs années, Matthieu Siegrist maîtrise son art à la perfection. Pourtant, plutôt que le confort d'un établissement prestigieux, le Strasbourgeois d'origine a préféré la prise de risque. Un tempérament qui se retrouve d'ailleurs dans les créations de celui qui se définit comme un pâtissier farceur : « J'ai travaillé à L'Assiette Champenoise de 2004 à 2012, mais j'avais envie de faire vraiment ce qui me plaît. Je n'aime pas la routine, quand tout devient trop facile ».

Son rêve était d'ouvrir un bar à dessert dans les Halles du Boulingrin, un concept presque inédit : « L'idée était de travailler directement à la demande des clients, avec des produits frais et de saison. J'avais trouvé différents artistes pour le mobilier ou les assiettes... j'avais sélectionné chaque pièce du puzzle mais je n'ai pas réussi à financer le projet, notamment en raison des



Suivant leur origine, les fèves de Cacao ont différentes qualités pour Matthieu Siegrist qui crée ensuite ses propres tablettes. En confiserie, il produit notamment des guimauves.

une petite pépinière (voir encadré) très amicale avec des gens que j'apprécie ». En septembre 2012, ce projet tomba officiellement à l'eau et Matthieu Siegrist se tourne vers un projet plus modeste. « Je voulais garder une totale liberté et j'ai préféré repartir à plus petite échelle. J'ai trouvé un local dans le quartier Clairmarais et j'y ai monté

directement le samedi au marché du Boulingrin et par l'intermédiaire de l'épicerie rémoise Au bon manger :

« Je ne vends que mes créations, je propose des produits frais et sincères ». Cette volonté est illustrée dans son packaging des tablettes de chocolat qui sont emballées dans un papier aluminium rose et enveloppées dans une pochette de papier journal sérigraphié, de quoi revendiquer fièrement le caractère artisanal de sa production.

Depuis l'automne dernier, ses ventes (6 € pour une tablette, 4 € pour une pâtisserie) progressent bien et Matthieu Siegrist compte sur son site internet (www.smpastry.com) mis en ligne cette semaine pour les développer. Prochainement, SM Chocolate & Pastry envisage de créer des ateliers de pâtisserie et conserve l'ambition d'ouvrir une boutique en 2015.

PHILIPPE DEMOOR

Soirée terroir chocolat à la Villa Douce, jeudi 13 mars à 19h, organisée par le

Pépinière

Au rez-de-chaussée de son bâtiment situé dans le quartier Clairmarais, Matthieu Siegrist a installé son laboratoire de pâtisserie. À l'étage, il loue des bureaux à :

- Adèle Sinigre et Mallauré Beaulieu, créatrices ensemble de l'agence de communication Grandeur & décadence.

- Olivier Marescaux qui réalise de la sérigraphie et de la métallerie d'art. En plus de partager le même local avec Matthieu Siegrist, ils sont aussi ses fournisseurs en travaillant sur la communication et le packaging du pâtissier.

Dernier locataire de l'immeuble, l'équipe de Jazzus qui organise, comme son nom l'indique, des concerts de jazz à Reims.

Service Universitaire d'Action Culturelle de l'URCA. Entrée libre sur réservation au 03.26.91.84.15 ou magalie.ninin@univ-reims.fr - www.univ-reims.fr

Matthieu Siegrist présente son «Pâques-Man»

REIMS (51). Après avoir fait ses classes chez plusieurs chefs étoilés, Matthieu Siegrist a monté son propre atelier à Reims. Pour ces fêtes de Pâques, il joue la carte de l'originalité.



Cela ne dira rien aux moins de vingt ans. Les plus âgés, eux, s'amuseront du jeu de mot « Pâques-Man » en référence à Pac-Man, créé en 1980 au Japon. Ce célèbre jeu vidéo consistait à déplacer à l'intérieur d'un labyrinthe un personnage en forme de camembert, pour lui faire manger toutes les « Pac-gommes » qui se trouvent, en prenant soin qu'il ne soit pas touché par les fantômes.

Matthieu Siegrist y a beaucoup joué à l'adolescence. Alors, quand il a cherché une idée originale pour ces fêtes de Pâques, il a tout de suite pensé à reproduire le fameux labyrinthe et ses drôles de petits personnages. « *Je n'avais pas envie de faire de gros œufs, des poules ou des poissons en chocolat car on en trouve de partout. Je suis d'ailleurs tout le temps à l'affût de nouveautés car je n'aime pas l'uniformité* », explique-t-il.

Ce « Pâques-Man », réalisé en série limitée, est composé d'une base en florentin recouvert de chocolat. Les figurines, elles, sont en chocolat au lait tandis qu'un mélange de praliné, de bergamote et de poivre compose les murs du labyrinthe.

Matthieu Siegrist, qui a aussi concocté une jolie couronne avec de petits œufs, dont certains à la pistache et au citron yuzu, s'attache à ne proposer que des produits d'excellente qualité. Après avoir travaillé avec plusieurs chefs étoilés dont Arnaud Lallement à L'Assiette Champenoise, cet Alsacien ouvre depuis septembre dernier dans un atelier de la rue Baussonnet, dans le quartier Clairmarais. « *Au départ, j'avais le projet d'ouvrir un bar à desserts aux halles du Boulingrin. Mais faute de moyens financiers suffisants, j'ai dû laisser tomber. Or, comme j'avais vraiment envie de monter mon entreprise, j'ai installé en septembre dernier mon atelier dans l'ancien bâtiment d'un maçon, que je partage avec une sérigraphiste et plusieurs autres artisans* », explique-t-il. Ses créations, il les vend au Bon manger, une petite épicerie fine près de la place du Forum, et le samedi, au marché du Boulingrin.

Ce pâtissier-chocolatier de 36 ans se refuse à congeler quoi que ce soit. « *Je sais bien que la majorité des professionnels le font mais moi, je ne le veux pas. C'est certes plus compliqué mais il faut inventer une autre façon de produire, et aussi décrocher* », insiste-t-il. « *Comme je ne produis que de petites quantités, j'invite mes clients à passer commande pour qu'il n'y ait pas de pertes.* »

En dehors de son Pac-Man et de sa couronne d'œufs aux parfums très originaux, Matthieu Siegrist élabore douze variétés de tablettes de chocolat dont une recouverte de noisettes entières caramélisées, avec une pointe de fleur de sel. Toutes sont réalisées avec du cacao d'exception car, selon cet artisan, « *le chocolat doit raconter une belle histoire, avant tout humaine* ». Tout simplement délicieux.

RECETTE

Le Carolo au biscuit de Reims

Une spécialité de Charleville-Mézières à la mode rémoise. Éric Tombois, pâtissier-chocolatier de formation, a importé de la cité de Rimbaud le « Carolo », délicieuse meringue recelant une crème au beurre. Pralinée dans la recette originale, cette crème se teinte de rose à Reims, grâce à un arôme de framboise et surtout au célèbre biscuit. Régis Lefèvre, chez qui, adolescent, il était en apprentissage, lui a livré les secrets de ce gâteau délicat... dans tous les sens du terme.

1 LA MERINGUE Mélanger la préparation de poudre d'amandes et de sucre à la farine. Y délayer le lait. Monter les blancs d'œufs, les resserrer avec le sucre avant que ça ne graine. Incorporer les deux préparations avec une grande délicatesse. Ajouter l'arôme naturel de framboise. La cuisson sera la partie la moins évidente. On chauffe son four à 120°, on l'arrête et on cuit la meringue en forme de spirale pendant une heure.

2 LA CRÈME Pas une mince affaire, non plus, cette crème au beurre. Monter les œufs. Mouiller le sucre jusqu'à ce qu'il soit



Le Carolo s'est implanté dans le secteur de Reims, grâce à Éric Tombois.

« liquide » et le faire chauffer à 121° exactement. Le verser sur les œufs. Faire blanchir au batteur. Quand cet appareil est bin monté et froidi, on y ajoute le beurre et on fait foisonner : on y incorpore de l'air en battant, pour créer le moelleux. Ajouter

À SAVOIR

► **Pour la meringue** : 200 g de « tant pour tant » (autant de poudre d'amandes que de sucre) ; 20 g de farine ; 75 g de lait ; 5 œufs ; 200 g de sucre ; arôme naturel de framboise.

► **Pour la crème** : 5 œufs ; 450 g de sucre ; 150 g d'eau ; 600 g de beurre.

► **Pour l'assemblage** : des biscuits de Reims en miettes.

► **Éric Tombois et Joëlle Pfister**, sa compagne, vont bientôt sortir une version du Carolo à la pistache.

l'arôme framboise.

3 L'ASSEMBLAGE Faire des rosaces de crème sur la meringue. Compléter avec une autre meringue pour le dessus. Masquer les bords. Remettre au réfrigérateur pour que la crème prenne bien. Terminer avec de la poudre de biscuit rose tout autour. Saupoudrer de sucre glace, ajouter une rosace sur le dessus et une framboise fraîche en son cœur.

A. D.

► « Au Carolo » 1 avenue Couturier à Tinquex. Tél. : 03 26 08 04 43.

IMPLANTATION

Les saveurs indiennes arrivent place d'Erlon

Après Châlons-en-Champagne, Amar Shah ouvrira ces prochains jours son second restaurant Un Indien dans la Ville, à Reims cette fois, en lieu et place de La Lorraine au 7 de la place d'Erlon. Un positionnement stratégique sur la place la plus fréquentée de la ville qui convient parfaitement au propriétaire : *« Cette place est un véritable épicode, une vitrine, c'est pourquoi il était important pour nous de pouvoir y être. Sur place, le restaurant pourra proposer jusqu'à 300 couverts et 60 places en terrasse. C'est un vrai défi à relever mais nous avons confiance en notre savoir-faire »*, poursuit Amar Shah qui compte bien mettre en avant *« une cuisine indienne de qualité, grâce notamment à un chef 5 étoiles originaire de Bali. Nous savons aussi que beaucoup de touristes anglais passent par Reims et que ceux-ci apprécient généralement plus que les autres la cuisine indienne. Et comme la place d'Erlon fait partie de la déambulation touristique rémoise, y ouvrir notre restaurant est un challenge qui prend tout son sens. »* ■

COMMERCE

Un Indien dans la ville

Après s'être implanté à Châlons-en-Champagne, Amar Shah a ouvert un restaurant indien place d'Erlon. Ce dernier pourrait faire des petits.

Originaire d'Ahmedabad, la ville principale de l'État du Gujarat, au nord-ouest de l'Inde, Amar Shah est arrivé en France en 2004. Après quelques années passées à Paris, cet informaticien a posé ses valises à Châlons-en-Champagne où il a créé l'entreprise I-World.

« Il faut casser l'image des restaurants indiens où l'hygiène laisse à désirer »

Amar Shah, patron

« Comme je ne trouvais pas de bon restaurant indien dans toute la région, j'ai eu l'idée de monter ma propre affaire. En 2012, j'ouvrais « Un Indien dans la ville » impasse Chamorin à Châlons », explique ce fils et petit-fils de commerçants. Le restaurant attire de nombreux clients. Il répond à une vraie demande.

Amar Shah, qui aime entre-



Amar Shah ne manque pas d'ambition.

prendre comme son père agent de voyages, veut rapidement passer la vitesse supérieure. Il vise une ville plus grande et plus attractive que Châlons-en-Champagne. « Reims s'est naturellement imposée », raconte-t-il.

Amar Shah jette alors son dévolu sur la très fréquentée place d'Erlon, et saisit l'opportunité de reprendre les locaux de l'ancienne brasserie La Lorraine. Le 18 octobre dernier, ouvre son deuxième Indien dans la ville.

Au menu, des plats traditionnels indiens, épicés juste ce qu'il faut pour faire voyager sans heurter les palais. « Tous nos produits sont frais car je refuse le surgelé et j'insiste sur la qualité », souligne Amar Shah. L'homme d'affaires, qui travaille avec son épouse Hina, dit vouloir casser l'image des restaurants indiens où l'hygiène laisse à désirer. Avec son équipe rémoise de quinze personnes, il veille à ce que tout soit impeccable. « Pas question de faire n'importe quoi. Nous préparons tout sur place, même les fromages au lait entier. Pour ne faire prendre aucun risque à notre clientèle, un laboratoire spécialisé dans l'hygiène fait des prélèvements tous les trois mois. » Son cuisinier indien sera, d'ici à deux ou trois mois, rejoint par un chef qui travaille à The Oberoi, un hôtel cinq étoiles à New Delhi.

Depuis son ouverture, Un Indien dans la ville fait régulièrement le plein place d'Erlon. Amar Shah rêve déjà d'ouvrir d'autres restaurants à Epernay ou Charleville-Mézières. L'adresse rémoise deviendrait alors un centre de formation pour les franchises de la région.

VALÉRIE COULET

COMMERCE

Un restaurant éthique



Farid et Lou Ramdane ont ouvert un restaurant pas comme les autres. Hervé Oudin

Tout a commencé comme dans un film. Elle travaillait dans l'aéronautique. Il passait sa vie entre Paris et les États-Unis. Il y a trois ans, leurs chemins se croisent... à l'aéroport, entre deux portiques. Le 30 septembre dernier, Lou Ramdane, 26 ans, et son mari Farid, 34 ans, ont ouvert leur restaurant, rue de Pouilly, à deux pas de l'hôtel de ville. Leur « deuxième bébé », après leur fille Monica, née quelques jours avant.

Un endroit cosy et familial, où l'on peut aussi bien se régaler d'un smoothie protéiné que d'un cupcake gourmand au chocolat

« C'est une grande année pour nous, confie le jeune papa. Le mariage en avril, la petite et le commerce en septembre... Une chose est sûre : on se souviendra de l'année 2014. » Le couple ne fait jamais les choses à moitié. Pour leur restaurant, ils ont misé sur un concept éco-responsable, tout droit importé des États-Unis où Farid, ancien commerçant dans la nutrition sportive, se rendait régulièrement. Ils proposent donc, en vente sur place ou à emporter, des bagels, brownies, cupcakes et autres gourmandises 100 % artisanaux et bio à 80 %. « Le reste est équitable. » Et leurs engage-

ments pour l'environnement ne s'arrêtent pas au contenu des assiettes. Tous leurs emballages, fabriqués à partir d'amidon de maïs et de pulpe de cannes à sucre, sont biodégradables et compostables. Ils ont opté pour un fournisseur d'énergie verte (éolienne ou photovoltaïque) et leur commerce est équipé de détecteurs et d'économiseurs d'eau. Enfin, les deux tourtereaux ont préféré faire appel à la main-d'œuvre locale pour aménager et faire tourner leur commerce. « Notre priorité était de faire bosser les gens du coin. Notre boulanger qui pétrit les bagels et les viennoiseries est rémois, tout comme notre fournisseur de fruits et légumes et les personnes qui ont réalisé les travaux. »

Le résultat ? Un endroit cosy et familial, où l'on peut aussi bien se régaler d'un smoothie protéiné ou d'une boisson détox que d'un cupcake au chocolat ou d'une part de pecan pie.

À noter que, chaque midi, un plat sans gluten est concocté par Julien Hausher, qui œuvre aux fourneaux, et que le restaurant propose, chaque deuxième dimanche du mois, une formule brunch « très copieuse ». Pensez à réclamer votre doggy bag !

Lou et Farid ont embauché deux salariés : un pâtissier et une serveuse. « Si la Ville accepte notre demande pour installer une terrasse, nous pourrions encore embaucher deux personnes. » À bon entendeur...

ALICE RENARD

ACCOMPAGNEMENT

Le Loft, version entrepreneurs

Un « Hackathon » de 48 heures a permis à quatre créateurs d'entreprise rémois, aidés par des pros et des coachs, de peaufiner leur projet.

Il est 9 heures du matin ce vendredi. Mehdi Sellami, jeune créateur d'entreprise rémois, se réchauffe sous sa couette, entouré de ses coachs. Il vient quasiment de passer une nuit blanche et ne fermera pas beaucoup l'œil la nuit suivante. Mais ses méninges fonctionnent à plein régime. Bienvenue dans le « Hackathon », un marathon de 48 heures consacré à l'accompagnement de créateurs d'entreprise, qui n'est pas sans rappeler l'historique émission de télé-réalité Loft Story.

« Ce n'est pas la première fois que l'on dort si peu. Si c'est un frein pour entreprendre, alors c'est que l'on n'est pas fait pour ça »

Certes, sur le plateau occupé entre jeudi et samedi dernier, il y a des caméras partout, une cuisine, un billard, un simulateur de conduite de voiture de course, des canapés et des jacuzzis. Mais contrairement à l'émission télévisée, l'idée de Start'in Bloc, fédération de jeunes entrepreneurs de Reims, n'est pas de réunir en conclave des célibataires afin de provoquer des amourettes.

Il s'agit plutôt de marier des jeunes pousses avec leur marché. Quatre dossiers ont été sélectionnés. Deux sont des entreprises en décollage : 3D Morphoz (service d'imprimantes 3D) et Delis'salade (fast-food de sa-



Entre deux nuits presque blanches, Mehdi se réchauffe au côté de ses coachs.

lades). Deux sont des projets portés par des étudiants de Neoma : Le Label (labellisation de produits participant au financement de jeunes entreprises) et Hy Pets (réseau social mettant en relation des propriétaires d'animaux de compagnie et des entreprises du secteur « pet-care »).

Pendant 48 heures, les quatre entreprises en devenir ont reçu les conseils d'experts-comptables, d'avocats et professionnels du marketing et de la communication. Concrètement, elles sont ressorties de leur épreuve avec un site internet, un logo, un nom (si elles n'en avaient pas), des supports de communication et une vidéo de présentation du projet. Les gagnants de chaque catégorie ont bénéficié d'un montage juridique gratuit ou de publicités.

Pourquoi concentrer tout cet ac-

compagnement en s'enfermant pendant deux jours ? « Cela permet aux entrepreneurs de sortir le nez du guidon et de prendre du recul sur leur projet ou leur entreprise avec une vision extérieure », explique le président de Start'in Bloc, Julien Hody. « On en a plus fait en 48 heures qu'en travaillant un peu chaque jour pendant trois ou six mois. Notre créativité est stimulée non-stop », témoigne Anne-Sophie, une participante.

Quant aux trois heures de sommeil tolérées pour les deux jours, ce n'est apparemment pas un problème. « C'est de l'adrénaline. Ce n'est pas la première fois que l'on dort si peu par nuit », explique Jean-Philippe. Si c'est un frein pour entreprendre, alors c'est que l'on n'est pas fait pour ça ». L'opération qui a coûté 30 000 euros a été financée grâce à des partenariats.

JULIEN BOUILLÉ