

mæstria®

AUDACIEUX ENSEMBLE

DOSSIER : GASTRONOMIE

NOUVEAU

Menu de fête MADE IN LOIRE

PAGE 4

BOUCHERIE VOCANSON-LIOGIER :
un ancrage local pour un savoir-faire reconnu

PAGE 7

RICHARD TRAITÉUR vise l'excellence
de l'événementiel

PAGE 9

ENTREPRISES EN MOUVEMENT

PSI obtient un marché public américain
dans le monde des particules

PAGE 18

CHOCOLATS GAUCHER :

de la passion, de la rigueur,
et une quête d'innovation
permanente

PAGE 6

Pierre BROUILLAT, dirigeant de Chocolats Gaucher



Oh! Studio

L'agence qui vous accompagne
dans la création, l'édition, la réalisation et le suivi
de tous vos supports de communication.

AGENCE CRÉATIVE

 Oh!Studio
AGENCE CRÉATIVE



ÉDITO

UN FESTIN DE SAVOIR-FAIRE !



Claire SORDET & Rémi PUPIER

Pour ce numéro de fin d'année, toute l'équipe du collectif Maestria s'est réunie autour d'un thème qui lui tient à cœur : la gastronomie. Ce domaine, à la fois festif et profondément ancré dans nos traditions, incarne parfaitement l'esprit des fêtes de fin d'année. Nous avons voulu vous offrir un numéro qui célèbre la créativité, le savoir-faire et l'innovation des artisans et entreprises qui façonnent le paysage gastronomique de notre territoire.

Le choix n'a pas été simple. La Loire regorge de talents et de marques emblématiques : Badoit, Révillon, Fromagerie Guilloteau, Justin Bridoux, Refresco, et tant d'autres, qui rayonnent bien au-delà de nos frontières. Mais, pour ce numéro, nous avons décidé de faire honneur aux artisans des métiers de bouche. Ces passionnés qui, chaque jour, perpétuent des traditions tout en explorant de nouvelles saveurs, avec pour seul objectif de ravir nos papilles.

Au fil de ces pages, vous découvrirez des portraits d'entreprises audacieuses et inspirantes. À travers leur quête d'excellence, leur capacité à innover et leur gestion exemplaire, elles illustrent le dynamisme de notre territoire. En feuilletant ce numéro, nous espérons que vous serez transportés dans un univers où le goût se mêle à l'artisanat, et où chaque histoire résonne comme un appel à savourer l'instant présent.

Alors que les fêtes approchent, prenons un moment pour célébrer ces femmes et ces hommes qui, à travers leur travail, contribuent à faire de la gastronomie un vecteur d'excellence et de convivialité. Nous espérons que ce numéro éveillera votre curiosité, stimulera votre appétit et, pourquoi pas, vous inspirera pour vos propres festivités.

Bonne lecture et surtout... bon appétit !

Claire Sordet & Rémi Pupier

maestria® Suivez-nous sur :   

Abonnez-vous
gratuitement
à maestria®

Pour découvrir ou redécouvrir des savoir-faire d'exception et des initiatives remarquables, à travers des portraits d'entreprises de la Loire, bénéficiez d'un abonnement gratuit au magazine et recevez-le directement dans votre boîte aux lettres, en mars, juin, septembre et décembre.

Scannez le QR code et inscrivez-vous pour recevoir le prochain numéro.



ISSN 2552-1373 - dépôt légal à parution
N° de commission paritaire en cours.

Toute reproduction même partielle
des articles et illustrations est interdite,
sauf autorisation préalable.

L'éditeur n'est pas responsable
des éventuelles erreurs typographiques,
de photos ou de publicités qui engagent
la seule responsabilité de leurs auteurs.

Imprimé dans la Loire. 10 000 exemplaires
distribués nominativement par la Poste.

Mission Communication
21, rue Bel-Air - 42 000 Saint-Étienne
SARL - Siret 495106338 00017
APE 7311Z
06 05142142 - remipupier@e-mission.fr

Direction de la publication :
Rémi Pupier
contact@e-communepassion.fr

Direction de la rédaction :

Claire Sordet
redactionmaestria@e-communepassion.fr

Rédaction :

Sandra Capizzi, Morgane Cros, Catherine
Garnier, Émilie Massard, Marine Sönmez,
Claire Sordet

Collectif Maestria :

Franck Anderloni Directeur de l'hôtel
La Charpinière et Président du club hôtelier
stéphanois, Olivier Bachelard Professeur
chercheur emlyon, Aude Briet Dirigeante
de la Galerie Au&co, Sylvain Bruyère
Dirigeant de Cado Maestro et fondateur
de l'association Welcom, Alban Douret
Dirigeant de l'agence de communication
Oh!Studio, Alix Madet, DREETS,
Jean Philippe Massardier Dirigeant de DTF
médical spécialisée dans la conception,
la production et la distribution de dispositifs
médicaux, Isabelle Pauze Dirigeante

de l'agence de com et d'innovation Isabelle
Pauze Gisèle Rivière Terrolle Fondatrice
de Maestria®, Guillaume Rousset Dirigeant
de Maison et Services, Patrick Sautereau
Dirigeant SAS 2c&s, Laure Silvestre
Dirigeante du cabinet LS Gestion
Administrative et ex-Présidente de Femmes
& Business, Frédérique Verdier Grain
Dirigeante Un Autre Voyage,
Adeline Vu-Van animatrice
de réseaux.

Régie publicitaire :
contact@madamcie.fr

Crédit photos :
Mademoiselle Hironnelle
Adobe Stock

Maquette :
Oh!Studio - ohstudio.fr

Imprimeur :
Imp. Reboul Saint-Étienne



Ces entreprises sont impliquées sur le territoire. Elles se mobilisent au sein des clubs d'entreprises, clusters, pôles de compétitivité, groupements professionnels et soutiennent l'information économique locale mettant en valeur la dynamique économique de la Loire :

Adecco

Auvergne-Rhône-Alpes
BUSINESS
Connecteur d'industries

AXENS I
Faciliter le développement de l'entreprise

BUSINESS
CONSULTING
Fiduciaires et experts en stratégie

CAISSE
D'ÉPARGNE
Loire Drôme Ardèche

LA CHARPINIÈRE
HOTEL RESORT - SAINT-GALMIER

Oh!Studio

DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE gastronomiques

Pour vos repas de fin d'année, Maestria vous propose un menu gourmand et festif, composé exclusivement de produits du terroir ligérien. De l'entrée au fromage, en passant par les bulles, découvrez des saveurs locales d'exception, issues du savoir-faire de nos producteurs et artisans. Une belle façon de sublimer vos tables tout en soutenant les talents de notre territoire.



1 - Le saumon fumé façon ligérienne

Dans son laboratoire à Genilac, Hervé Gouttefarde reçoit les poissons, originaires d'Ecosse, étêtés, équeutés et éviscérés.

Les filets de saumon sont plongés dans des bacs remplis de gros sel pendant quelques heures. Le maître-artisan les dessale ensuite à l'eau claire pour retirer le sel de surface. Puis vient ensuite l'étape du fumage à froid. C'est un fumage à la sciure du bois de hêtre, à une température ne dépassant pas les 25 degrés. Un petit conseil de l'artisan :

« pour le déguster, oubliez le pain, le beurre et le citron, ce saumon-là se suffit à lui-même ! »
59€ le kilo

2 - Le foie gras, star des fêtes de fin d'année
La ferme d'Epezy est située

à 850 mètres d'altitude, sur les hauteurs des Monts du Forez à Saint-Georges-en-Couzan. La famille Chazelle élève 600 canards nourris au maïs de la Plaine du Forez. Le foie gras s'apprécie cru ou poêlé. Si on le choisit à poêler, le plus simple est de déposer les tranches de foie gras dans une poêle chaude, sans ajout de matière grasse. Saisissez les escalopes environ 1 minute 30 sur chaque face. Elles doivent grésiller, et être légèrement dorées des deux côtés, sans être trop foncées. Le foie gras doit également rester souple et fondant à l'intérieur.

3 - Les escargots : délices ligériens en coquille

À Saint-Bonnet-Des-Quarts, une hélicultrice, élève entre 120 000 et 150 000 escargots par an. Produits du terroir,

« Les Escargots de Saint Bonnet » sont vendus en direct par la productrice Christelle Villa. Au naturel ou farcis à la bourguignonne (beurre, persil et échalote, récoltés sur nos terres ligériennes), les escargots se dégustent à l'apéro ou en entrée.

Escargots farcis bio 8€75 la douzaine
Escargots au naturel au court bouillon bio 9€50 deux douzaines

4 - Brillat Savarin aux truffes, affiné dans le Roannais

Laissez-vous surprendre par les saveurs originales du Brillat savarin aux truffes, affiné dans les caves d'affinages de la maison Mons à Saint-Haon-Le-Châtel. Les notes boisées de la truffe associées à la douceur et l'onctuosité du Brillat en feront la star

de votre plateau de fromages. Le Brillat savarin à la truffe s'accorde parfaitement avec du champagne ou de la bière ambrée. Ce fromage crémeux au lait de vache et à la truffe est devenu en quelques années la signature des ateliers fromagers Mons.
44€ la pièce de 600 g

5 - Pain d'épices et tourte de seigle pour des fêtes gourmandes

La boulangerie coopérative Le Pain du Loup à Saint-Etienne propose des produits au levain naturel confectionnés avec de la farine paysanne, locale et bio. La tourte de seigle avec sa pâte caractéristique offre une saveur rustique. Pour apporter une note sucrée à vos plats, le pain d'épices au miel est un régal pour les papilles. Un pain

d'épices généreux enveloppé d'un sirop de miel.

Tourte de seigle : 6,40/kg
Pain d'épices : 6,95€/pièce 300g

6 - Trinquez avec des bulles

Le domaine Poyet à Marcilly-Le-Châtel vous propose deux cépages pour votre apéritif et votre dessert. Un gamay pétillant rosé fabriqué à partir de la méthode ancestrale. Le principe réside en une seule fermentation qui débute dans la cuve puis se termine directement dans la bouteille. Vos papilles peuvent également se porter sur un vin pétillant à base de 80% de chardonnay, reconnaissant à sa robe plus claire. Des vins à déguster bien frais lors de vos moments de fête.
Environ 10€ la bouteille de vin pétillant.

Rédaction : Morgane Cros

PÂTISSERIE LAURENT : une référence dans la vallée du Gier

Des pâtisseries gourmandes. Le goût du chocolat, de la vanille, des produits locaux, l'art de bien choisir les matières, de la créativité... Tous les ingrédients parfaits pour des pâtisseries aux saveurs exquises en bouche.



Xavier LAURENT
Dirigeant

LA PASSION COMME POINT DE DÉPART

La pâtisserie Laurent c'est avant tout une histoire de famille, celle de Pascal et Evelyne qui rachètent la pâtisserie installée depuis 1864. Un siècle et demi de gourmandises fabriquées avec amour et passion à la Grand-Croix. Pascal Laurent travaille auprès de Monsieur Terrat,

alors propriétaire de la pâtisserie. La famille Laurent reprend l'affaire en 1991. Les terrains de jeu du jeune Xavier sont déjà les cuisines, au côté de son père qu'il observe.

"On vivait juste à côté de la pâtisserie alors vers 8 ans j'étais au laboratoire en train de goûter les bonnes pâtisseries !" se remémore l'actuel gérant de la pâtisserie.

Après dix années dans le secteur de l'informatique, Xavier Laurent prend un tout autre virage en rejoignant l'entreprise familiale en 2019.

UNE RECETTE IMMUALE : LA CACOTTE

"C'est la plus ancienne et la plus emblématique de notre pâtisserie, la Cacotte se décline en part individuelle ou à partager et se déguste à n'importe quelle heure de la journée", confie Xavier Laurent. C'est un flan pâtissier enrobé d'une brioche légère et fondante inventé en 1926 par Monsieur Terrat. *"Depuis sa création il n'y a pas une seule journée sans Cacotte exposées dans les vitrines de la boutique !"*

LE GOÛT DE NOTRE TERROIR

"La Cacotte est confectionnée avec amour à base de lait frais de la ferme Peillon à Saint-Paul-en-Jarez."

Pour réaliser ces bonnes pâtisseries, il faut évidemment des matières premières de qualité. Xavier Laurent est attentif aux produits utilisés en sélectionnant au maximum des producteurs locaux.

Morgane Cros



LA GRAND CROIX
patisserie-laurent.com
ENTREPRISE MEMBRE :
RÉSEAU ENTREPRENDRE LOIRE

IDÉE CADEAUX !

À l'approche des fêtes, la boutique Saint-Étienne Hors Cadre, située au 16 avenue de la Libération à Saint-Étienne, dévoile une sélection de cadeaux locaux, originaux et gourmands. Ces créations, imaginées et fabriquées à moins de 50 km de Saint-Étienne, incarnent la créativité et les savoir-faire locaux.

Parmi les incontournables, le Gagaron, un macaron 100 % stéphanois imaginé par Franck Deville, artisan macaronnier renommé. Cette bouchée surprend avec ses deux déclinaisons : une version salée à la pomme de terre et au sarasson, et une version sucrée à la verveine du Forez, véritable clin d'œil au terroir local. À savourer à partir de 12 €, chaque bouchée offre un véritable « goût de Sainté ». Pour trinquer avec humour et élégance, découvrez les verres et sous-verres gravés, arborant des clin d'œil à des quartiers emblématiques de la ville : « Un effet Villebœuf », « Mieux vaut Tardy que jamais », « Solaura j'adore », ou encore « J'ai une Bellevue d'ici ».



SAINT ÉTIENNE
saint-etienne-hors-cadre.fr



AGENCE DE
PRODUCTION VIDÉO
et de solutions de communication

Créateur & diffuseur d'image(s) | madamcie.fr
Saint-Genest-Lerpt | Loire

NOTAIRES,
EXPERTS COMPTABLES,
COLLECTIVITÉS,
AVOCATS,

POUR VOS
**ANNONCES
LÉGALES**
PUBLIEZ 100% LOCAL
SUR TL7.FR

TL7 LEGALESPARTENAIRES.COM

CHOCOLATS GAUCHER : de la passion, de la rigueur, et une quête d'innovation permanente

Rencontre avec Pierre Brouillat, gérant et cofondateur de Chocolats Gaucher, une chocolaterie artisanale née il y a dix ans à Sorbiers. Au fil du temps, la marque a affiné son savoir-faire, alliant toujours une exigence de qualité à une volonté d'innover.

Pierre Brouillat, comment est née La Chocolaterie Gaucher ?

« Chocolats Gaucher a été fondée il y a dix ans par 3 associés. Nous étions alors tous trois passionnés par les saveurs et le plaisir de partager, nous avions cette envie simple d'apporter de la douceur et de la joie à travers notre savoir-faire. Le chocolat est, après tout, un moment de partage. Cette année, nous avons célébré nos dix ans, et c'est une grande satisfaction de voir l'évolution de la Chocolaterie Gaucher. »

Comment crée-t-on une gamme de chocolats ?

« Un chocolat naît d'abord d'une idée. À partir de cette idée, nous entamons une série d'essais. En moyenne, chaque nouvelle création passe par une vingtaine de recettes, et est testée à chaque étape par toute l'équipe lors de dégustations. Si le produit ne fait pas l'unanimité auprès de l'un d'entre nous, il ne verra pas le jour. C'est une étape cruciale où l'on voit le produit prendre forme, et ainsi nous pouvons raconter son histoire. Derrière chaque chocolat, il y a des heures de travail et d'échanges pour parvenir à une recette qui arrivera en boutique. »

La création d'un nouveau chocolat prend combien de temps ?

« Du développement initial jusqu'à la recette finale, il faut entre six mois et un an. Ce délai inclut la réflexion, la fabrication, mais aussi les tests de qualité et de conservation. En moyenne, nous lançons entre deux et six nouveautés par an, ce qui nous permet de rester en constante innovation. »

Comment sont organisés vos circuits de distribution ?

« Nous concentrons notre distribution sur nos trois boutiques : à Sorbiers, où se trouve également notre laboratoire, à Saint-Priest-en-Jarez, et à Andrézieux-Bouthéon. Nous n'avons pas de revendeurs, mais nous collaborons étroitement avec des comités d'entreprise et des entreprises pour diversifier notre distribution. »

Comme de nombreux secteurs, vous subissez l'augmentation des matières premières. Comment avez-vous géré ces fluctuations de prix ?

« Effectivement, les prix du chocolat ont fortement augmenté, principalement en raison des aléas climatiques ayant impacté la récolte. Cette année, nous avons choisi de ne pas répercuter cette hausse d'environ

25 % sur nos prix de vente.

Nous avons préféré ajuster nos marges et nous réorganiser sans pour autant compromettre la qualité de nos produits, afin de ne pas impacter notre clientèle. »

Notre département compte de nombreux chocolatiers, Weiss, Bel, etc. Comment réussissez-vous à vous démarquer et fidéliser vos clients ?

« Nous nous distinguons d'abord par la diversité de notre offre et un rapport qualité-prix cohérent. Le fait de renouveler notre gamme chaque année est aussi un de nos atouts. Nous refusons de nous reposer sur nos acquis. Notre métier requiert non seulement de la passion et de la rigueur, une quête d'innovation permanente. Parfois, cette innovation est invisible, avec une recette améliorée sans modification visible du produit. De plus, notre sélection d'ingrédients est particulièrement rigoureuse. Le chocolat se distingue surtout par la qualité des ingrédients. »

Noël arrive bientôt. Comment vous organisez-vous pendant cette période clé pour les chocolatiers ?

« On travaille intensément (rires). Noël représente pour nous entre 60 et 70 % de notre activité annuelle. Pendant cette période, notre équipe de dix personnes s'active sur tous les fronts : production, conditionnement, préparation des commandes et vente. Il arrive parfois que nous recrutions pour gérer l'afflux, mais ces dernières années, nous parvenons de mieux en mieux à tout coordonner en interne. »

Y a-t-il des nouveautés pour les fêtes ?

« Oui, cette année, nous avons créé un sapin de Noël original à offrir pour les fêtes. Mais ce qui fonctionne toujours le mieux, ce sont les classiques comme les ballotins et les orangettes. »

Des projets sont-ils en préparation à court ou moyen terme ?

« Des projets, nous en avons plein la tête (rires). Que ferons-nous exactement ? Il est encore trop tôt pour le dire. Ce qui est fantastique dans l'artisanat, c'est la promesse que chaque journée ne se sera jamais la même. C'est un défi permanent, mais c'est aussi ce qui nous motive chaque jour. »

Marine Sönmez



SORBIERS - SAINT-PIEST-EN-JAREZ
ANDRÉZIEUX-BOUTHÉON
chocolats-gaucher.fr/



Pierre Brouillat, dirigeant



Boucherie charcuterie traiteur **VOCANSON-LIOGIER :** un ancrage local pour un savoir-faire reconnu



Créée en 1962 à Saint Genest Lerpt, c'est désormais la troisième génération qui arrive aux commandes de la boucherie Vocanson Lioger. Le créateur, Jean Claude Vocanson a transmis dans les années 90 aux dirigeants actuels, Gisèle Vocanson, sa fille, et son mari Jean-Louis Liogier. Le magasin comptait alors 7 salariés.

Aujourd'hui, Pierre-Jean, dans l'aventure familiale depuis 4 ans, s'apprête à succéder à ses parents afin de poursuivre les projets initiés.

Malgré son jeune âge (28 ans), Pierre-Jean possède une forte expérience et a déjà reçu de belles récompenses. En effet, il est Meilleur Apprenti de France « Charcuterie/Traiteur » en 2017 et demi-finaliste au championnat du monde « Pâté en croute » en 2021. Fin novembre, l'enseigne a décroché une médaille d'argent pour son jambon blanc au Championnat de France à Rungis. Réputée pour la sélection rigoureuse de ses viandes d'une provenance locale (Loire, Haute-Loire et Ardèche), la boucherie est reconnue pour ses produits d'exception et son fait-maison (charcuterie cuisinée ou ancestrale, prêt à l'assiette, jambon blanc maison, pâté en croute...). Ainsi, la Boucherie Vocanson Liogier réduit son empreinte écologique en favorisant des pratiques durables.

En comptant désormais sur 15 salariés hors périodes de fêtes, Pierre-Jean a diversifié l'entreprise en lançant une nouvelle activité en lien avec l'événementiel. Cette activité prend deux marques spécifiques :

- « **Barbecue et Portion** » qui propose un service pour les grands événements (street-food, festivals, inaugurations ...).
- « **Portion** » avec un positionnement bohème/chic : un concept de cocktails vivants autour d'un braséro suivis d'une prestation classique de repas lors des événements.

Aujourd'hui, la notoriété de la boucherie dépasse les frontières lerptiennes. Cette notoriété grandissante, nécessite d'ailleurs de voir plus grand.

Avec le rachat d'un bâtiment en périphérie de Saint Genest Lerpt, Pierre-Jean a pour objectif le déménagement de la boucherie afin de développer le laboratoire, la production et la vente, tout en créant un espace de snacking et de restauration. Le déménagement est prévu fin 2026 dans la ZAC du Tissot.

Claire Sordet



SAINT-GENEST-LERPT
facebook.com/boucherievocansonliogier.fr



Réunion au sommet

Séminaires
Team building
Arbres de Noël

Activité escalade voie & bloc
Possibilité de repas

Climb Up Saint-Étienne
9 Rue Bénévent
42000 Saint-Étienne
www.climb-up.fr

LES TABLES STÉPHANOISES :

UN NOUVEAU COLLECTIF DE RESTAURATEURS POUR ANIMER LA FILIÈRE

La gastronomie stéphanoise, riche en saveurs et en savoir-faire, prend un nouvel élan grâce au Collectif des Tables Stéphanoises. Ce projet, impulsé par la CCI Lyon Métropole Saint-Étienne Roanne et l'UMIH 42, vise à fédérer les restaurateurs locaux autour d'une vision commune. Plongeons dans l'univers de ce collectif qui promet de dynamiser la scène culinaire locale.

UN COLLECTIF POUR FÉDÉRER LES ACTEURS DE LA GASTRONOMIE

Le Collectif des Tables Stéphanoises a été officiellement lancé le 10 juin 2024. Cette initiative réunit une quinzaine de membres fondateurs, restaurateurs du bassin stéphanois. Elle est née d'une ambition claire : valoriser et promouvoir la gastronomie locale en mettant en avant des valeurs fortes telles que la convivialité, la qualité, et la durabilité.

Thomas Jacoud, président du collectif et chef réputé, raconte la naissance de cette initiative :

« Le collectif a été créé le 10 juin après une année de préparation, sous l'impulsion d'Antoine Martinez, restaurateur et élu CCI. Il a constaté l'absence d'une structure dédiée aux restaurateurs locaux, contrairement à d'autres régions comme Roanne. »

Thomas Jacoud, poursuit : « Nous souhaitons créer une véritable communauté de restaurateurs partageant des valeurs de durabilité, convivialité, et qualité, et que ce soit un espace de partage et de collaboration pour enrichir l'expérience culinaire stéphanoise. »

UN PROGRAMME D'ANIMATIONS ÉTOFFÉ

Le collectif a déjà planifié plusieurs événements majeurs, reflétant les valeurs du collectif, et mettant notamment l'accent sur des produits locaux et des pratiques respectueuses de l'environnement :



De gauche à droite : en haut : Florian KOENIG ; Thomas JACOUD (Président) ; Yannick MATHEVON ; Fabrice LAURENCON ; Antoine MARTINEZ ; Maxime TERRADE ; Philippe MERCIER, en bas : David DURAND ; Benoît BRUNEL

- **Dîner de gala le 24 mars 2025 à la Verrière à Saint-Étienne** : organisé en collaboration avec ASSE Cœur Vert, cet événement mettra en lumière les talents locaux. Une brigade composée des chefs adhérents du collectif cuisinera pour 400 convives, accompagnés en salle par des étudiants du Lycée le Renouveau. L'accent sera mis sur les produits locaux et la gastronomie de haut niveau.
- **Festival de street food le 12 juin 2025** : cet événement sur la place Chavanelle réunira l'ensemble des restaurateurs, y compris les étoilés, pour une célébration festive de la street food locale. Un événement organisé en partenariat avec la Ville de Saint-Étienne dans le cadre de la grande braderie.
- Le collectif s'intégrera également dans des actions comme le **Don du sang gourmet**, le **SIRHA** en janvier prochain

à Lyon, le **Salon de l'Agriculture à Paris** ou encore le **salon Labels Saveurs à Saint-Étienne** en avril prochain

LE RÔLE STRATÉGIQUE DE LA CCI LYON MÉTROPOLÉ SAINT-ÉTIENNE ROANNE POUR DYNAMISER LA FILIÈRE

Irène Breuil, présidente de la délégation de Saint-Étienne pour la CCI, précise :

« La création de ce collectif s'inscrit dans un projet global pour développer, dynamiser et animer la filière gastronomie afin de contribuer à l'attractivité et la compétitivité du territoire et des acteurs de la filière. »

Initié en 2023, ce projet compte deux autres axes stratégiques qui visent pour l'un à élever le niveau de qualification des professionnels et pour l'autre à animer un club « Loire Gastronomie ».

Claire Sordet

LES MEMBRES FONDATEURS : PILIERS DU COLLECTIF

Le collectif est soutenu par une équipe de passionnés, chacun apportant son expertise et son amour de la gastronomie. Voici les membres fondateurs :

- **Antoine Bergeron** - La Source
- **Benoît Brunel** - L'Hédoniste
- **Alexandre Cipriani** - Le Pont Nantin
- **David Durand** - L'Absinthe (Trésorier)
- **Thomas Jacoud** - Cuisine (Président)
- **Florian Koenig** - Kitchen Street (Secrétaire)
- **Fabrice Laurencon** - Intuition
- **Marc Lecroisey** - La Table des Lys
- **Antoine Martinez** - La Java Bleue (membre du bureau)
- **Yannick Mathevon** - Côté Parc (membre du bureau)
- **Philippe Mercier** - Gare et Gamel
- **Khaled Rabia** - Histoire Sans Faim
- **Matéo Ravel** - La Table Des Matrus (membre du bureau)
- **Sylvain Roux** - Château Blanchard

RICHARD TRAITEUR

visé l'excellence de l'événementiel

Lancé par un jeune couple stéphanois, Richard Traiteur a connu une belle évolution ces dernières années et propose aujourd'hui une offre événementielle qui s'adapte à toutes les demandes.

Kévin Richard et Pauline Catteau ont fait leurs armes ensemble pendant plusieurs années, en tant que salarié d'un traiteur, puis à la tête de restaurants, avant de lancer leur entreprise de traiteur. Et si l'aventure a démarré de manière plutôt confidentielle, dans un garage, elle a véritablement pris un tournant lorsque leur ancien employeur, Florent Garrat, leur a proposé de racheter son affaire en 2020.

« Aujourd'hui, nous travaillons avec une cinquantaine de collaborateurs, dont certains avec qui nous avons travaillé lorsque nous étions salariés de Garrat Traiteur », sourit Pauline Catteau.



Aujourd'hui, Richard Traiteur partage son activité entre l'événementiel et ses quatre boutiques situées à Saint-Étienne et Roche-la-Molière. Grâce à des partenariats noués avec des lieux emblématiques du territoire, ses équipes régaleront régulièrement le public des événements du stade Geoffroy Guichard, de l'Arena Saint-Étienne Métropole, du Parc Expos ou encore du Zénith de Saint-Étienne. Partenaire de la Ville de Saint-Étienne pour ses événements sportifs, Richard Traiteur a également officié pour la Coupe du Monde de Rugby ou les Jeux Olympiques. La société, qui réalise aujourd'hui 5 millions d'euros de chiffre d'affaires, répond à toutes sortes de demandes pour les particuliers et les entreprises, de la livraison de plateaux-repas à l'organisation de cocktails en passant par la mise à disposition d'un food-truck. Pas moins d'une trentaine d'événements sont confiés aux équipes de Richard Traiteur chaque semaine.

UNE DÉMARCHE RSE ANCRÉE

« On se déplace principalement autour de Saint-Étienne, mais tout est possible en fonction des demandes de nos clients », souligne Pauline. « Nous travaillons avec des produits de qualité et des fournisseurs locaux, nous portons une attention particulière au tri des déchets et à l'élimination du plastique ».

Richard Traiteur porte en effet une politique RSE forte.

Nous pensons particulièrement au bien-être de notre équipe, avec des investissements dans du matériel pour améliorer leur confort de travail, mais nous avons également récemment instauré la semaine de 4 jours.



Pauline Catteau et Kévin Richard, dirigeants

« Cela a nécessité de repenser notre organisation, notre laboratoire est par exemple désormais scindé en plusieurs équipes. »

Pour partager encore plus largement « le goût de l'excellence et la joie de réunir », inscrits dans son slogan, la société a récemment acquis le domaine du Moulin à Çaloire, qui lui permettra de proposer à ses clients un domaine de réception au cœur des gorges de la Loire.

Émilie Massard



SAINT-ÉTIENNE
richardtraiteur.fr
ENTREPRISE MEMBRE :
RÉSEAU ENTREPRENDRE LOIRE

MADemoiselle HIRONDELLE

07.87.25.57.49

WWW.MADemoiselleHIRONDELLE.FR

Studio à Andrézieux (42)
Déplacement dans toute la France

PHOTOGRAPHES

PARTICULIER

Naissance, Grossesse,
Mariage, Famille, Baptême
etc...

CORPORATE

Évènement, Portrait
Produit, Culinnaire
etc...

ICI,
ON PARLE
D'ICI

ICI MATIN
6h-9h | L'info près de chez vous.

france bleu
saint-étienne loire

TÉLÉCHARGEZ L'APPLI

DOMAINE VIAL : des racines dans la terre, des arômes dans le verre

Perché sur le coteau de Bouteyran à Saint-André-d'Apchon, le Domaine Vial incarne l'héritage et l'innovation dans le vignoble des Côtes Roannaises. Mené par Jean-Marie et Philippe Vial, ce domaine familial allie savoir-faire ancestral et démarches modernes pour produire des vins qui séduisent les palais les plus exigeants.

Avec 10 hectares de vignes, dont 8 hectares de gamay Saint-Romain (80 % rouge et 20 % rosé) et 1,2 hectare de viognier et chardonnay, le domaine est passé intégralement en agriculture biologique en 2024.

« Sur le coteau de Bouteyran, l'histoire viticole remonte au XIV^e siècle. Nous travaillons à perpétuer cette tradition tout en apportant notre touche personnelle, » explique Jean-Marie Vial.

LES VENDANGES À SKI : UNE MÉTHODE UNIQUE AU MONDE

Les pentes à 45 % de Bouteyran imposent des vendanges manuelles, réalisées avec une méthode unique au monde : des skis sous cadre pour faciliter la descente des récoltes. Ce procédé illustre l'approche

méticuleuse des frères Vial, qui privilégient un tri rigoureux pour garantir des vins de qualité constante, même après des années climatiques difficiles comme 2024.

Le domaine se distingue également par sa vinification en fûts de bois de 600 litres, qui confère à ses rouges des arômes uniques, sublimant le terroir local.

RECONNAISSANCE ET PERSPECTIVES

Bien que 30 à 40 % des ventes se fassent à la cave, les vins du Domaine Vial trouvent aussi leur place sur les tables de restaurants, chez des cavistes, et même à l'export (2 % vers l'Allemagne, la Belgique et les Pays-Bas). Depuis l'obtention de l'AOC il y a 30 ans, les vins des Côtes Roannaises montent en gamme et séduisent une nouvelle génération de consommateurs, en quête de qualité et d'authenticité.

Les frères Vial participent également activement au rayonnement de leur appellation, notamment via l'association La Loire aux Trois Vignobles, dont Jean-Marie Vial est le Président, et l'organisation annuel de son salon en novembre.



Jean-Marie et Philippe Vial, dirigeants

À travers cette dynamique, Domaine Vial affirme son rôle comme ambassadeur des Côtes Roannaises, tout en cultivant l'amour du bon vin.

Claire Sordet

SAINT-ANDRÉ D'APCHON
domaine-vial.fr



VOTRE ACCÈS AU REGISTRE DU COMMERCE ET DES SOCIÉTÉS !



infogrefe.fr

Les Greffes des Tribunaux de Commerce





CHOCOLAT DES PRINCES : TRADITION ET MODERNITÉ POUR UN HÉRITAGE GOURMAND

Guillaume Duvert, dirigeant

Fondée en 1897, à l'époque où Saint-Étienne est la capitale française du chocolat, Chocolat des Princes reste une institution stéphanoise qui incarne l'excellence du chocolat artisanal. Située à La Tour en Jarez, l'enseigne possède également une boutique rue de la République à Saint-Étienne. Cette chocolaterie centenaire continue de séduire les amateurs de douceurs grâce à ses créations uniques et à son savoir-faire traditionnel.

UNE HISTOIRE FAMILIALE ANCRÉE DANS LA PROFESSION

Quatre familles se sont succédées à la tête de Chocolat des Princes, chacune apportant sa contribution à son histoire riche et locale. Guillaume Duvert, actuel dirigeant et fils de précédents propriétaires avait quitté l'entreprise lors de sa cession en 2011. Après avoir dirigé des restaurants à Lyon, il est revenu à ses racines en 2023. « Cette entreprise, c'est l'histoire de ma vie, » confie-t-il, rappelant les souvenirs d'enfance passée au milieu des effluves chocolatées. Il reprend ainsi les rôles de cette institution avec une vision claire : préserver l'héritage tout en insufflant une nouvelle dynamique.

UN CHOCOLAT AUTHENTIQUE ET ARTISANAL

Encore aujourd'hui, l'enseigne utilise des méthodes artisanales : moulage dans l'amidon, conditionnement manuel, et des machines centenaires pour la torréfaction. Ces techniques confèrent aux produits une qualité unique, symbolisée par des créations emblématiques comme les Malakoffs pralinés à l'ancienne, les Grêlons du Pilat ou plus récemment l'Anthracite. Les matières premières sont rigoureusement sélectionnées : noisettes du Piémont, amandes d'Espagne, et cacao d'origine contrôlée d'Équateur ou du Venezuela.

Cette attention au détail s'étend à des collaborations locales, comme celles avec la Maison Pagès pour des chocolats à la Verveine du Velay, renforçant l'encrage territorial de la marque. La production, intégralement réalisée sur place, privilégie la fraîcheur et la qualité avec une politique de « prix juste », rendant les produits accessibles tout en respectant une fabrication responsable.

VERS UNE NOUVELLE ÉPOQUE

Sous la direction de Guillaume Duvert, Chocolat des Princes se modernise pour répondre aux attentes d'une clientèle élargie. Parmi les initiatives phares : une boutique en ligne repensée, simplifiant les commandes pour les particuliers et les collectivités, et le lancement, cet hiver,

de boutiques éphémères dans les Galeries Lafayette à Grenoble et Limoges pour les fêtes de fin d'année. Ces emplacements stratégiques visent à faire rayonner l'enseigne au-delà des frontières de la Loire, tout en mettant en avant l'artisanat et l'histoire de la maison.

« Moderniser sans dénaturer, c'est mon objectif » explique Guillaume Duvert.

Cette approche s'illustre également dans les visites organisées à la chocolaterie, où le public peut découvrir les secrets de fabrication et l'authenticité des procédés, renforçant le lien entre l'entreprise et ses fidèles.

UN HÉRITAGE POUR DEMAIN

À l'aube de son 130^e anniversaire, Chocolat des Princes incarne l'équilibre parfait entre tradition et innovation. Avec une production annuelle en hausse et une équipe renforcée pendant les périodes clés, l'entreprise continue de se développer tout en honorant son héritage. Pour Guillaume Duvert, l'avenir se construit sur la fierté de cet héritage :

« Nous avons une responsabilité envers cette maison et envers nos clients. Faire rayonner Chocolat des Princes, c'est perpétuer un savoir-faire artisanal unique, transmis depuis des générations. »

Claire Sordet



« La reprise de Chocolat des Princes par Guillaume Duvert était une opportunité de renouer avec l'histoire familiale en préservant l'identité artisanale de cette chocolaterie centenaire, et tout en ayant des ambitions fortes de développement.

Nous avons soutenu cette opération par un montage en LBO, permettant la création d'une holding dédiée à l'acquisition des titres. Au-delà du financement, cet accompagnement a marqué notre entrée en relation avec une entreprise emblématique du territoire. Aujourd'hui, nous restons à ses côtés pour ses projets de développement et pour valoriser ce savoir-faire local à l'échelle nationale. »



Maximilien Quint
chargé d'affaires
entreprises à la Caisse
d'Épargne Loire Drôme
Ardèche

LES PETITES CANTINES : quand bien manger rime avec convivialité !

Né à Lyon en 2016, ce réseau organise des rencontres autour de repas durables, participatifs, à prix libre. Avec 7 cantines sur 14 en France et 2 projets dans le Roannais et le Forez en cours, la région AURA est bien représentée.

DÉPASSER LES PRÉJUGÉS VIA UN REPAS PARTAGÉ

Le concept est basé sur deux besoins universels : utiliser l'alimentation avec des produits de qualité et locaux pour créer du lien social. Les rencontres entre des habitants d'horizons variés sont joyeuses et conviviales grâce au fonctionnement participatif : tout le monde peut faire la cuisine, la vaisselle, mettre le couvert...

Le réseau national fédère tous les projets, mais chacun est autonome pour adapter le modèle économique à son territoire. Celui du Roannais a été validé en 2023. Il a également bénéficié de l'aide de Ronalpia, incubateur de projets d'innovation sociale.

L'association s'est rapidement développée en passant de 8 bénévoles à sa création à 15, tout comme celle du Forez.

Forte de 150 adhérents, elle a organisé 25 cantines éphémères pour se faire connaître et attirer de nouvelles personnes.

Ses membres envisagent de mutualiser avec un restaurant sur ses horaires de fermeture pour avoir un lieu fixe identifié. Cela permettrait également d'alléger les charges et de poursuivre l'itinérance pour aller à la rencontre de tous, notamment dans les endroits plus ruraux et pas uniquement la ville centre.

Leur objectif est de toucher plus de jeunes. Les Petites Cantines sont donc partenaires de l'IUT de Roanne et dispensent des ateliers de cuisine sur le campus. Elles accompagnent aussi 5 étudiants au cours d'un projet tutoré.



Le volet de transmission entre les générations est important.

Christelle Chapel-Prudhomme

UN APPEL AUX DONS DANS LE FOREZ

Le restaurant des Petites Cantines du Forez va ouvrir à Montbrison mi 2025. Il s'adresse aussi aux entreprises et leur propose une salle de réunion ou des ateliers autour de la cuisine pour souder les équipes différemment. Cette démarche s'inscrit dans la politique RSE en offrant une cantine conviviale et qualitative aux salariés. Les entreprises peuvent alors contribuer concrètement à un projet d'innovation sociale par mécénat de compétences, financier ou don de produits et de matériel. Une campagne d'appels aux dons est accessible jusqu'au 31/12 :

Sandra Capizzi



ROANNE & MONTBRISON
forez.lespetitescantines.org
instagram.com/lespetitescantinesroanne
ENTREPRISE MEMBRE : RONALPIA

L'IMSÉ : 50 ANS D'EXCELLENCE DANS LA FORMATION MÉTIER

En 2024, l'Institut des Métiers de Saint-Étienne (IMSÉ) célèbre ses 50 ans d'engagement pour la formation et l'apprentissage. Acteur incontournable du territoire, l'IMSÉ forme cette année 1100 apprentis dans des secteurs clés comme les métiers de bouche, la pharmacie, l'automobile et le commerce, avec des cursus allant du CAP au Bac+2 en alternance.

Installé sur 20 000 m² de locaux équipés de matériel professionnel moderne, l'Institut emploie 94 salariés qui accompagnent les apprenants vers la réussite : 88 % obtiennent leur diplôme et 90 % trouvent un emploi à l'issue de leur formation.

Sous la présidence de Pierre Lecroisey et la direction de Rachid Oulmi, l'IMSÉ ne cesse d'innover, notamment avec des programmes d'échanges internationaux comme Erasmus, offrant ainsi à ses apprentis une ouverture sur le monde. Une véritable référence pour construire l'avenir professionnel des jeunes de la région et répondre aux besoins humains des entreprises.



SAINT-ÉTIENNE
im-saintetienne.fr





Auvergne-Rhône-Alpes BUSINESS
Connecteur d'Industries

VALORISEZ VOS COMPÉTENCES SOURCEZ DES FOURNISSEURS LOCAUX



OPTIMISEZ
votre temps avec un outil gratuit, sécurisé et simple



VALORISEZ
vos compétences, savoir-faire et expertises



SOURCEZ
de nouveaux clients



IDENTIFIEZ
des fournisseurs locaux



RELOCALISEZ
votre production



REJOIGNEZ
les acteurs des filières d'excellence

RETROUVEZ NOUS EN LIGNE SUR [AUVERGNERHONEALPES-BUSINESS.FR](https://auvergnerhonealpes-business.fr)

DEMANDEZ UNE DÉMONSTRATION

NAWEL SEBIHI
RESPONSABLE DE L'ANTENNE DE LA LOIRE
NSEBIHI@AUVERGNERHONEALPES-ENTREPRISES.FR

CRISTEL ALZAY
RÉFÉRENTE ET ANIMATRICE RÉGIONALE DE LA PLATEFORME
CALZAY@AUVERGNERHONEALPES-ENTREPRISES.FR



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes
ENTREPRISES

Fabrication et Vente de Glace Carbonique



PolarStick

GLACE CARBONIQUE



Transport à
température
dirigée



Nettoyage
cryogénique



Vendanges
et vinification



Evènementiel
pour la création
de fumée lourde



**LIVRAISON
PARTOUT
EN FRANCE**

www.polarstick.com
ou 04 12 01 01 72

Vins Marcon & Chocolats Weiss

Un coffret d'exception signé
Vins Marcon & Chocolats Weiss
Une édition exclusive déclinée en
3 offres :

Champagne Marie Sara
St Joseph rouge Julien Pilon
Petit Chablis blanc La Manufacture

Chaque coffret est accompagné
d'une boîte de chocolats Weiss et
d'un Foie Gras de canard artisanal.



Offrez un cadeau d'exception pour les fêtes!

Un cadeau sur-mesure qui allie
raffinement et plaisir. Composez votre
coffret selon vos envies avec :

Une sélection de vins ou champagnes
et des produits d'épicerie fine.

Nos Actualités

Cave Marcon
Saint-Etienne

LES BONS
CADEAUX



@marcon_caviste
saintetienne

04 81 64 11 79

2 All Amilcare Cipriani 42000 St-Etienne



L'EXPERT-COMPTABLE, UN PILIER POUR LES DIRIGEANTS FACE À L'INCERTITUDE

Quand tout vacille, les dirigeants cherchent des repères. Dans un environnement marqué par des incertitudes économiques, politiques et environnementales, ils se tournent vers leur expert-comptable. Plus qu'un technicien des chiffres, ce dernier devient un véritable allié stratégique.

Jean-Baptiste Meley, expert-comptable associé au cabinet Axens, se souvient des premiers jours de la crise du Covid :

« Nous étions sollicités par nos clients. Les dirigeants, parfois désespérés, nous demandaient : "Que faire ? Où trouver des aides ? Est-ce que mon entreprise peut tenir ?" ».

Ce rôle de « réceptacle des interrogations » s'est imposé comme une évidence, témoignant de la confiance des chefs d'entreprise envers leur conseil expert-comptable.

Mais ce rôle va bien au-delà de la gestion de crise. L'expert-comptable accompagne ses clients dans toutes les étapes de leur développement, qu'il s'agisse d'investir, de restructurer ou de se préparer à une cession.

« Nous ne sommes pas là uniquement pour analyser les chiffres passés, mais pour dessiner l'avenir, en éclairant chaque décision stratégique grâce à une vision globale, un benchmark précis et des outils performants. »

Jean-Baptiste Meley.

UNE ÉQUIPE PLURIDISCIPLINAIRE POUR UN ACCOMPAGNEMENT SUR MESURE

Au sein d'Axens, ce rôle s'appuie sur des compétences diversifiées. Avec ses 115 collaborateurs répartis sur quatre sites, le cabinet intègre des fiscalistes, juristes en droit des sociétés et droit social, mais aussi des experts en gestion de patrimoine et un pôle gestion pour accompagner sur des éléments prévisionnels. Cette pluridisciplinarité permet de répondre avec finesse aux questions spécifiques des clients, dans un contexte où les complexités juridiques, fiscales, sociales et administrative ne cessent de croître.

« Un seul expert ne peut pas tout maîtriser aujourd'hui. Nous nous appuyons sur des spécialistes en interne pour garantir un accompagnement technique de haut niveau », explique Jean-Baptiste Meley.

Par exemple, le cabinet mobilise régulièrement ses fiscalistes pour anticiper les impacts des évolutions législatives, comme les nouvelles lois de finances.

UNE VISION CLAIRE POUR NAVIGUER L'INCERTAIN

Pour aider leurs clients à garder le cap, Axens met en place des outils pratiques, comme des tableaux de bord personnalisés permettant un suivi en temps réel des performances.

« Nos clients attendent des prévisions claires pour arbitrer leurs décisions. Grâce à notre pôle gestion, nous pouvons dessiner des perspectives sur plusieurs mois voire années », détaille Jean-Baptiste Meley.

Ces projections offrent un éclairage crucial pour décider d'un investissement ou ajuster une stratégie.

Cependant, lorsque les difficultés peuvent apparaître, la transparence n'est pas toujours maintenue.

« Certains préfèrent fermer les yeux sur des signaux d'alerte. Mais notre rôle est de les ramener à la réalité, même lorsque la situation est difficile », poursuit-il.

La transparence devient alors la clé pour identifier des solutions, qu'il s'agisse par exemple d'un rééchelonnement des dettes ou d'une entrée en procédure collective.

LES OUTILS NUMÉRIQUES, UN ACCÉLÉRATEUR DE RÉACTIVITÉ

Axens déploie des solutions digitales pour offrir un pilotage précis aux dirigeants. Grâce à sa plateforme de suivi dématérialisée accessible en temps réel, et la mise en place de KPI (taux de marge, coûts fixes, panier moyen par exemple) l'expert-comptable comme le dirigeant peuvent ajuster rapidement les stratégies face aux évolutions du marché.

En somme, l'expert-comptable s'impose comme un véritable partenaire stratégique. Face à l'incertitude, il offre aux dirigeants non seulement des réponses concrètes, mais aussi la capacité de transformer chaque défi en opportunité.

Claire Sordet

UN ACCOMPAGNEMENT À 360°

Au-delà des périodes de crise, Axens accompagne les dirigeants dans la gestion de leur patrimoine et la préparation de leur retraite.

« Avec Axens Protection Sociale, nous proposons des solutions pour sécuriser le patrimoine et organiser la retraite des chefs d'entreprise », précise Jean-Baptiste Meley.





SATIBAT

L'EXCELLENCE AU SERVICE DE VOS SOLS UN ACTEUR CLÉ DE LA RÉNOVATION PRESTIGIEUSE DU MAMC

Le Musée d'art moderne et contemporain de Saint-Étienne (MAMC+), abritant la deuxième plus grande collection d'art contemporain en France après le Centre Pompidou, a rouvert ses portes le 9 novembre dernier après une rénovation majeure.

Parmi les travaux, la rénovation des 3 200 m² de sols des salles d'exposition a été confiée à Satibat, une entreprise de Monistrol-sur-Loire, reconnue pour son savoir-faire en matière de sols techniques et décoratifs.

UNE ENTREPRISE AU PARCOURS INSPIRANT

Fondée en 1980, Satibat Chape s'est forgée une solide réputation dans la remise à niveau des sols, l'enrobage des planchers chauffants, et l'isolation thermique et acoustique.

En 2022, Valentin Debard et Pierre Dixmierias, forts de leur expérience en maçonnerie, dallage et en gestion de projets, ont repris l'entreprise pour l'emmener vers de nouveaux sommets.

« Nous voulions insuffler une nouvelle dynamique à Satibat, en combinant tradition et innovation », explique Valentin Debard, co-dirigeant.

Pari réussi : en seulement deux ans, l'entreprise a vu son chiffre d'affaires bondir à près de 4 millions d'euros en 2024, avec une équipe qui est passée de 3 à 13 collaborateurs.

LE TERRAZZO, UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE DANS LA RÉGION

Pour la rénovation des sols du MAMC, Satibat a déployé toute son expertise en chape liquide (remise à niveau du sol avec une chape anhydrite haute performance fine épaisseur en 2 jours seulement) et en revêtements décoratifs, avec la pièce maîtresse de cette rénovation : un sol en Terrazzo, un matériau prestigieux mêlant élégance et durabilité.

« Le Terrazzo est un sol d'exception, parfait pour un lieu aussi unique que le musée », affirme Valentin Debard.

Composé d'agrégats et de cailloux sélectionnés avec soin, il est coulé sur place, poncé au diamant et poli pour un rendu digne du marbre. Ce savoir-faire, remontant à l'Antiquité et perfectionné en Italie, est aujourd'hui remis à l'honneur par Satibat Création, la branche spécialisée dans les sols décoratifs lancée début 2024.

UNE EXPERTISE AU SERVICE DES PROFESSIONNELS ET DES COLLECTIVITÉS

Outre les projets prestigieux comme celui du MAMC, Satibat Chape et Satibat Création interviennent auprès des particuliers, promoteurs et collectivités dans toute la région Auvergne-Rhône-Alpes.

« Nous sommes fiers de proposer des solutions techniques et esthétiques qui répondent aux attentes de nos clients les plus exigeants », souligne Valentin Debard.

En plus de son expertise en chapes liquides, Satibat Création se distingue par son offre exclusive de sols décoratifs tels que le béton ciré ou encore le béton décoratif extérieur. Avec un site internet à venir début 2025, l'entreprise ambitionne de devenir une référence incontournable dans le domaine des revêtements haut de gamme.

DES PROJETS À FORTE VALEUR AJOUTÉE

L'histoire récente de Satibat témoigne d'une croissance maîtrisée et d'un engagement constant envers la qualité et l'innovation. Que ce soit pour des chantiers techniques ou des réalisations esthétiques, l'entreprise s'impose comme un partenaire de confiance.

Avec des projets ambitieux en cours et une passion intacte pour leur métier, Valentin Debard et Pierre Dixmierias ne cessent de repousser les limites du possible.

« Le succès repose sur notre capacité à allier réactivité, savoir-faire et matériaux de qualité », conclut Valentin.

RETOUR SUR L'ÉVÉNEMENT

ORGANISÉ AU MAMC+
LE 29 NOVEMBRE DERNIER



Faites le choix de l'excellence pour vos sols avec Satibat, un partenaire local au service de vos ambitions.



RECRUTEMENT DANS LE BTP : UNE RÉPONSE SUR MESURE POUR UN SECTEUR SOUS TENSION

Face à une pénurie chronique de main-d'œuvre, le secteur du BTP peut compter sur Adecco pour trouver des solutions innovantes. Entre ingénierie de formation, accompagnement des candidats et clauses d'insertion, le groupe s'impose comme un acteur clé.

UNE PÉNURIE STRUCTURELLE

Le BTP souffre depuis des années d'un déséquilibre entre l'offre et la demande de compétences.

« Ce sont des métiers souvent peu valorisés dans les cursus scolaires classiques, et les formations initiales ne suffisent pas à répondre aux besoins du marché », explique Nicolas Maître, responsable d'activité BTP Loire-Auvergne chez Adecco.

La pyramide des âges aggrave la situation, avec une vague importante de départs à la retraite attendue dans les prochaines années.

UNE INGÉNIERIE DE FORMATION AGILE ET ADAPTÉE

Pour pallier ce manque, Adecco propose une approche proactive. En partenariat avec des organismes de formation locaux, le groupe développe des formations courtes et orientées terrain.

« L'objectif est de permettre aux candidats d'être rapidement opérationnels sur un chantier, avec des compétences de base solides et des habilitations indispensables, comme les CACES ou les attestations pour travailler à proximité des réseaux », précise Nicolas Maître.

Ces formations, d'une durée de six semaines, incluent quatre semaines de pratique terrain.

« Nous travaillons en petits groupes, entre 10 et 12 personnes, pour simuler des chantiers réels avec des formateurs issus du terrain », ajoute-t-il.

Cette méthode immersive permet de garantir une montée en compétence rapide tout en répondant aux exigences des entreprises.

MISER SUR LA MOTIVATION ET LE SAVOIR-ÊTRE

Contrairement à d'autres secteurs, le recrutement dans le BTP ne repose pas uniquement sur les diplômes.

« Ce que nous recherchons avant tout, c'est un savoir-être : la motivation, la capacité à travailler en extérieur ou en équipe, et l'envie de se reconverter ou de découvrir un nouveau métier », souligne Nicolas Maître.

Adecco travaille régulièrement avec des publics variés : jeunes en échec scolaire, travailleurs handicapés, habitants des quartiers prioritaires de la Ville, ou encore intérimaires souhaitant monter en compétence.

« Nous faisons souvent naître le besoin de formation chez nos candidats, en leur proposant des parcours adaptés pour accéder à des emplois pérennes », explique-t-il.

UNE VISION GLOBALE ET PÉRENNE

Pour les entreprises, ce modèle offre une double garantie : disposer de profils adaptés et limiter les erreurs de recrutement. En complément, Adecco propose des CDI intérimaires pour sécuriser les parcours des candidats.

« C'est un vecteur social puissant qui stabilise la situation professionnelle et personnelle des collaborateurs tout en répondant aux besoins ponctuels de nos clients », conclut Nicolas Maître.

En combinant formation, accompagnement et innovation, Adecco confirme son rôle stratégique dans la construction des talents pour le BTP. Un secteur où les défis d'aujourd'hui ne peuvent être relevés qu'avec les compétences de demain.

Claire Sordet



LES CLAUSES D'INSERTION, UN LEVIER POUR L'EMPLOI LOCAL

Les clauses d'insertion sont des obligations sociales intégrées aux marchés publics ou privés. Elles imposent aux entreprises attributaires de consacrer un certain nombre d'heures à l'insertion professionnelle de publics éloignés de l'emploi.

Adecco joue un rôle d'intermédiaire en identifiant, formant et accompagnant ces candidats. Ces heures d'insertion sont ensuite valorisées auprès des maîtres d'ouvrage.

C'est un cercle vertueux : les candidats montent en compétence et trouvent des opportunités, tandis que les entreprises respectent leurs engagements sociaux

Nicolas Maître



450 000
RECRUTEMENTS
EN INTÉRIM
RÉALISÉS CHAQUE ANNÉE
PAR ADECCO DANS LE BTP

6 SEMAINES
DURÉE MOYENNE
DES FORMATIONS
SUR MESURE PROPOSÉES PAR
ADECCO

2025
DEUX SESSIONS
DE FORMATION
PROGRAMMÉES DANS LA LOIRE,
DÈS LE PREMIER TRIMESTRE.

LIVRET D'ACCUEIL DIGITAL : RÉVOLUTIONNER L'INTÉGRATION EN ENTREPRISE



Enjeu stratégique pour les entreprises, l'intégration des collaborateurs se modernise avec le livret d'accueil digital, une solution innovante développée par Adecco Training.



Émeline Toulouse
ingénieure d'affaires
Digital Solutions
chez Adecco Training

« L'objectif est simple : professionnaliser l'intégration, réduire le turnover et valoriser la marque employeur », explique Émeline Toulouse, ingénieure d'affaires Digital Solutions chez Adecco Training.

Avec plus de 650 livrets créés et 120 000 intérimaires intégrés chaque semaine par Adecco, le potentiel de cette solution interactive est plus qu'intéressant.

UNE INTÉGRATION IMMERSIVE ET PERSONNALISÉE

Conçu pour répondre aux défis des entreprises ETI et grands groupes principalement, le livret d'accueil digital est bien plus qu'un simple PDF. C'est une plateforme multimédia riche en vidéos immersives, voix-off professionnelles et contenu interactif.

« Montrer les postes, les environnements de travail et les consignes de sécurité en vidéo est beaucoup plus impactant qu'un support papier », précise Émeline Toulouse.

Chaque livret est personnalisé à l'image de l'entreprise, intégrant sa charte graphique et ses spécificités.

UN OUTIL QUI BOOSTE LA SÉCURITÉ ET RÉDUIT LES ACCIDENTS

L'intégration de modules QHSE (Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement) est un autre atout majeur. Avec des vidéos explicatives

et des quiz de validation, les collaborateurs intègrent plus efficacement les règles essentielles. Résultat ? Une réduction notable des accidents du travail dès la prise de poste.

MODERNITÉ ET DIFFÉRENCIATION : DES AVANTAGES COMPÉTITIFS

Dans un marché de l'emploi concurrentiel, le livret d'accueil digital est aussi un levier pour attirer les talents. 80 % des candidats consultent des offres en ligne, et cette génération hyperconnectée s'attend à des outils modernes dès les premiers jours.

« Offrir un accueil digitalisé valorise l'entreprise et rassure les nouveaux arrivants sur leur place dans l'organisation », souligne Emeline Toulouse.

UNE SOLUTION TRAÇABLE ET MESURABLE

L'aspect technologique du livret ne s'arrête pas là. Intégré à un Learning Management System (LMS), il permet aux employeurs de suivre les connexions et de vérifier que les modules clés ont bien été complétés et validés. Ce suivi est d'autant plus apprécié dans les secteurs où la réglementation est particulièrement contraignante.

Claire Sordet

« La sécurité est notre priorité. En utilisant des vidéos, on uniformise la transmission des consignes et on les rend plus accessibles. »

Émeline Toulouse



ACCÉDER AU TEASER



PSI obtient un marché public américain dans le monde des particules

Depuis sa reprise en 2001 par Jacques Patras, Précision Stéphanoise Industrie (PSI) s'est imposée comme un acteur incontournable de la mécanique de précision sur le territoire. Après avoir redressé l'entreprise, alors spécialisée dans l'automobile, Jacques Patras a diversifié ses activités vers des secteurs plus porteurs, notamment le nucléaire et l'optique.

Aujourd'hui, PSI qui compte 14 personnes, est reconnue pour son savoir-faire dans la fabrication de sous-ensembles complexes, destinés à des applications aussi pointues que les réacteurs nucléaires, les satellites ou encore les accélérateurs de particules.

UNE TRANSITION RÉUSSIE VERS L'INNOVATION

Initialement très orientée vers l'industrie automobile, PSI a su s'adapter aux bouleversements du marché pour se tourner vers des secteurs à forte valeur ajoutée. L'entreprise s'est rapidement spécialisée dans la production de pièces pour le secteur nucléaire et les laboratoires de recherche, notamment le CNRS. Forte de cette expertise, PSI a su développer des solutions techniques innovantes pour répondre aux exigences des projets les plus complexes.

Pour ces projets PSI dépose chaque année un dossier de crédit impôt innovation.

UN NOUVEAU MARCHÉ AUX ÉTATS-UNIS

C'est ainsi qu'en 2023, une opportunité s'est présentée à PSI grâce à la mise en relation par le CNRS avec un laboratoire de recherche américain possédant un accélérateur de particules, pour répondre à un appel d'offre public pour un projet de fabrication de 41 sous-ensembles complexes pour un laboratoire de recherche public américain spécialisé dans la recherche. C'est en juin dernier que PSI a remporté ce marché qui lui impose de respecter des contraintes techniques très strictes, notamment en matière de perméabilité magnétique, une spécification primordiale dans l'environnement des particules. Grâce à son expérience passée avec des projets similaires, PSI a su convaincre ses partenaires américains de sa capacité à relever ce défi technique.

UN MARCHÉ D'EXCEPTION

Avec un contrat de plusieurs centaines de milliers de dollars, représentant environ 30 % du chiffre d'affaires annuel de l'entreprise, ce marché américain marque un tournant pour PSI.



« Pour répondre aux exigences de ce projet, nous avons mobilisé notre réseau de partenaires locaux, notamment avec d'autres adhérents de Mécaloire comme Mécaconcept à Roche-la-Molière, et Thermi-Loire à Andrézieux-Bouthéon, afin de respecter les critères de perméabilité magnétique qui sont mesurés avant, pendant et en fin de fabrication. Nous sommes très fiers d'avoir remporté ce marché qui nous permet de travailler pour la première fois avec les Etats-Unis. C'est un beau challenge pour toute l'équipe. » explique Jacques Patras.

Claire Sordet

SAINT-ÉTIENNE
precision-stephanoise.fr
 ENTREPRISE MEMBRE : MÉCALOIRE



Solutions à la demande

- Carterie / Flyers et dépliants / Affiches
- Papeterie et documents de bureau
- Brochures / Documents pour l'hôtellerie
- Étiquettes / Packaging / Signalétique
- Salons & évènements / Publicité par l'objet
- Service de stockage

auraprint-x.fr

contact@reboul-imprimerie.com 04 77 81 59 59
 24-26, rue des Haveurs - 42015 Saint-Etienne

Site Montagny : contact@auraprint-x.fr 04 77 71 62 29
 98, rue des Labeurs - 42840 Montagny

ACCÈS ÉLÉVATION : NOUVELLE ÉQUIPE, ET NOUVELLES AMBITIONS



De gauche à droite : Fabien Chavas, Denis Cerisola, Guillaume Tardy

Depuis le 1er octobre 2024, Accès Élévation, entreprise spécialisée dans la distribution et la maintenance de monte-escaliers et d'élévateurs pour personnes, entame un nouveau chapitre sous la direction de Guillaume Tardy. Déjà dirigeant de MCA Handicap en Haute-Savoie, il signe ici sa première opération de croissance externe, avec une vision claire : compléter son offre tout en élargissant son ancrage régional.

UN PROJET DE CROISSANCE ET D'AUDACE

Créée en 2013 par Fabien Chavas, et basée à Mallevall, l'entreprise Accès Élévation s'est rapidement imposée comme un acteur incontournable sur le marché des solutions d'accessibilité, soutenu par la demande croissante liée au vieillissement de la population. Lorsque Fabien Chavas a décidé de transmettre son entreprise, il a fait appel au cabinet Business Consulting Group pour identifier un repreneur partageant ses valeurs humaines et son ambition de pérennité.

C'est ainsi que Denis Cerisola, dirigeant de Business Consulting Group, a identifié MCA Handicap, et contacté Guillaume Tardy, son dirigeant afin de lui présenter le projet de reprise.

Guillaume Tardy, même s'il n'avait pas de projet précis de croissance externe, a rapidement vu dans cette acquisition une opportunité stratégique.

« L'objectif était double : élargir notre gamme de produits et renforcer notre présence sur le marché rhônalpin, tout en conservant deux entités distinctes, » explique-t-il.

En moins de 8 mois, l'opération était conclue. Fabien Chavas qui part vers d'autres horizons a de son côté indiqué :

« l'accompagnement effectué par BUSINESS CONSULTING GROUP a été essentiel dans la réussite de ce projet ».

UNE COMPLÉMENTARITÉ GAGNANTE

Même si elles cohabitent dans des domaines d'activités parfois similaires, les deux entreprises se distinguent par leurs approches et leurs valeurs. Accès Élévation propose une gamme de produits complémentaires à celle de MCA Handicap, comme des élévateurs que cette dernière ne commercialisait pas. Cette acquisition permet ainsi de répondre à une clientèle élargie, tout en consolidant la position de leader régional.

L'aspect humain a également été déterminant dans cette reprise.

« Le cédant souhaitait préserver l'ADN de l'entreprise en évitant une reprise par un grand groupe, » souligne Guillaume Tardy.

Cette continuité s'accompagne d'une réorganisation légère visant à structurer davantage les process, sans dénaturer le savoir-faire existant.

UN DÉVELOPPEMENT AMBITIEUX

Aujourd'hui, le nouveau groupe représente 20 salariés pour un chiffre d'affaires global de plus de 3 millions d'euros.

Ce projet a nécessité une certaine audace, mais c'est aussi un moyen de grandir plus vite

Avec quatre mois d'accompagnement du cédant pour assurer une transition fluide, l'entreprise est prête à poursuivre son développement tout en préservant sa dimension humaine et son excellence opérationnelle.

Claire Sordet

BUSINESS CONSULTING GROUP : UN ACTEUR CLÉ DE LA TRANSMISSION D'ENTREPRISE

En quelques années, BUSINESS CONSULTING GROUP s'est imposé comme un acteur incontournable dans l'accompagnement des transmissions d'entreprises en France. Avec un réseau de 12 agences réparties sur tout le territoire, dont une à Saint-Étienne, cette structure se distingue par sa proximité et sa compréhension fine des réalités locales et sectorielles.

Grâce à une équipe de consultants associés expérimentés, BUSINESS CONSULTING GROUP intervient dans des secteurs variés tels que l'industrie, la fabrication, le e-commerce, les équipements sportifs ou encore les services. Cette expertise diversifiée permet de répondre avec précision aux besoins spécifiques de chaque projet de cession ou d'acquisition.

Mais l'engagement de BUSINESS CONSULTING GROUP va bien au-delà. En soutenant activement la formation des jeunes et en valorisant le « savoir-être », l'entreprise contribue au développement des talents de demain.

Cet investissement humain s'illustre également par son implication auprès des équipes de sports collectifs, un autre vecteur de transmission des valeurs de coopération et de performance.

Avec une approche alliant rigueur, écoute et innovation, BUSINESS CONSULTING GROUP accompagne chaque étape d'une transmission réussie, tout en renforçant son rôle d'acteur engagé au service des territoires.



LES JEUNES AMBASSADEURS : 20 ans pour l'intégration des étudiants à Saint-Étienne

Depuis 25 ans, l'association les Jeunes Ambassadeurs, créée par la CCI Lyon, œuvre pour favoriser l'intégration des étudiants étrangers. À Saint-Étienne, ce programme a déjà permis à 464 jeunes de 54 pays différents de bénéficier d'un parrainage et d'un accompagnement personnalisé par un des 141 chefs d'entreprise.

UN RÉSEAU SOLIDE ET DES ÉVÉNEMENTS MARQUANTS

Chaque étudiant est ainsi parrainé par un professionnel qui l'aide à découvrir la culture française, le monde de l'entreprise, et lui permet de participer à des événements tout en développant son réseau.



Soirée des 20 ans des jeunes ambassadeurs Saint-Étienne

©JA Saint-Étienne

« Le programme des Jeunes Ambassadeurs est avant tout une aventure humaine. Ce qui me motive, c'est l'échange, le partage. On est vraiment dans l'humain. Et puis il y a aussi un volet économique puisque l'on fait découvrir nos PME du territoire », explique Annie Di Ciccio, marraine depuis 8 ans et aujourd'hui présidente de l'antenne stéphanoise.

Une fois leur année d'université terminée, les jeunes intègrent «JA Forever». Ce programme leur permet de rester en contact avec leurs parrains/marraines et les autres membres JA. Un atout qui peut s'avérer précieux pour la poursuite de leur parcours professionnel en France.

Par ailleurs, pour encourager l'esprit d'initiative et la créativité des jeunes, le programme des Jeunes Ambassadeurs organise

chaque année un concours de projets. Les participants volontaires sont invités à imaginer des solutions innovantes, pour développer les relations entre leur pays d'origine et la Région Auvergne-Rhône-Alpes.

UN ÉVÉNEMENT POUR CÉLÉBRER LES 25 ANS DU PROGRAMME

Pour marquer cet anniversaire, les Jeunes Ambassadeurs organisent une soirée événement le 3 avril prochain à l'hôtel de Région. Cette soirée sera l'occasion de mettre en lumière les réussites du programme, de récompenser les lauréats du concours des Trophées et de renforcer les liens entre les différents acteurs du réseau.

Marine Sönmez

SAINT-ÉTIENNE
jeunes-ambassadeurs.com



Partagez les fêtes avec vos équipes

Cocktails, repas d'équipe ...
réservez dès maintenant
au 04 77 83 55 29

Le Château du Bois
42660 Saint-Genest-Malifaux
domaine-de-la-diligence.fr



LA DILIGENCE
SÉMINAIRE • MARIAGE • ÉVÉNEMENT

DU LUNDI 27 JANVIER AU DIMANCHE 2 FÉVRIER 2025

Engie Open Andrézieux-Bouthéon 42
Un Tournoi de tennis international auquel se greffent de nombreux événements et animations entreprises.

tcab42.fr

MARDI 28 JANVIER DE 8H30 À 10H30 À LA CCI À SAINT-ÉTIENNE

Présentation des nouvelles mesures de la Loi de Finances 2025, organisé par la CCI Lyon Métropole Saint-Étienne Roanne et les clubs Acctifs, Cléo, Club Gier Entreprises, Ester et For Act, avec l'intervention du Cabinet In Extenso.

lyon-metropole.cci.fr/evenement/nouvelle-loi-de-finances-2025

JEUDI 30 JANVIER 2025

À PARTIR DE 19H AU CENTRE DE CONGRÈS À SAINT-ÉTIENNE

Soirée des vœux de la CPME Loire

billetweb.fr/30-01-soiree-des-voeux-cpme-loire

JEUDI 6 FÉVRIER TOUTE LA JOURNÉE AUSCARBÉE À RIORGES

Salon l'Instant Eco-durable sur la journée, avec stands, conférences, tables-rondes et ateliers ; puis à 18h, une conférence RER (Rencontres des Entrepreneurs en Roannais).

linstant-ecodurable.com

JEUDI 20 MARS – SOIRÉE LIEU EN ATTENTE

Assemblée générale du Réseau Entreprendre Loire.

reseau-entreprendre.org/loire

MARDI 1ER AVRIL DE 13H30 À 22H30 SALLE DE LA FORGE AU CHAMBON FEUGEROLLES

Salon du savoir-faire local – industrie et BTP, organisé par CLEO

cleo-pme.com

SAMEDI 12 ET DIMANCHE 13 AVRIL PARC EXPO DE SAINT-ÉTIENNE

Salon Labels Saveurs – le premier salon régional des signes officiels de qualité : AOP, AOC, IGP, Label Rouge...

labels-saveurs.fr

EN BREF

GERME : un nouveau groupe pour les managers de proximité en 2025

Depuis plusieurs années, GERME (Groupe d'Entraînement et de Réflexion au Management des Entreprises) accompagne les managers et cadres dirigeants dans leur développement personnel et professionnel.

Avec une approche centrée sur l'humain et des pratiques managériales innovantes, GERME offre des cycles de formation favorisant les échanges entre pairs et l'apprentissage d'outils concrets pour gérer efficacement équipes et projets.

Dès le printemps 2025, le réseau accueillera un nouveau groupe Emergence dans la Loire, animé par Muriel Mondon. Ce programme, spécifiquement dédié aux managers de proximité, propose un cycle de 18 mois comprenant 13 journées de formation. Deux axes structurent ce parcours : le développement personnel du manager et la gestion de son équipe.

Pour rappel, pour les cadres dirigeants ou managers confirmés, GERME propose également 2 groupes dans la Loire, à Saint-Étienne et à Roanne/Feurs, animés respectivement par Magalie Olliet et Corinne Maire. Ces espaces permettent de partager des pratiques entre pairs et de bénéficier de l'expertise de 250 intervenants.

germe.com

ABN FAÇADES

Votre facadier dans la Loire



RAVALEMENT DE
FAÇADE

PEINTURE
EXTERIEURE

JOINT DE PIERRE

ISOLATION
EXTERIEURE

JOINT DE PIERRE

SABLAGE DE PIERRE

DEVIS GRATUIT

 **06 18 38 34 34**

4 place du 11 novembre, BONSON



SÉLECTION
PRODUITS
MADE IN LOIRE



par Sylvain BRUYÈRE,
Membre du Collectif Maestria
et Président de CadoMaestro
et Camalo

Béret en polaire Denise

Il existe un joli béret pour l'hiver en tissu polaire 100% polyester qui vous protège efficacement du froid avec douceur et confort. **Le béret «Denise» fabriqué à Roanne est disponible dans plus de 20 coloris** afin de se coordonner avec toutes vos tenues. Très tendance, ultra léger il convient à toutes les têtes et vous apporte style et élégance !

- Prix : 39 euros

- Vente en ligne : chapellerie-traclet.com

Chapellerie TRACLET

4, Rue de Cadore 42300 Roanne



Poster à gratter 100 grands vins

Défi unique pour les amateurs de vin le « **Poster à Gratter : 100 Grands Vins à Boire dans sa Vie** » conçu par Nathan Serval, designer graphique ligérien, est un poster minimaliste et élégant qui célèbre 100 crus d'exception ! Une véritable invitation ludique à savourer chaque vin tout en découvrant une composition visuelle (Imprimé dans la Loire sur papier PEFC)

- Prix : 24,90 euros

- Dimensions du Poster : 70 x 50 cm

- Pour acheter : opari-creations.com

- Site internet : latelier-serval.fr

- Instagram : [nathan.serval](https://www.instagram.com/nathan.serval)

Rédaction : Catherine Garnier

Le Pull MARVAO

On adore sa coupe droite, ses manches évasées et sa douceur ! Le pull MARVAO à la coupe unique en mélange laine et cachemire vous tiendra bien chaud cet hiver ! Sa couleur moka est si chic qu'il vous accompagnera dans tous vos looks.

Le pull Marvao est entièrement tricoté et assemblé dans des ateliers ligériens et ses fils sont sélectionnés avec soin au sein de filateurs italiens.

- Prix : 189 euros

- vente en ligne sur songe-lab.com



Couteau HéliSS

S'il ne doit y en avoir qu'un, c'est celui-ci ! Le couteau HéliSS, le premier couteau multifonction ligérien pour les professionnels de la finition. Un outil qui possède 4 lames qui permettent de lisser les enduits, racler, nettoyer et faire les angles inférieurs à 90°. Sa conception ergonomique, son poids léger (170g) et sa durabilité offrent aux plaquistes un outil unique répondant à toutes leurs exigences. Le tester c'est l'adopter !

(Une innovation signée « MONDELIN » expert des outils de plaquiste et de finition)

mondelin.fr

- Prix conseillé : 35 euros

- Novalia, 2 Rue Bergognon

42500 Le Chambon-Feuergolles

COUPS DE CŒUR
de Sylvain



Bien finir l'année avec ses équipes

Repas avec boissons* 49€/pers

- En apéritif, cocktail maison et ses amuse-bouche
- Foie gras marbré au grué de cacao, gaufre croustillante
- Filet de veau, pomme de terre crémeuse aux truffes
ou Saint-Jacques rôties, crème de panais à la vanille
- Assiette de fromages secs
ou faisselle de fromage blanc
- Finger au caramel
- **Boissons** : 1 bouteille pour 4 personnes de vin rouge
ou blanc, eaux et café.


 04 77 52 75 00
 LA CHARPINIÈRE
 HÔTEL RESORT • SAINT-GALMIER

OMADA⁴² Cercle d'affaires Stéphanois

5 ans du cercle d'affaires stéphanois, le 05/12/24 au Casino le Lion Blanc à Saint-Galmier.

Une soirée anniversaire conviviale et fédératrice, réunissant entrepreneurs influents, décideurs de divers horizons et personnalités locales. Le programme a débuté par un accueil chaleureux des invités, suivi d'un discours inaugural du président d'Omada. Ce dernier est revenu sur la réussite collective et les réalisations marquantes et a partagé les ambitions futures du Cercle. Des témoignages d'invités d'honneur, parmi lesquels des élus et représentants associatifs, sont venus enrichir cette soirée. Un cocktail networking a clôt l'événement, favorisant les échanges et la création de nouvelles synergies.

Cercle d'affaires exclusif à Saint-Étienne, réunissant plus de 35 dirigeants et professionnels pour générer des opportunités business et créer des synergies. Engagé localement, Omada 42 soutient également des projets caritatifs, alliant succès entrepreneurial et solidarité.

 www.omada42.fr





BOURGIN PEINTURE EPOXY

Spécialiste en traitement de surfaces métalliques depuis 39 ans



Sablage - Traitement de surface
Revêtement peinture poudre
Thermolaquage - Transport

ZA LAPRA 42330 ST BONNET LES OULES
04 77 54 15 87