



L'ACTU PRÈS DE CHEZ VOUS

Près de 600 postes à pourvoir au forum pour l'emploi



HERBLAY

PLUS DE 100 EXPOSANTS de différents secteurs d'activité (distribution, services à la personne, transports, logistique, tertiaire, restauration...), des collectivités territoriales, des institutions, des acteurs de la création d'entreprise, des centres de formation et des organismes au service de l'insertion par l'emploi seront présents au forum pour l'emploi du Parisien, organisé demain à Herblay.

De conseiller client dans le secteur bancaire à serveur dans la restauration rapide, en passant par psychomotricien ou ergothérapeute, près de 600 postes sont à pourvoir. Des tables rondes et des speed's conférences seront proposées afin d'apporter aux visiteurs des informations et des conseils pour la recherche d'emploi ou la création d'entreprise.

A.B.
Demain, de 9 heures à 17 heures au gymnase des Beauregards (chemin de la Croix de Bois). Entrée libre.

Dernier appel pour sauver le cours d'aquagym

BEZONS

LE COURS d'aquagym tonique n'aura pas lieu s'il n'attire pas plus de participants. La première séance devait avoir lieu aujourd'hui à 12 h 15 à la piscine Jean-Moulin de Bezons. Mais le nombre d'inscrits est actuellement insuffisant. En effet, pour démarrer et pour que l'activité soit rentable, il faut à la piscine municipale au minimum

douze inscrits. Or, il n'y en a que six. Ce cours d'aquagym tonique dispensé dans le bassin de 25 m, est idéal pour garder la forme, tonifier les muscles et brûler des calories dans l'eau tout en douceur.

M.L.
L'adhésion à l'année pour ce cours coûte 185 €. Inscription à la piscine Jean-Moulin, 37, rue Francis-de-Pressensé. Renseignements au 01.30.76.97.49.

COUP DE POUCE

L'Ouvre-Boîte d'Argenteuil accompagne les créateurs d'entreprise

LES ATELIERS de l'Ouvre-Boîte à Argenteuil reprennent. Ce lieu propose plusieurs ateliers pour accompagner les créateurs d'entreprises dans leurs projets : l'utilité du web dans l'entreprise, pitch de positionnement, microcrédit... autant de sujets qui sont abordés lors des différentes rencontres. Le prochain atelier aura lieu vendredi. Inscription obligatoire au 01.34.34.15.10. L'Ouvre-Boîte, 11 boulevard de la Résistance. C'est gratuit pour les entrepreneurs et les porteurs de projet de Bezons et d'Argenteuil.

Elle met en pot les légumes locaux

Lentilles de Gouzandrez, carottes de Cergy ou bière du Vexin sont au menu du restaurant d'Isabelle Dupuis.

SAINT-GRATIEN

PAR MARIE PERSIDAT

« **LES GENS** sont contents de redécouvrir la vraie saveur des produits ! » Isabelle Dupuis participe pour la première fois aux « Semaines du mangeons local Ile-de-France ». L'événement, organisé par le Cervia (Centre régional de valorisation et d'innovation agricole et alimentaire) a pour but de mettre en lumière les produits du terroir.

Une évidence pour cette nouvelle restauratrice de Saint-Gratien, qui vient de décrocher le label « Mangeons local en Île-de-France, des produits d'ici cuisinés ici ». « Avant même d'ouvrir mon restaurant, se souvient-elle, je savais que je voulais travailler au maximum avec des producteurs locaux. Car la région est riche et on ne le sait pas assez. » Isabelle est devenue restauratrice à presque 50 ans. Un virage professionnel qu'elle a pris après une longue carrière au sein du service marketing d'un grand groupe. Profitant d'un plan de départ volontaire, elle a repris ses études, décrochant un MBA cuisine et entrepreneuriat

avant de passer par l'école Ferrandi puis chez Ducasse éducation.

« C'EST PARFOIS COMPLIQUÉ DE TRAVAILLER LOCALEMENT »

Bien armée pour se lancer dans sa nouvelle vie, Isabelle a ouvert en novembre 2014 « Pot et Cie », son restaurant implanté dans les sombres allées du Forum, au pied des tours. La localisation peut surprendre. Elle n'a pourtant pas fait hésiter la restauratrice, qui vit à Saint-Gratien depuis 38 ans. Et sa cuisine simple, chaleureuse et pointue à la fois, a déjà conquis un large public. Isabelle retravaille ses plats pour les faire rentrer dans des bocaux, consignés 1 €. Tous ses légumes (comme ce caviar d'aubergine et ces ca-

rottes au cumin qui accompagnent le gigot à la cuillère) ont poussé dans le Val-d'Oise, à la Rivoise de Cergy ou la ferme Collas d'Hérouville. Et ce n'est qu'un début. « C'est parfois compliqué de travailler localement, mais c'est l'un de mes engagements essentiels, confie la pétillante restauratrice. La bière du Vexin ou les lentilles de Gouzandrez, ce sont avant tout de belles rencontres humaines. » Le tout en restant dans une fourchette de prix très raisonnable. Isabelle propose des menus, qui changent chaque semaine, à partir de 12,90 €.

www.potetcie.fr, restauration sur place le midi, à emporter jusqu'à 19h45, privatisations le soir.

Autres adresses du « Mangeons local »

D'autres Val-d'oisien participent aux semaines du « Mangeons local », lancées samedi et qui durent jusqu'au 25 septembre (www.mangeonslocal-en-idf.com). Rendez-vous à l'auberge Ravoux et au Chemin des peintres à Auvers-sur-Oise, ou au Clos du Pétillon à Théméricourt, pour

déguster de bons petits plats. Côté producteurs, les Plaisirs du jardin à Cergy et la ferme des Vallées à Auvers-sur-Oise se mobilisent. Plusieurs restaurants d'entreprises font un effort (le Parc d'Argenteuil, River Ouest à Bezons, Safran Morpho à Osny et la Sagem à Eragny.)



Saint-Gratien, mercredi dernier. Tous les légumes cuisinés par Isabelle Dupuis proviennent du département.

Sécurité renforcée à la foire annuelle

BEZONS

PAR MARJORIE LENHARDT

SI LES VILLES voisines de Houilles, Maisons-Laffitte et Sartrouville (Yvelines) ont décidé d'annuler leur grande braderie annuelle en raison des attentats et des nouvelles exigences de sécurité, Bezons, elle, a décidé de jouer les résistantes. Dimanche, la traditionnelle foire, l'une des plus importantes du département, qui draine chaque année près de 20 000 visiteurs, aura bien lieu.

Mais avec un dispositif de sécurité largement renforcé et un périmètre réduit. « Il faut bien continuer à vivre et que cet événement demeure un moment festif », a justifié un porte-parole de Dominique Lesparre, maire (PC) de Bezons.

ARMES INTERDITES À LA VENTE

La ville, en concertation avec les services de la préfecture, a mis en place différentes mesures. Le nombre de points d'entrée a été réduit de 18 à 6. Les 500 exposants déjà inscrits seront accueillis dès 6 heures

du matin et seront contrôlés à l'entrée. Cette année, un certain nombre d'objets ont été interdits à la vente à la demande de la préfecture, telles que les armes blanches et les armes de guerre. Exceptionnellement, la mairie n'enregistrera pas de nouvelles inscriptions le jour J comme cela a toujours été le cas. Les visiteurs seront également fouillés. Des agents municipaux veilleront à chaque rue. *Gratuit. Dimanche de 8 heures à 18 heures. Dernière inscription demain de 14 heures à 18 heures en mairie.*