

D03PO

FLASH CCI

Taxe d'apprentissage : effectuez votre déclaration en ligne sur www.perpignan.cci.fr - La CCI de Perpignan vous accompagne pour déclarer votre taxe d'apprentissage 2013 (salaires 2012). Ses techniciens vous guident vers votre e-déclaration et vous transmettent vos login et mot de passe. Le site de déclaration en ligne permet de calculer et transmettre le dossier ; réaliser des simulations de calcul ; imprimer votre déclaration ; consulter la liste des établissements habilités ; trouver les réponses à vos questions sur la législation.

► **Chantal Hommet au 04 68 56 78 76.**
Douane : l'import/export pratique. Dans le cadre de son programme 2013, CCI international Languedoc-Roussillon propose une réunion sur le thème *La douane et l'entreprise*, **demain à 8h45**, à Perpignan, au siège de la CCI.
 ► **Nathalie Sicre au 04 68 35 98 90.**
Création ou reprise d'entreprise PACTE « La boîte à outils ». Accompagnement individualisé du créateur d'entreprise dans son projet. Formation dispensée en marketing, gestion comptabilité. Module 1 (42 heures), **du 4 au 22 février** : dynamique de groupe, capacité à entreprendre, à présenter son projet, identification des composantes théoriques, marketing et financières du projet. Module 2 (70 heures) **du 25 février au 22 mars** : étude de marché, construction financière du projet, approche juridique, sociale et fiscale du projet et incidences. Module 3 (63 heures), **du 1^{er} au 26 avril** : fin de construction financière du projet et business plan, choix du statut juridique, démarches administratives et les dossiers éventuels d'aide. Cette formation est cofinancée par l'Europe et la Région.

► **Fabienne Rekas au 04 68 56 62 20.**
Formation professionnelle continue/DIF. Atelier individualisé en informatique : Word, Excel, Access, internet, création de site web (2 jours selon planning personnalisé). Sécurité des spectacles les **30 et 31 janvier, 4 et 5 février.** HACCP, **11 et 18 février.** Achat et négociation, **1^{er} et 4 février.** Devenir responsable sécurité dans son entreprise (date à déterminer). Optimisation des coûts, **22 et 25 février.** Gestion des conflits, **5 et 6 février.**
 ► **Nicolas Loffredo et Sandrine Segade au 04 68 56 84 21.**
Centre d'étude des langues
 - Cours collectifs (petits groupes de 6 à 8 stagiaires, tous niveaux) : anglais, espagnol, allemand, italien, catalan.
 - Cours individuels : du débutant au perfectionnement, toutes langues.
 - Cours par téléphone et e-learning.
 Tests d'évaluation à Sud formation ou en ligne www.reseau-cel.cci.fr
 ► **Sylvie Sales au 04 68 56 43 33**

Canal d'arrosage et d'assainissement

Ce communiqué concerne les **ASA de Saint-Estève, Mouly Del Pull, Saint-Mamet Malprat, Vivier du Champ-de-Mars.** Le projet de budget primitif 2013 est déposé au secrétariat des ASA citées ci-dessus pour la période, **du 4 février au 18 février.** Ils pourront être consultés par les membres des ASA sur rendez-vous pris au 04 68 92 05 73. Des observations pourront être formulées par les intéressés durant cette période.

Le meilleur croissant au beurre fait à Perpignan

Un délicieux et odorant concours s'est déroulé au CFA avec en vedette le croissant au beurre.

La Chambre de métiers accueillait dernièrement le concours destiné à promouvoir le talent des apprentis boulangers spécialisés dans cette viennoiserie. Voici un sujet qu'il ne faut surtout pas traiter à la légère, car il ne s'agit pas d'évoquer ici la fabrication d'une gourmandise, mais celle d'une véritable institution. Tant le croissant, deuxième produit commercialisé en boulangerie derrière la baguette, est indissociable de notre art de vivre. Son origine remonterait au XVI^e siècle où, pour fêter le départ des assaillants turcs, les boulangers autrichiens auraient imaginé un petit pain en s'inspirant de l'emblème ottoman. Depuis, le croissant accompagne notre quotidien à la terrasse des cafés ou sur le zinc des bistrotts de gare. Il est, avec le bruit du percolateur et celui du journal qu'on feuillette, l'indispensable compagnon de nos petits matins. Pour le célébrer, l'Association nationale des professionnels de la boulangerie a imaginé un concours sponsorisé par la coopérative Isigny.

Une « venue » de 24 pièces

Concours, décliné par gran-



► Les lauréats ont été notés sur la régularité de leur travail, sur le goût et sur l'aspect des viennoiseries. Photo Tonton Jo

des régions, qui se déroulait cette année pour sa 8^e édition et pour la section grand sud, à Perpignan au Centre de formation des apprentis. Chacun des huit participants devait réaliser une «venue» de 24 croissants. Un exercice exigeant et réglementé comme l'explique Philippe Rolland, enseignant en boulangerie au CFA : « Chaque élève dispose de 6 heures et de quantités d'ingrédients identiques. Ils sont notés sur l'aspect du croissant, sur son feuilleté, sur sa forme qui doit être bien cintrée, sur son odeur, sur son fondant, sur la régularité des pièces fabriquées et bien entendu sur son goût. Les lauréats participeront ensuite à la finale nationale qui se tient traditionnellement sur Paris ».

Saveurs non négociables

Et c'est Flavien Gatimel du CFA d'Albi et Aymeric Rousse du CFA de Muret qui furent récompensés. Deux futurs artisans qui, avec Quentin Checa candidat pour le CFA des P.-O. et leurs camarades, ont entre les mains le devenir du croissant. Celui qui nous donne envie de pousser la porte des boulangeries quand son odeur chaude nous envoûte sur le chemin du boulot. Celui qui nous attend le dimanche matin dans ce rayon de soleil qui éclaire les tomates un peu usées de la maison de vacances. Et oui, tout un art le croissant. Instants privilégiés, saveurs non négociables.

Jean-Paul Pelras

Le prix Alfred-Sauvy à l'honneur

DISTINCTION. Les deux lauréats de la 14^e édition étaient mercredi dernier à Paris pour la remise des prix, en présence des différents partenaires nationaux.

Après Perpignan, Paris. L'Association des cadres catalans qui avait récompensé fin novembre la société Tenderlift a remis officiellement mercredi soir à Paris, son prix Alfred-Sauvy. Lors de la cérémonie, qui s'est déroulée dans les salons de l'hôtel Bristol, Jérôme Pujol, le président des *Cadres catalans de Paris* a salué l'esprit d'innovation de cette entreprise de Canet-en-Roussillon, spécialisée dans le développement d'équipements hydrauliques pour les bateaux. C'est justement la mise au point d'un vérin en carbone et textile par Alain Zoonens et son associé Maxence Valdélièvre qui a séduit le jury. Doté de 10 000 €, ce prix récompense depuis 1999 un projet innovant du département. Mais il est surtout prisé pour le parrainage apporté par des entreprises nation-



► Le Prix a été remis à Maxence Valdélièvre par Jérôme Pujol, président des Cadres catalans de Paris et François Delachaux, président du Groupe Ipag.

les partenaires, comme AEDS ou la MAAF. Autre lauréat, Extrem'Vision qui obtient la mention spéciale *L'Indépendant* pour son concept d'imagerie active. Le projet développé par Stéphane Gouverneur se caractérise par un système de vision

qui permet de capter des images dans un milieu hostile, comme le brouillard, la fumée ou les eaux troubles. Avec ce type de produit, l'entreprise installée à Rivesaltes séduit aussi bien une clientèle civile que militaire.

Z. C.

Union patronale pour l'entreprise : réunion sur les élections au tribunal de commerce

L'Union patronale pour l'entreprise 66 (UPE) organise dans ses locaux, **mercredi à 18h30**, une réunion d'information sur les prochaines élections du tribunal de commerce, en vue du recrutement de plusieurs juges

consulaires. Le président du tribunal ainsi que quelques magistrats présents présenteront les conditions d'éligibilité à cette fonction et répondront à toutes les questions concernant cette fonction élective des plus presti-

gieuses et particulièrement enrichissantes intellectuellement.

► Si vous êtes intéressé(e) s par cette fonction, merci de vous inscrire, auprès de Pierrette Pistouley, pierrette.pistouley@upe66.com, au 04 68 34 99 26 et sur www.upe66.com

Après-midi costumé et spectacle de Pilule et André de Véra



► Un duo très célèbre que l'on ne présente plus !

Le dimanche 10 février à 14h30, le *Lions club Perpignan Méditerranée Orientale* organise, au bénéfice des enfants malades et défavorisés, un après-midi costumé pour les enfants. Au programme, un spectacle de Pilule et André, des déguise-

ments, des ateliers créatifs, une tombola et un goûter. Rendez-vous pour les petits et les grands à la salle polyvalente Jordi Barre de Pollestres, gracieusement mise à disposition par la mairie. ► Entrées 5 euros, goûter offert. Réservations au 06 71 94 02 14.

ANNUAIRE

04 68 64 86 74

MENUISERIE/CHARPENTE

MAISONS OSSATURE BOIS
 AGRANDISSEMENT - SURÉLEVATION
 ISOLATION PAR L'EXTERIEUR

Tél. 04 68 81 19 09 - www.apogee-bois.com

CARREUR-PISCINISTE

Neuf & rénovation

- Pose tout carrelage
- SDB : douche à l'italienne
- Terrasse, dallage
- Plages des piscines

Piscines carrelées

- Construction de bassin
- Rejointement du bassin
- Entretien des margelles
- Traitement du calcaire

Carrelage Pro - 66380 PIA

Tél. 06 03 60 15 28 - 06 09 83 59 93 carrelage-habitat.com

RESTAURANT

Le Gaudi

En famille ou entre amis...
 Venez au Gaudi

Cuisine authentique, toute en saveur

OUVERT midi et soir 7J/7

MENU DIMANCHE : 25 €

Formule déjeuner avec buffet de desserts à volonté

948 chemin de la Fauaille, Perpignan tél : 04 68 87 62 40

REPAS À DOMICILE



A table... c'est prêt !

Directement de nos cuisines sur votre table !

Menu au choix
 et régimes spécifiques

8,20€
 Livré

Retrouvez le goût des bonnes recettes traditionnelles 04 68 05 22 22

PEINTURE/DÉCORATION

n.a.r.l. Bat. Eco *Regincos Guy*

Peintre Décorateur
 INTÉRIEUR - EXTÉRIEUR

1, Allée Pierre Pams
 66430 BOMPAS

Tél. : 04 68 63 19 27
 Fax. : 04 68 63 35 19
 Port. : 06 23 63 61 87

MATELASSIER-TAPISSIER

Atelier
 Corbel

TAPISSIER
 MATELASSIER

SOMMIER SUR MESURE

DEVIS GRATUIT

04 68 52 38 41

CONSTRUCTEUR

MARCOU
 CONSTRUCTEUR *habitat*

Vous avez un projet,
 Parlons en
 AVANTAGE MARCOU
 5% à la commande
 95 % à la livraison

30, Bd J.F. Kennedy - PERPIGNAN - Tél. 04 68 50 85 03
 Email : contact@marcou-habitat.fr