

AUJOURD'HUI

COMPIÈGNE

Soirée d'inauguration des Saisons du cinéma avec la projection en avant-première du film **Panique au village** de Vincent Patrar et Stéphane Aubier, en présence de Guillaume Malandrin, producteur, à 20 heures, au cinéma Majestic. Elle sera précédée du film **Square Couine** de Fabrice Luang-Vija.

Les Saisons du cinéma :

- le film allemand et israélien **Jafar**, de Keren Yedaya, sera projeté en VO à 14 heures et à 20 heures, au cinéma Les Dians. Il sera précédé de **Les dessous**, film du même réalisateur.
- **Inglourious basterds**, film américain de Quentin Tarantino, sera projeté en VO, au cinéma Majestic à 16 heures. Il sera précédé du film **Velvet 99, l'espion au ventre de velours** de Florence Deygas et Olivier Kuntzel.
- **Bronson**, film britannique de Nicolas Winding Refn, sera projeté en VO à 18 heures et à 22 heures, au cinéma Majestic. Il sera précédé du film d'Alexandre Mehring **À deux sur la comète**.
Tarifs : 6 €, réduit 4 €.

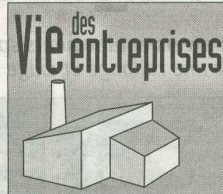
A VENIR

COMPIÈGNE

Radio GrafHit (94.9) recevra vendredi 25 septembre, à 18 heures, dans l'émission **Radiographie**, l'équipe du Chevalet. Anne Lévy (directrice) et Isabelle Marouset (communication et relation publique) présenteront la nouvelle saison de la scène culturelle noyonnaise. **Radiographie** est une émission quotidienne (du lundi au vendredi, de 18 à 19 heures) sur l'actualité socio-culturelle de la région.

Le Roseau aide les jeunes pousses

Salah Benyahia est chargé de mission à la couveuse d'entreprises du Roseau. Depuis 2008, le dispositif, d'abord testé à Creil depuis 2000, a été étendu à Beauvais et Compiègne.



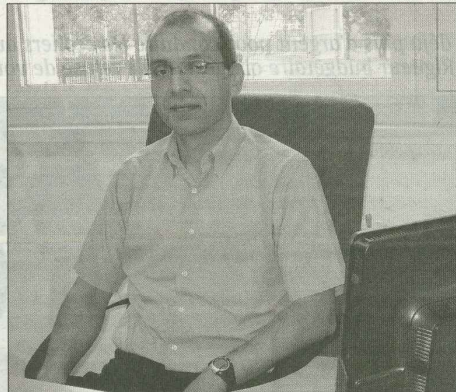
Quel est le principe d'une couveuse d'entreprises ?

La couveuse bénéficie d'un statut juridique qui lui est propre et qu'elle prête à ses « couvés ». Cela leur permet de ne pas payer de charges puisqu'ils ne sont pas immatriculés et se servent du numéro Siret de la couveuse pour se lancer.

Cette structure n'aurait pas de sens s'il n'y avait en plus un accompagnement personnalisé, sous forme d'ateliers. Notre rôle est d'aider les entrepreneurs pour clarifier et organiser l'offre de l'entreprise à l'essai, les aider à construire un argumentaire commercial, à développer leur portefeuille clients. Nous pouvons également les orienter vers des professionnels pour des demandes spécifiques.

Comment entre-t-on dans la couveuse ?

La couveuse d'entreprises est sans limite d'âge et ouverte à tous sauf



« Cette structure n'aurait pas de sens s'il n'y avait en plus un accompagnement personnalisé », estime Salah Benyahia.

aux salariés à temps complet. Un entretien de diagnostic préalable est effectué au cours duquel le projet de création est développé. L'objectif, une fois entré dans la couveuse, étant d'en sortir mûr, un an après.

Quelles sont les principales causes de rejet d'un dossier d'entrée ?

Certaines demandes relèvent d'agréments spécifiques - notamment ce qui a trait aux soins à la personne - ou sont sévèrement régle-

mentées, et celles-là ne peuvent être acceptées dans la couveuse qui n'a pas le statut juridique qui convient. Nous ne pouvons également héberger des entreprises nécessitant un bail commercial, par exemple. Nous n'avons également pas de structure juridique capable d'héberger les métiers du bâtiment qui sont assujettis à la garantie décennale, mais c'est en prévision.

Quels sont les profils de créateurs

LES REPÈRES

Le Roseau est une association membre du réseau national des Boutiques de gestion, et a pour mission le développement économique à travers la création et la reprise d'entreprises.

2 dispositifs de couveuse existent à Compiègne, le C2ER (Centre d'essai à l'entrepreneuriat du Roseau), et le C2ESAP (dédié aux activités de services à la personne).

3 personnes sont sorties de la couveuse, depuis 2008, pour se lancer dans une SARL ou l'autoentrepreneuriat. 30 personnes par an devraient être intégrées dans le dispositif. C'est en tout cas, l'objectif fixé par le Roseau.

Renseignements :
C2ER, Salah Benyahia 1, passage Anatole-France, 60200 Compiègne - 03 44 23 23 63.

que vous rencontrez le plus souvent ?

Il n'y a pas vraiment de profil type. Nous voyons des jeunes prêts à développer une grosse structure, des seniors sautant le pas pour satisfaire un rêve, une passion, autant d'hommes que de femmes, avec tout de même une prédominance féminine pour les métiers liés à l'aide aux personnes, et masculine pour les prestations informatiques.

Propos recueillis par notre correspondante
MAYLYS CHAVANE

Liliane Guiga est devenue esthéticienne à domicile

En mai, Liliane Guiga a quitté la couveuse d'entreprises de Compiègne et s'est inscrite en tant qu'entreprise individuelle pour lancer son activité d'esthéticienne à domicile. Dans ma Bulle. Pour cette jeune femme de 27 ans, il s'agit de réaliser un rêve de toujours : se mettre à son compte et gérer sa clientèle et son emploi du temps comme elle l'entend, en vue par la suite de monter un institut, tout en vivant « une vraie passion ».

Après une formation d'esthéticienne et dix ans d'expérience en parfumerie, thalasso-thérapie et institut, elle a décidé de monter sa « propre affaire ». Une émission de télévision lui a fait découvrir les couveuses d'entreprises. Liliane Guiga s'est alors renseignée sur ce qui existait dans l'Oise et deux semaines après, elle était inscrite à la couveuse



d'entreprises. « Cela apporte beaucoup de sécurité pour commencer car on bénéficie du numéro Siret de la couveuse. Cela permet de bien tester le marché avant de se lancer vraiment ! », estime-t-elle. Elle a particulièrement apprécié le suivi qui y est fait, et notamment les exercices de comptabilité et de gestion qui y sont pratiqués.

Un parcours traditionnel en couveuse se fait en général sur un an, mais son affaire tournant bien, elle a quitté la couveuse au bout de huit mois seulement !

Aujourd'hui, Liliane Guiga se déplace avec son matériel de professionnel chez les particuliers autour de Compiègne et a été très sollicitée cet été, notamment pour les mariages. Elle propose aussi ses services aux entreprises pour des moments de détente : massages, cours de maquillage, vente de produits de beauté, etc.

Liliane Guiga sera présente au salon du mariage de Compiègne en février, moyen déjà éprouvé l'année dernière pour se faire connaître et prendre ses rendez-vous en direct !

• Dans ma Bulle : dsmabulle@free.fr ; 06 78 14 50 95.

3 QUESTIONS À LYDIE BENOIST

« Une bonne façon de tester, sans prendre trop de risques »

Lydie Benoist, 51 ans, vient de lancer un atelier de maroquinerie à La Croix Saint-Ouen. Elle souhaite intégrer la couveuse.

1 - Dans quel domaine avez-vous lancé votre activité ?

J'ai monté mon petit atelier de maroquinerie dans mon garage, où je fabrique ceintures, portefeuilles, porte-cartes, sacs à main... J'ai suivi une formation à Montbéliard pour travailler chez Hermès, mais je n'ai pas eu le temps d'exercer car j'ai suivi mon conjoint dans sa mutation professionnelle. C'est comme ça que nous sommes arrivés dans la région.

2 - Sous quel statut allez-vous lancer ?

J'ai trouvé un jour une annonce dans



ma boîte aux lettres sur le statut d'auto-entrepreneur, édité par le Roseau. Je me suis renseignée et je compte m'inscrire aujourd'hui sous ce statut, car c'est un statut simple qui permet beaucoup de souplesse. Je vais débiter par les marchés de Noël, dans

le domaine de la maroquinerie. C'est une bonne façon de se faire connaître !

3 - Pourquoi voulez-vous intégrer la couveuse d'entreprises ?

J'ai connu la couveuse d'entreprises en allant voir le Roseau et le système m'a paru intéressant. Je ne suis pas encore sûre à cent pour cent du marché sur lequel je veux me lancer, aussi c'est une bonne façon de le tester sans prendre trop de risques ! Par la couveuse, je pourrai bénéficier de conseils et être bien suivie, notamment en ce qui concerne la comptabilité et tout ce qui est administratif.

Propos recueillis par notre correspondante M.C.

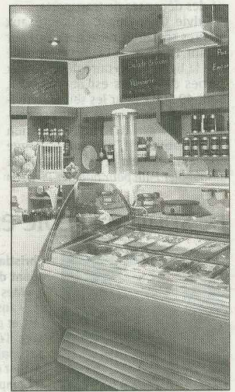
• lydie.benoist@neuf.fr

Le Pêché Mignon

Cela fait presque un an que la rue Saint-Martin (rue piétonne à Compiègne) a accueilli le « petit bonhomme gourmand » du Pêché Mignon, qui a ouvert ses portes aux amateurs de produits frais faits maison.

Initialement spécialisé dans le sucré-fruité-glacé - glaces artisanales, desserts et smoothies entre autres, le Pêché Mignon a élargi son menu pour ajouter du salé - soupes, quiches, salades composées, lasagnes et autres mets gourmands. Tous les repas sont réalisés sur place à partir de produits frais du marché.

Dans l'esprit de l'innovation, notre nouvelle équipe (Catherine, Julie, Aurélie et Sébastien notre chef) vous informe que, dès le mois d'octobre, le Pêché Mignon sera ouvert le vendredi et le samedi soir. Les convives pourront passer un bon moment autour d'apéritifs dînatoires le vendredi, et



le samedi notre chef mettra en valeur la gastronomie des différentes régions de France (sur réservation).

Pour les amateurs de petits péchés sucrés, le bar à gourmandises n'a pas changé. Les glaces, crêpes, gaufres, smoothies, milk-shakes... sont toujours d'actualité et toujours aussi bons.

5, rue Saint-Martin - COMPIÈGNE

03 44 90 13 76