

L'AEPV a un nouveau président

Christophe Desbrosses succède à Alex Grandclément après deux années de présidence dynamique. Pour l'accompagner dans sa mission, Christophe Desbrosses pourra s'appuyer sur une équipe qui s'inscrit dans la continuité de la mandature précédente. Marketing territorial, accueil des nouvelles installations professionnelles, transition économique et écologique des entreprises sont les thèmes de travail de la nouvelle mandature.



Dans la continuité du dynamisme d'Alex Grandclément, j'ai souhaité renouveler les vice-présidences thématiques en fonction de nos travaux et des besoins de nos entreprises, animées par des personnalités engagées, dynamiques et prêtes à soutenir vos projets :

- Vice-Présidence de la relation école/entreprise :** Stéphane Perrollier
- Vice-Présidence à la promotion du territoire :** Laurence Marquet-Noël
- Vice-Président à l'économie circulaire et aux transitions économiques :** Michaël Palisse
- Vice-Président au bois :** Jean Cyrille Ducret
- Secrétaire :** Alex Grandclément
- Trésorier :** Clément Tomasini
- Chargée d'animation et de développement :** Coraline Neveu

L'AEPV est une association interprofessionnelle d'entreprises de la Plastics Vallée regroupant en 2022, 295 membres de tout secteur d'activité (industries, commerces, services, bâtiment). Nous fédérons toutes les parties prenantes d'un développement économique harmonieux pour le Haut-Bugey et d'une valorisation de l'attractivité du territoire et des savoir-faire.

Cet espace sur notre site, est le lieu idéal pour rappeler et affirmer les valeurs de notre organisation associative : l'esprit de réseau, l'appartenance à une association inter-entreprises de solidarité et de convivialité œuvrant pour la promotion et l'attractivité du territoire.

Fêtes à souhaiter

Du Lundi 06 Février au Dimanche 12 Février 2023

- Lundi 6 : St Gaston
- Mardi 7 : Ste Eugénie
- Mercredi 8 : Ste Jacqueline
- Jeuudi 9 : Ste Apolline
- Vendredi 10 : St Arnaud
- Samedi 11 : N.D de Lourdes
- Dimanche 12 : St Félix

SHOP DE OYONNAX
3, RUE JULES MICHELET
04 74 77 38 60

CBD'eau

Bien-être / Chanvre & CBD / Bijoux / Minéraux /

Le chanvre et ses composés que sont les CBD, le CBG ou encore le CBN sont de véritables alliés de bien-être.

Ces fameux cannabinoïdes vont aider à réguler le sommeil, favoriser la relaxation ou encore calmer les douleurs.

Tisanerie

Fleurs de CBD

Huiles de CBD

Minéraux & Bijoux

Sommeil Apaisement Bien-être Relaxation

OUI...

Quand le diesel prend sa revanche...

Les 9 et 10 février 2022, Lyon, ville écolo, a accueilli une réunion de ministres européens. Pour coller aux grands principes du «zéro émission», il a été imposé que les trajets soient réalisés en véhicules électriques. Soit.

Oui mais... Un problème s'est posé quand il a fallu recharger lesdits véhicules: pas assez de bornes pour les 50 autos et impossible d'en poser dans la cour de la préfecture où se tenait la réunion.

Oui mais... Il a fallu installer des groupes électrogènes tournant au gazole pour alimenter les voitures « propres ».

Une situation paradoxale !

MAIS...

KAMER
Oui Mais...
depuis 1986

RESTAURANT

l'Avenue

Saveurs & Convivialité

Mardi 14 Février le soir

Pour un repas en amoureux

Apéritif offert

Les bulles de Griottes façon Mon chéri

Menu Coup de Coeur

Foie gras de canard maison
Toast grillé et confit d'oignons
ou
Duo de saumon - blinis et crème légère aux herbes

Filet de boeuf et sa sauce aux cépes
ou
Filet de Sandre cuit à l'estragon sauce gingembre

Coeur coulant chocolat blanc
ou
Nougat glacé et ses fruits confits

45€

Renseignements et Réservations : 325 Av. Jean Coutty • ARBENT à côté Géant Casino Tél. 04 74 77 98 33

PARTICULIER BUFFET ENTREPRISE REPAS DE FÊTE

La recette de la semaine vous est OFFERTE
par **Le Chat-Bo** 18 Rue Brillat Savarin OYONNAX
Tél. 04 74 75 60 21
www.fromagerie-lechatbo.com

Galette franc comtoise

la levure. Mélangez avec le pétrin. Ajoutez les oeufs et le beurre tout en continuant à pétrir et incorporez le lait. Continuez de malaxer pendant 5 minutes. La pâte doit se décoller du bol. Couvrez le bol et laissez lever à température ambiante pendant 1h30min. A la fin de la levée, dégazer.

Puis étalez la boule en cercle, avec un rouleau à pâtisserie, et le mettre dans un moule à tarte en silicone (posé sur une plaque perforée).

• Étalez la crème fraîche sur le fond de tarte et répartissez le fromage râpé.

• Préchauffez le four à 200°C, chaleur tournante. Quand le four est chaud, enfournez 18 minutes.

A la fin de cuisson, sortez la galette du moule, la placer sur un grand plat et servir.

INGRÉDIENTS (pour 1 galette) :

Pâte briochée :

- 225 g de farine T45
- 1 cuillère à café rase de sel
- 10 g de levure fraîche de boulanger
- 30 g de beurre doux à température ambiante
- 1oeuf
- 80 g de lait écrémé.

Garniture :

- 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
- 100 g de comté râpé ou emmental

Préparation :

- Préparez la pâte briochée :
- Dans le bol du robot, mettez la farine, le sel et

Plateaux apéritif

Plateaux raclette

Plateaux de Fromages