

Une épicerie a ouvert à Millonfosse

C'est une affaire qui marche

Nouvelle dans le paysage millonfossois, " la boutique de Ludovic " a ouvert ses portes le 24 mai dernier. Cette épicerie qui propose également un service traiteur, a créé l'événement dans le petit village de l'Amandinois qui manquait jusqu'alors cruellement d'une prestation de ce genre.

À sa tête, Ludovic Loucheur, 44 ans et Millonfossois d'adoption depuis huit ans. Lui qui a travaillé quinze ans en charcuterie et autant d'années dans une imprimerie, désirait se consacrer de nouveau aux métiers de bouche et, par dessus tout, créer son propre commerce. « *J'en rêvais depuis toujours mais j'attendais le bon moment. Et puis, je me suis retrouvé au chômage et ce fut un véritable déclic* » se souvient-il.

Un service traiteur à étoffer

Soutenu par son épouse et sa famille qui croyaient dur comme fer à son projet, Ludovic se jette à l'eau. Deux ans et demi, ponctués par dix refus bancaires, seront nécessaires à l'aboutissement de ce beau projet. « *Ce fut laborieux, parfois même décourageant, on se demande aussi si on n'est pas fou de se lancer seul...* » mais Ludovic Loucheur est déterminé. Et a tout pensé.

Sa " boutique " prendra finalement vie dans ce qui était jusque-là son garage. La transformation est saisissante : décor résolument moderne et grande vitre qui offre un point de vue imprenable sur les cuisines, tout est fait pour que les clients se sentent à l'aise. Et cela fonctionne : après six mois d'activité, l'épicerie attire quotidiennement une soixantaine de clients. Le midi, ses



sandwiches frais et plats chauds font un malheur auprès des employés des entreprises alentours. Car, non content de proposer des produits de qualité qu'il goûte un par un, le Millonfossois offre également une parfaite alternative aux grandes surfaces, avec des horaires très larges : du lundi au dimanche, de 7h à 13h et de 16h à 20h. Oui, Ludovic est un acharné du travail. « *J'ai pensé à ceux qui rentraient tard le soir, après une longue journée de boulot, et qui avaient la flemme de cuisiner. Ici, ils trouvent des plats que je prépare moi-même et qui changent régulièrement.* » En ce moment, tartiflette et choucroute se partagent la vedette.

Mitonnés avec amour et générosité (appétits d'oiseau s'abstenir !), ces mets lui promettent un joli succès puisque Ludovic Loucheur a déjà assuré le service restauration de plusieurs baptêmes, anniversaires, salons et petits-déjeuners d'entreprise. Et l'exercice lui a plu. D'ailleurs, le Millonfossois envisage, à terme, de développer davantage encore la partie traiteur de son commerce. ■

UNE CONVENTION AU SERVICE DE LA CRÉATION D'EMPLOI

Des demandeurs d'emploi peu ou pas qualifiés. Des métiers de l'industrie qui cherchent preneurs. Ce paradoxe a mobilisé La Porte du Hainaut et divers partenaires* dont l'Etat. Une convention vient d'être signée pour, dans les deux ans, permettre 300 recrutements.

« *Ce ne sont pas des vagues spectaculaires, mais chaque fois un, deux, trois postes* » commente le sous-préfet de Valenciennes.

L'idée : recenser les besoins des entreprises, former les demandeurs d'emploi, proposer un travail dès la fin du processus.

L'industrie représente 37% des intentions d'embauche du Valenciennois. Ces entreprises cherchent des soudeurs, chaudronniers, peintres, électriciens et mécaniciens de maintenance, fraiseurs... L'action engagée entend bien saisir ces opportunités pour répondre à ces besoins.

* Au nombre des signataires : les communautés d'agglomération, la CCI, des représentants des entreprises du Valenciennois, les services de l'emploi, la Région.

10

Bilan de la saison thermale

La fidélité fait son succès

À la mine réjouie qu'arbore Claudine Gaudy, la directrice de l'établissement thermal de Saint-Amand-les-Eaux, on pourrait parier sans trop de risques que la saison a été bonne. Et on aurait raison : « *Le taux de fréquentation est resté stable, soit 6 272 personnes enregistrées, avec un partage sensiblement identique entre les cures traditionnelles et les remises en forme.* »

Dans un contexte économique morose et peu propice aux autres établissements de ce type, la performance amandinoise rayonne davantage encore.

Les raisons de cette réussite ? « *Sans doute une belle fidélisation, qu'on s'attache à améliorer depuis trois ans. Il existe un " club des amis de la Chaîne thermale " : quand un curiste est satisfait, il répand en quelque sorte la bonne parole...* » Un système de parrainage classique, en fait, mais qui connaît un succès grandissant : + 12% cette année.



Autre motif de contentement pour la directrice arrivée il y a un an et demi à peine, le résultat des questionnaires de satisfaction distribués pour la première fois cette saison : 90 à 95% de curistes heureux. « *On fera mieux l'année prochaine, glisse modestement Claudine Gaudy, mais c'est déjà magnifique.* »

Le centre thermal de Saint-Amand rouvrira ses portes le 2 mars 2009 avec un objectif : accueillir 6 350 curistes. ■