



L'ACEC

L'ASSOCIATION DES CRÉATEURS
ET ENTREPRENEURS DU CHOLETAIS

La Soirée du mois

Le **18 Juin** : Le GRETA du Choletais nous accueille pour une soirée consacrée aux nouvelles technologies

Le **23 Juillet** : BBQ – convivialité

Flash CCI : Le concours des **Espoirs de l'Economie 2015** est lancé !

Il est ouvert aux entreprises créées ou reprises après le 01/01/2012.

Pour en savoir plus et candidater

www.gae49.fr



www.bistrotdelagare.fr
15 place du 77 e régiment
d'Infanterie 49300 Cholet

Tél. 02 41 71 29 60



L'ACEC INFO

Juin 2015

Edito

Un été incertain

Il y a deux choses qui se font attendre actuellement la croissance et le beau temps. On nous annonce des mesures sensées relancer cette croissance qui nous fait défaut, des mesures favorisant l'emploi, mais quid des carnets de commandes des entreprises et des aides à l'investissement dans les TPE. Bref c'est un peu comme le temps aujourd'hui « ça va ça vient » ; mais notre choletais résiste et c'est tant mieux.

Par contre pour l'ACEC l'avenir est plus radieux ! En mai dernier nous nous étions retrouvés pour un cours de cuisine, un voyage culinaire au Bistrot de la Gare, notre prochaine rencontre sera axée vers l'entreprise de demain et les nouvelles technologies. Le GRETA du Choletais nous accueillera pour nous parler d'e-commerce, d'impression 3D et nous finirons par un cours de pilotage de drones et bien sur un buffet convivial.

Marc BEALET
Membre de l'ACEC

Voyage Gastronomique au Bistrot de la Gare

Les Brigades de L'ACEC prennent le contrôle de l'Atelier du Chef

Le 28 mai dernier, le **Bistrot de la Gare** et son Chef **Laurent Samson** nous ont accueillis pour un **cours de cuisine**.

Tout au long de la soirée, assisté par ses deux apprenties; **Clécie** future bachelière en cuisine et **Lola** meilleure apprentie du Maine-et-Loire en CAP pâtisserie; Laurent Samson nous a transmis quelques uns de ses petits secrets gourmands.

Tartare de saumon
et avocat façon mille-feuilles
et Suprême d'orange

—
Saltimboca de veau polenta crémeuse
et petits légumes jus à la sauge

—
Tiramisu fraises du bistrot

Nous nous sommes répartis en 3 groupes avec chacun une mission à réaliser : l'entrée, le plat, le dessert. Les brigades de l'ACEC ont pris le contrôle de l'atelier du Chef.



Désormais « émincer », « tailler », « trancher », n'ont plus de secret pour nous. Nos 3 missions accomplies nous nous sommes installés pour déguster nos réalisations. Nous avons, au cours de cette soirée vécu de vrais moments de convivialité. et nous remercions chaleureusement **Laurent Samson** pour la qualité de son **accueil** et son **professionnalisme** culinaire.

L'ACEC : Chambre Commerce et de l'Industrie 34 rue Nationale 49300 CHOLET

Tél 02 41 49 10 00 - www.lacec.fr - contact@lacec.fr

RENAULT
PRO+
CHOLET - 02 41 49 11 49

Stregô

NGV
Electronique


CCI MAINE-ET-LOIRE


CRÉDIT
AGRICOLE



L'ACEC

L'ASSOCIATION DES CRÉATEURS
ET ENTREPRENEURS DU CHOLETAIS

Voyage Gastronomique au Bistrot de la Gare

Les Brigades de L'ACEC prennent le contrôle de l'Atelier du Chef



L'ACEC : Chambre Commerce et de l'Industrie 34 rue Nationale 49300 CHOLET

Tél 02 41 49 10 00 - www.lacec.fr - contact@lacec.fr

