

OLEK D0

///
Graphiste print,
signalétique
& multimédia

Designer éditorial
& graphique

réalisations
/// agence de
communication

le
book

OLEK DO

CCI FORMATION
MARSEILLE
PROVENCE

Nos parcours & Certifications

ALLEZ PLUS LOIN AVEC CCI FORMATION

SELECTIONNEZ VOS FORMATIONS

PERSONNALISEZ ET CREEZ VOTRE PARCOURS

VALORISEZ VOTRE PARCOURS GRACE A LA CERTIFICATION (compétences reconnues, certifiées et pouvant être éligibles au CPF)

Retrouvez tout au long de notre catalogue

12 formations et parcours

avec validation partielle de diplôme d'Etat ou titre RNCP éligibles au CPF

17 parcours

et de nombreuses formations avec Certificats de Compétences d'Entreprise reconnus à l'Investissement CDDP et validés par la COPANEF. Détails à découvrir en page 12

36 cycles

de formation exclusifs assortis du Certificat Consulaire les parcours « made by CCI formation » conçus avec nos intervenants experts et reconnus par les entreprises

Langues étrangères, français, bureautique :

100 % de nos formations certifiantes éligibles au CPF grâce aux partenariats de CCI formation avec des acteurs majeurs

Excellence entrepreneuriale

Nos formations exclusives CCI France certifiantes et reconnues au niveau national

Les bénéfices de la certification dans le cadre de la formation professionnelle intéressent aussi bien les salariés que l'entreprise

Faire reconnaître les compétences acquises au long de son expérience professionnelle ou à la suite d'une formation et obtenir des financements sont les enjeux liés à la question de la certification.

Qu'il s'agisse de conforter ses choix professionnels, d'évaluer ou de changer d'orientation grâce à la formation professionnelle, de nombreux dispositifs de formation sont aujourd'hui éligibles à des financements parce qu'ils conduisent à la délivrance d'une certification professionnelle : Compte Personnel de Formation (CPF), Validation des Acquis de l'Expérience (VAE), contrat et période de professionnalisation...

CCI formation conçoit des formations, des cycles et des parcours modulables et personnalisés assortis de diplômes, titres et certifications adaptés aux objectifs de chacun et éligibles aux financements accessibles aux individus et aux entreprises.

Avec des dispositifs en inter ou intra-entreprise, CCI formation peut accompagner et conduire à la certification dans tous ses domaines, qu'il s'agisse d'un projet individuel ou d'un projet collectif d'entreprise.

Retrouvez nos parcours et formations certifiants en inter et intra-entreprises tout au long de notre catalogue et téléchargez notre documentation !

Inscriptions sur www.cciformationnpo.fr



75 %
TAUX DE CRÉATION D'ENTREPRISES
À L'ISSUE DE NOS FORMATIONS

PROGRAMME « 5 JOURS »
EXCLUSIF CCI FRANCE
CERTIFIANT, ÉLIGIBLE AU CPF

88 %
DE TAUX DE PÉRENNITÉ
À 3 ANS

EXCELLENCE ENTREPRENEURIALE

L'esprit d'entreprendre est très présent en France mais il n'est pas aisé de passer de l'idée au projet !

À Lyon, les porteurs de projet ont la chance d'avoir le réseau Lyon Métropole d'Entrepreneurs qui les aide à faire émerger de bons projets, à sécuriser leur business model et à faciliter leurs démarches.

La CCI Lyon Métropole Saint-Étienne Roanne s'est engagée très fortement dans ce réseau et propose une offre de formations entrepreneuriales riche et multiple au sein de CCI formation Lyon Métropole.

Donnez-vous toutes les chances de réussir en commençant par suivre la formation phare « 5 jours pour entreprendre ».

► Pour acquérir toutes les compétences clés de l'entrepreneur (conception d'un business model viable, formalisation du projet, communication et marketing, gestion financière)

► 5 jours pour booster mon projet et prendre les bonnes décisions

► 5 jours pour faciliter le financement de mon entreprise

► 5 jours pour assurer le bon lancement de mon entreprise

► 5 jours pour développer un réseau professionnel

OFFRES CERTifiantES

Cycles ou sélection de modules de formation en inter ou intra-entreprise	Possibilité validation partielle diplôme d'Etat ou titre RNCP	Éligible au CPF	Certification ISO 11004 reconnue par le CCFRAC
5 jours pour Entreprendre	✓	✓	
Reprenre d'entreprise	✓	✓	
Développer un projet entrepreneurial-réseau (salarié et reprenre)	✓	✓	
Parcours de formation « Créer et diriger une entreprise de sécurité privée »	✓	✓	
Certificat d'Ingénieur Professionnel de France (PIF)	✓	✓	✓

Inscriptions sur www.cciformationnpo.fr

Objectifs

- Le parcours du reprenre
- Le marché de la reprise et la réalité
- La démarche personnelle
- L'auto-évaluation : vérifier si la reprise d'entreprise est faite pour vous
- Les acteurs de la reprise
- Le rôle d'un reprenre aguerri (retour d'expérience)

Participants

- Tout le personnel envisageant de reprendre une entreprise, quel que soit l'état d'avancement de son projet : cadre dirigeant, salarié cadre en poste, reprenre actif identifié

Bénéfices

- Bénéfices de l'expérience de professionnels de l'entreprise : retour d'expérience de reprenre afin de connaître, en amont, les tenants et aboutissants d'un tel projet
- Partager ses connaissances, ses interrogations, son expérience pour se mettre en action et en situation de mise en oeuvre de son projet de reprise

Marcelle :
12 avril / 27 septembre

Aix-En-Provence :
12 juillet / 6 décembre

Kamel AMEL - 0810 113 113
service client@ccomp.com

Atelier : Je reprends une entreprise ou pas ?

1 jour (7h avec plateau repas ou collation)
Coût : Pour une prise en charge, consultez la CCOMP

VOUS ÊTES :

- Cadre dirigeant

VOUS VOUS POSEZ DES QUESTIONS :

- Sur le parcours de la reprise
- Sur une création ou une reprise
- De vous souhaitez vous imposer du tissu local par rapport à votre projet de reprise
- Salarié cadre en poste

VOUS VOUS POSEZ DES QUESTIONS SUR VOTRE ÉVOLUTION DE CARRIÈRE :

- Reprenre actif identifié
- Avant de vous lancer dans un tel projet, assurez-vous que la reprise d'entreprise est faite pour vous
- Une formation d'une journée complète pour réfléchir, cadrer et gagner du temps sur votre projet de reprise d'entreprise

Témoignage d'un reprenre : retour d'expérience et jeu de questions/réponses

PROGRAMME :

- La reprise d'entreprise, les enjeux
- La réalité du marché
- Le parcours, les étapes incontournables
 - Les choix focaux, les incidences sociales et fiscales
 - Les contraintes réglementaires
 - Les responsabilités et assurances
 - Les outils d'activité possibles
 - Le maintien des allocations (Pôle Emploi)
- La démarche personnelle
- Évaluation, valorisation et financement de votre reprise
- Les acteurs incontournables

Les Professionnels (Jurate, Experts Comptables, Conseils spécialisés), les Partenaires (CRA, URCA, Réseau Entreprendre, CMA, CCMPL...) : savoir quand et comment les solliciter ?

5 jours pour entreprendre
UNE FORMATION CERTIFIANTE POUR VALIDER SON PROJET ET DEVENIR CHEF D'ENTREPRISE

5 jours (35 heures) **Entreprise :** 900 € | **Particulier :** 500 €

Module 1
Vous, l'équipe et le projet

Module 2
Le projet : son contexte, son marché, son business model

Module 3
La communication et le marketing

Module 4
Les points clés de la gestion : plan de financement, prévisionnel financier...

Module 5
Les points clés du juridique, les normes et réglementations

Module 6
Anticiper et piloter l'activité

Quiz + Pitch

Soutien Financier
Plusieurs possibilités de prise en charge : directement par l'entreprise, par un OPCO.

Atelier Micro-entrepreneur

1/2 journée (3 heures) **30 €** (payable par chèque ou espèces le jour de l'atelier)

Qui peut bénéficier du régime micro-entrepreneur ?

Maîtriser le cadre légal du statut

- Les choix focaux, les incidences sociales et fiscales
- Les contraintes réglementaires
- Les responsabilités et assurances
- Les outils d'activité possibles
- Le maintien des allocations (Pôle Emploi)

Les outils du chiffrage d'affaires

Comprendre la protection sociale du RSI

Comment sortir du régime micro-entrepreneur

Les formalités d'immatriculation

Objectifs

- Acquies les connaissances et les méthodes afin de concevoir et modifier son projet de création d'entreprise
- Stabiliser le futur dirigeant aux fondamentaux du pilotage et de la gestion d'entreprise

Participants

- Créateur d'entreprise

Pré-requis

- Savoir lire et compter
- Être saléarié à l'entrée dans un parcours entrepreneurial

Marcelle :
Du 15 au 23 janvier
Du 19 au 27 mars
Du 14 au 22 mai
Du 17 au 25 septembre
Du 19 au 27 novembre

Aix-En-Provence :
Du 12 au 20-Mai
Du 16 au 24 mai
Du 18 au 26 juin
Du 15 au 23 octobre
Du 10 au 18 décembre

Kamel AMEL - 0810 113 113
service client@ccomp.com

Objectifs

- Comprendre les caractéristiques de ce régime de la phase de création à son fonctionnement au quotidien

Participants

- Porteurs de projet souhaitant comprendre le régime pour l'immatriculer
- Salariés, étudiants, fonctionnaires, retraités souhaitant lancer une activité indépendante
- Micro-entrepreneurs débutants ou non

Marcelle : 11h30 - 12h30
service client@ccomp.com
ou via le site www.cciformationnpo.fr

Lyon : 7 ateliers par mois
Marcelle AMEL - 0810 113 113
ou via le site www.cciformationnpo.fr

Atelier plus loin
1 jour pour entreprendre (5 jours) - R.304
Développez votre projet et assurez votre développement commercial (2 jours) - R.338

Soutien Financier
Auto-Entrepreneur

///
catalogue
formation

OLEK DO

ENPHASE
ENERGY



///
pub
campagne
stand



OLEK DO

TECHTERA

livret
plaquette
flyer
signalétique



OLEK DO

MABAGNOL

Chez Mabagnol, vous louez ce dont vous avez besoin !

Mabagnol vous propose de louer un box individuel équipé d'un pont élévateur et d'outils professionnels. Vous pourrez entretenir votre véhicule vous-même, dans les meilleures conditions: au prix juste, sans les contraintes d'un garage traditionnel (immobilisation véhicule, disponibilités du professionnel) et en toute sécurité.

Nous avons créé pour vous cet espace parce que le seul moyen pour accéder aux postes d'entretien de votre auto est le pont. Nous en mettons 4 à votre disposition, dans 4 box. Mais pas seulement ! Profitez également de notre formule de location avec outillages ainsi que nos outils spécifiques (ex : valisette ODB, arrache rotule...). Les projecteurs vidéo, wifi et bases documentaires pourraient aussi bien vous rendre service !

Chez Mabagnol, vous n'avez pas besoin de tout avoir ou de tout savoir, vous ne louez et ne payez que ce dont vous avez besoin. Contribuer également au recyclage, à nos côtés, des huiles et pièces usagées.

Vous êtes dans votre box comme chez vous, en toute sécurité.

Bienvenue chez Mabagnol !

COMMENT ÇA MARCHE ?

- Je me présente à l'accueil et choisis ma formule de location
- État des lieux d'entrée : on me présente mon box, le matériel à ma disposition et les consignes de sécurité
- Je prends soin de ma bagnole dans mon box
- État des lieux de sortie : je remets en place le matériel, laisse le box propre et le libère
- Je règle ma location à l'accueil

"BESOIN D'APPRENDRE ?

Inscrivez-vous à nos ateliers de formations ! Un professionnel vous fera découvrir les gestes simples pour réussir l'entretien de votre véhicule.

Marcel

NOS TARIFS & PLAGES HORAIRES

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
8h - 9h							
9h - 10h							
10h - 11h							
11h - 12h							
12h - 13h							
13h - 14h							
14h - 15h							
15h - 16h							
16h - 17h							
17h - 18h							
18h - 19h							
19h - 20h							
20h - 21h							

	lundi au vendredi	samedi & dimanche
demi-journée* sans outillage	35€	66€
demi-journée* avec outillage	60€	95€

*demi-journée : 8h/12h ou 14h/19h

LOCATION D'UN BOX SANS OUTILLAGE

LOCATION D'UN BOX AVEC OUTILLAGE

	9€/h	12€/h	15€/h	19€/h	22€/h	25€/h
INCLUT DANS NOS FORMULES						
with + vidéo projecteur + base documentaire consultable sur place						

www.mabagnol.fr
Retrouvez-nous aussi sur Facebook !
04 37 55 73 16

VOUS LOUEZ CE DONT VOUS AVEZ
BESOIN ?

OFFRE
OUVERTURE
DU SELF GARAGE
INDIVIDUEL
A PARTIR DE 9€/h

DECOUVREZ
30 MINUTES
OFFERTES

04 37 55 73 16
1050 - Jénie - Lonsburg
69480 - ANGE
www.mabagnol.fr

*pendant 1 mois, valable 1 fois/personne

Mabagnol
| MON SELF
| GARAGE

COMMENT ÇA MARCHE ?

- Je me présente à l'accueil et choisis ma formule de location
- État des lieux d'entrée : on me présente mon box, le matériel à ma disposition et les consignes de sécurité
- Je prends soin de ma bagnole dans mon box
- État des lieux de sortie : je remets en place le matériel, laisse le box propre et le libère
- Je règle ma location à l'accueil

BESOIN D'APPRENDRE ?

Inscrivez-vous à nos ateliers de formations ! Un professionnel vous fera découvrir les gestes simples pour réussir l'entretien de votre véhicule.

NOS FORMULES

with + vidéo projecteur + base documentaire consultable sur place

	samedi	dimanche
demi-journée* sans outillage	35€	66€
demi-journée* avec outillage	60€	95€

*demi-journée : 8h/12h ou 14h/19h

LOCATION D'UN BOX SANS OUTILLAGE

LOCATION D'UN BOX AVEC OUTILLAGE

	9€/h	12€/h	15€/h	19€/h	22€/h	25€/h
INCLUT DANS NOS FORMULES						
with + vidéo projecteur + base documentaire consultable sur place						

-15% SUR LA LOCATION D'UN BOX AVEC OUTILLAGES AUX MOINS DE 25 ANS

PIÈCE
MOTEUR
PORT
CARROSSERIE
PARE-CHOQUE
TRANSMISSION
CARDAN

///
flyer
plaquette
signalétique

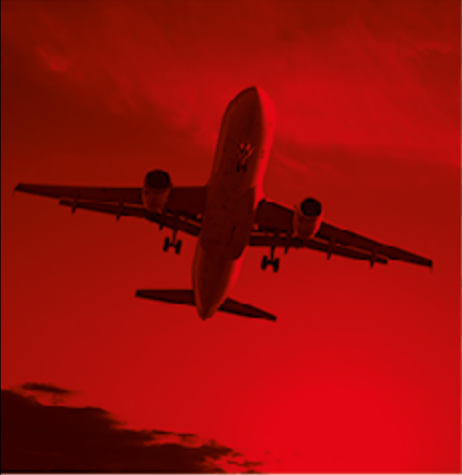
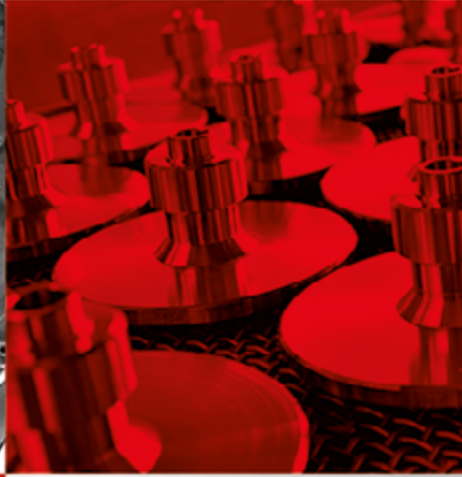
OLEK DO

BODYCOTE

///
magazine
lettre interne
presse
signalétique



LE LEADER MONDIAL DU TRAITEMENT THERMIQUE



LES MÉTIERS BODYCOTE

- PROCÉDÉS THERMIQUES
- ASSEMBLAGE MÉTALLIQUE
- INGÉNIERIE DES SURFACES
- HIP

www.bodycote.com





23 PAYS + **DE 180**
USINES
2 000 LIGNES
DE PRODUCTION

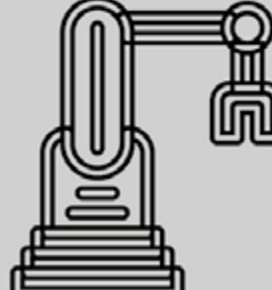
Aéronautique, spatial & Défense



Automobile



Industrie Générale



Énergie





OLEK DO

ACTIVE DBS
& COEXENS



COEXENS

+ Qualité
+ Confort
+ Économies

ACTIVITÉS

Réfrigération

Traitement d'Air

Éclairage

Intégrateur Systèmes, Coexens a pour spécialité le Bâtiment Intelligent (Smart Building) avec une offre complète de Solutions et Services: supervision et hypervision, capteurs, compteurs, composants de contrôle commande pour l'acquisition de données, la télé-relève, la gestion du Froid, du Traitement d'Air (TCV), et de l'éclairage.

Coexens sert en fin de la meilleure efficacité énergétique possible pour les performances recherchées.

Performances & Environnement : Concilier ensemble l'écologie et l'économie du bâtiment par l'intelligence artificielle au service de l'intelligence humaine.

L'ambition de Coexens est de participer au développement de ses Clients, par la sécurité et la maîtrise de la qualité notamment en froid alimentaire (HACCP), l'amélioration du confort thermique et visuel, comme par la réduction des coûts (CAPEX et OPEX) en proposant les solutions appropriées auprès de constructeurs de renom et ses services experts.

SERVICES

INGÉNIERIE SYSTÈMES

DÉVELOPPEMENTS :

- Programmes informatiques et automatisation
- Intégration composants et systèmes tiers
- Édition rapports et diaporamas automatisés
- Schémas électriques, Coffrets et Armoires

GESTION DE PROJETS :

- Paramétrage et synoptiques interactifs
- Assemblage composants et intégration
- Mise en service et réception

FORMATIONS

CONTRÔLES & CALIBRATIONS

HOTLINE GRATUITE & PREMIUM

SAUVEGARDE CENTRALISÉE

SOLUTIONS

- SUPERVISION & HYPERVISION
- COMPTEURS
- CAPTEURS
- RÉGULATEURS
- AUTOMATES
- VARIATION DE VITESSE
- GESTION ÉCLAIRAGE
- COFFRETS ET ARMOIRES
- DÉTECTION DE GAZ
- ANALYSE & REPORTING

PRINCIPAUX FOURNISSEURS :

- ABB
- ALFA LOM
- CAREL
- DAVID BOUQUET
- ESP

STOCK DE 250 RÉFÉRENCES :
livraison dès le lendemain

SALLE DE FORMATION
avec outils pédagogiques

CENTRE D'APPELS: HOTLINE
Nos Techniciens Experts & Energy Managers toujours présents à vos côtés

+1500
Références
Systèmes Actifs

+500
Clients

+15 000
Heures
de Service/an

Depuis **2005**
Coexens Adhérent
SNEFCCA

///
charte
logotype
fiche
plaquette

Systèmes de Supervision
Smart Building, Smart City & Smart Grid

Ouverts & Évolutifs

Conception et assemblage sous ISO 9001

NEOWEX LOG
Acquisition & Télésurveillance

NEOWEX ACTe
Acquisition Télésurveillance & Télé-relève

NEOWEX GTeC
Gestion Technique Centralisée (Télégestion des VCL & Télé-relève)

NEOWEX GTeB
Gestion Technique du Bâtiment (Télégestion des VCL & Télé-relève)

0 à 56 Entrées Universelles
2 à 50 détectés Alarmes et télécommandes
Hiérarchisation et Valorisation des Données
Télésurveillance, Intégration et Efficacité Énergétique
Multi-Protocoles, Intégration Composants et Systèmes Tiers

www.activepbs.com

ACTIVE DBS

GAMME

OPTIONS

NEOWEX LOG

NEOWEX ACTe

NEOWEX GTeC

NEOWEX GTeB

Assemblages Évolutifs

Carte PC, USB, Micro SD, écran, IP, Wi-Fi

Écran tactile 7" haute résolution

IP LAN, Carte Redundant, Auto Microprocesseur, RS485, Protocoles variés, Écrans durs

2 détectés d'alarme, 8 Entrées universelles, Carte d'extension, 8 Entrées universelles, 8 Sorties relais, 2 Ports RS485

10 Leds d'états

- Alimentation
- Alarme à Alarme
- Relais
- Relais Opt & sans fil
- LAN & Wi-Fi
- RS485
- Système

Alternatives Montage

Bureau, Murale, Rack, Rail DIN, Vesa

Caractéristiques Techniques

Version Hardware	BASE	LIGHT	SMALL	EXTENDED
Applications (Bât-SM)	LOG	ACTe - GTeC	ACTe - GTeC	CTeC - GTeB
Dimensions (à partir de) - Poids (kg)	450x260x110 - 1,5	450x260x110 - 1,5	250x160x110 - 0,8	250x160x110 - 0,8
Nombre Variables maximum	512	500	2750	6000
Nombre de Composants maximum	-	64	255	600
Micro-contrôleur - Mémoire Intégrée	ES04416 - 50MHz RAM / 8GB Flash	CPU 3244 - 40MHz	CPU 3244 - 40MHz	CPU 3244 - 40MHz
Carte PC - Mémoire RAM - HDD - HDD	-	2GB - 8GB - 250GB	4GB - 8GB - 500GB	8GB - 16GB - 1000GB
Connexion VPN sécurisée	Option**	Native	Native	Native
Logiciels embarqués	Logiciels embarqués	DBS Manager de la Suite Logicielle S/M	DBS Manager de la Suite Logicielle S/M	DBS Manager de la Suite Logicielle S/M
Serveur sans interface PCA	-	Oui	Oui	Oui
Entrées universelles	-	8	8	8
Sorties Relais	-	2	2	2
Buzzer d'alarme (80dB à 1m)	-	1	1	1
Stats d'extension	-	6	6	6
Leds d'états	-	10	10	10
Ports Ethernet	1 Ethernet	1 Ethernet	1 Ethernet	1 Ethernet
Port IP	2 LAN (1 en façade)	1 WAN - 2 LAN (1 en façade)	1 WAN - 2 LAN (1 en façade)	1 WAN - 2 LAN (1 en façade)
Port USB	1 en façade	1 en façade - 4 en interne	1 en façade - 4 en interne	1 en façade - 4 en interne
Carte Wi-Fi	-	Oui	Oui	Oui
Port RS485	-	1	1	1
Port carte mémoire micro SD	-	1	1	1
Synoptique & Normalisation des données	Option**	Oui	Oui	Oui



OLEK DO

CONSULTYS

///
magazine
presse
signalétique





consultys

Le consulting 100 % Life Sciences

- L'expertise technique pour vos projets, de la recherche à la mise sur le marché
- L'accompagnement pour relever vos défis et atteindre vos objectifs

R&D, Procédés,
Système industriel,
Qualité, PMO, Affaires
réglementaires

contact@consultys.be
www.consultys.com



consultys

100%

life sciences

Project Management

R&D

Engineering

Production

Quality
(QA/QC/Validation)

Regulatory

www.consultys.com



consultys

Feeling good at Consultys :

- A human size company
- A creative and fun work culture
- Long term development opportunities
- A work life balance
- Openness towards the others
- Self transcendence

www.consultys.com

OLEK DO

INFIPLAST



///
charte
logotype
lettre d'info



SIXTY NINE N°13



Cuisine du Monde

Nos coups de ♥

Il fait froid, l'hiver est bien là...
 Allez, on dit «stop» à l'hibernation, on se bouge car le moment est idéal pour sortir dîner en famille ou entre amis ! À Lyon, c'est bien connu nous sommes gourmands, et le voyage est une occasion unique pour découvrir de nouvelles cultures et spécialités gastronomiques. Hop, on vous embarque pour un tour du monde gustatif, suivez le guide de nos coups de cœur et avalez mezzes, antipasti, couscous, empanadas ou autres phô ! Bonne dégustation !



LE ROI FALAFEL

SANY SAAB ET SON ÉQUIPE
 SONT HEUREUX DE VOUS FAIRE
 DÉCOUVRIR ET SAVOIRER
 LES SPÉCIALITÉS LIBANAISES

Depuis 7 ans déjà, ils offrent à leurs clients un véritable voyage au Liban en proposant une carte pleine de saveurs composée de plats typiques, copieux et délicieux avec des options vegans et végétariennes. Au Roi Falafel, on aime la qualité et tout est fait maison ! Choisissez de manger sur place, de prendre à emporter, d'être livré chez vous ou même de faire appel au service traiteur du restaurant. Celui-ci accueille du mardi au vendredi de 12h00 à 14h30 et de 18h30 à 22h00, et également le samedi de 10h00 à 20h00.

30 rue du Palais Grillet - 69002 Lyon
 ☎ 04 69 31 97 19 - Le Roi Falafel insta : le.roi.falafel



LE TI' PUNCH DE LA RÉUNION

COMME UN AIR DE SOLEIL EN HIVER !

Voici un restaurant convivial situé dans le deuxième arrondissement de Lyon, idéal pour vous faire voyager le temps d'un repas sur l'île de la Réunion. Son chef, Patrick Fetter, déjà patron du restaurant "Les Délices des Îles" installé à Lyon 3 depuis plus de 30 ans, est né à Saint-Joseph de la Réunion et met un point d'honneur à faire briller sur Lyon le soleil de «l'île intense». Ici sont servis les classiques de la cuisine réunionnaise, la décoration se veut marine en son rez de chaussée, et plutôt verdoyante à l'étage. Le Ti' Punch de la Réunion vient de fêter son 26 anniversaire, et est heureux de vous accueillir du mardi au vendredi de 19h30 à 23h00 et le samedi de 12h00 à 14h00 et de 18h30 à 23h00.

12 rue Longue - 69002 Lyon
 ☎ 04 72 73 01 63 (Réservation conseillée)



ETIENNE[®] COFFEE & SHOP

**VENTE & DÉGUSTATION
 DE CAFÉS & DE THÉS,
 DE BOISSONS GOURMANDES,
 DE CAPSULES COMPATIBLES,
 ET DE VIENNOISERIES**



instant Plaisir
 ☐ ETIENNE Coffee & Shop - 26 quai Antoine Riboud, 69002 Lyon

LYON CONFLUENCE

FRATELLI RISTORANTE
DOLCE VITA, AMBIANCE
NEW-YORKAISE 50'S ET
ATMOSPHERE VINTAGE
45 quai Rambaud
69002 Lyon
04 37 23 09 23
www.fratelliristorante.fr

L'ITALIEN LYON
CUCINA FATTA IN CASA
42 rue Mercière
69002 Lyon
04 72 77 60 90

DOMEVA
PLATS AUTHENTIQUES
ET SAVOUREUX
424 rue de Bourgogne
69009 Lyon
04 72 85 02 86
www.domeva-caffe.fr

IBIS GERLAND
LES PIZZAS DE SALVATORE,
LE CHEF ITALIEN DES LIEUX,
SONT DÉLICIEUSES
68 Avenue Lachère Les Berges du Rhône
69007 Lyon
04 78 58 30 70

LASCALA SICILIANA
RISTORANTE PIZZAS
AU FEU DE BOIS, UN REGAL
3 rue commandant Dubois
69003 Lyon
04 26 00 09 35
www.lascalasiciliana.com

CHEZ CARLO
PIZZERIA TRATTORIA
DEPUIS 1958
22 rue Palais Girellet
69002 Lyon
04 78 42 05 79
chezcarlo-lyon.fr

LITTLE ITALY
TRADITION ET PASSION
40 rue du Plat
69002 Lyon
04 72 77 52 15

ZUCCA
GÉNÉROSITÉ ET
GOURMANDISE
70 Quai Charles de Gaulle
Cité Internationale
Parking P1
69006 Lyon
04 78 17 51 00
www.zucca.fr

CASA NOBILE
FACE AU GRAND
HÔTEL DIEU
3 place de l'Hôpital
69002 Lyon
04 78 03 02 54

LA CASA VITO MORREALE
RISTORANTE ITALIANO.
UNE RÉFÉRENCE
139 rue Bugueud
69006 Lyon
04 72 75 05 75
www.vitomorreale.fr

LA BASTIDE
A LA DÉCOUVERTE DU CHEF
ITALIEN MARCO VIGANO
28 rue de la Platte
69660 Collonges-au-Mont-d'Or
04 72 72 05 21
www.labastiderestaurant.com

CHEZ CARLO GERLAND
PIZZERIA TRATTORIA,
UN VRAI SAVOIR-FAIRE
241 rue Marcel Mérieux
69007 Lyon
04 78 72 62 48
chezcarlo.fr

QUAI 50
PRODUITS FRAIS
100% ITALIENS
50 quai Professeur Paul Sedallian
69009 Lyon
04 72 66 01 03
www.hotellyonouest.com

GIOVANNI
BAR PIZZERIA
RISTORANTE
143 rue Louis Becker
69100 Villeurbanne
09 61 45 51 80

CASA D'ESTE
COMPLEXE TED
28 avenue des Frères Montgolfier
69160 Chassieu
04 78 90 79 68
www.ted-restaurant.fr

LE COSI
RESTAURANT PIZZERIA,
UN INCONTOURNABLE
1513 route de Strasbourg
69140 Rillieux-la-Pape
04 78 88 01 90
restaurantlecosi.com

MARGOTT
RISTORANTE, PIZZERIA
AU FEU DE BOIS
22 avenue des Frères Montgolfier
69100 Chassieu
04 78 90 26 34
www.margottrestaurant.fr

BELLUCCI
VOYAGE AU COEUR
DE L'ITALIE
14 Quai Jayr
69009 Lyon
09 70 90 71 77
www.restaurant-bellucci.com

///
magazine
reportage
presse



LEONIDAS

Baptiste règne en maître sur l'un des temples des clubs lyonnais... Attention à votre rythme cardiaque, les bpm (battement par minute) s'affolent... Rencontrez avec un DJ talentueux dans son domaine qui ne s'arrête jamais...



Les semaines de Baptiste, connu aussi sous le pseudo Leonidas, sont bien remplies ! Ce papa d'un petit garçon, travaille pour un grand groupe d'assurance la semaine et tous les week-ends est le DJ résident du We Club, anciennement le mythique Titan. En effet, la discothèque a changé de nom en septembre de cette année.

Lui qui a appris seul à mixer dans sa chambre à 15 ans avec ses platines vinyles Technics achetées avec toutes les économies, n'a plus du tout les mêmes outils de travail que par le passé ! Mais son acharnement de l'époque a payé ! L'animateur avec des pots de saïré d'universaire, repéré par un ami du patron du Titan, il y a débarqué un soir pour faire un essai... Celui-ci s'est transformé en 12 années de bons et loyaux services ! D'abord en renfort pendant quelques mois, puis il en est devenu le DJ résident jusqu'en janvier 2013 ! En septembre 2013, il ouvre avec ses associés, le Xses à Solaise, mais est retourné en janvier dernier aux sources, au Titan !



La personnalité de Baptiste joue un rôle capital dans la sélection d'artistes et de morceaux et dans sa façon de mixer. Ici, la clientèle est friande de hardstyle, sous genre musical de la techno hardcore et genre à part entière de la musique électro. On peut donc affoler nos bpm sur le son de Brennan Heart ou encore de Warface, qui a d'ailleurs joué au W6 le 6 décembre.



Ce qu'il aime au We Club :

- ✓ la redoutable puissance sonore du vieux mais plus que performant sound system Turbo Sound qui envoie du très loud et qui se règle manuellement
- ✓ la taille de la salle et la grande capacité d'accueil
- ✓ jouer devant sa clientèle électrique, et voir danser son public
- ✓ avoir la chance de recevoir ou d'avoir reçu des guests stars telles que Avicii, Afrojack ou encore Dimitri Vegas & Like Mike qui viennent d'être sacrés meilleur DJ du monde
- ✓ la notoriété du Titan lui permet de jouer dans de grands festivals tels que Electrobeach à Port Barcarès

Son temps libre, il le passe avec son fils, montent tous les 2 à cheval, passion qui l'anime depuis son plus jeune âge, et à produire sa musique. Il nous réserve d'ailleurs pour 2020 de belles surprises sous de gros labels !

Delphine CONTAT

soundcloud.com/btleonidas
btleonidas @ baptisteleonidas



LE Mÿ







Après le LYFE à Bourgoin-Jallieu, Isabelle et Sébastien Guichard ont ouvert le Mÿ en plein cœur de Saint-Priest, au sein du Parc Technologique, le 14 novembre dernier.

Ils ont, une fois encore, créé un lieu à la décoration raffinée, élégante et moderne, un lieu qui se veut à la fois cosy et festif. Pour ces deux épiciéristes, il est impératif de servir une cuisine maison concoctée avec des produits frais et de qualité.

LE Mÿ, C'EST :

Pour le déjeuner : un menu du marché différent chaque jour proposé par le chef. 2 entrées, 2 plats et 2 desserts gourmands au choix...

Pour le dîner, 2 ambiances : on partage des planches apéritives, on boit un verre en famille ou entre amis, ou alors on s'installe confortablement à table et on déguste les plats élaborés proposés à la carte...

Pour le soir, 2 ambiances : «afterwork» les jeudi, vendredi et samedi soirs, on vient se détendre à partir de 17 heures, on grignote, on papote, on s'assoit... Les vendredi et samedi soirs, on pousse les tables, on s'ambiance, on dance, on se détache sur le dancefloor, le son est bon, les DJ's donnent le ton et se donnent à fond.

Mÿ LYFE...

LE Mÿ
16 allée Alexandre Borodine
Parc Technologique
Saint-Priest

04 72 50 14 91
contact@restaurant-mÿ.fr

lundi - mercredi 7h - 14h
jeudi 7h - 14h et 17h - 1h
vendredi 7h - 14h et 19h - 1h
samedi 14h - 1h

OLEK DO

BBC CAFÉ

///
affiche
programme
flyer

MUSIC

DJ SET
SAM 18 JAN
21H
DJ JORDAN

CONCERT
JEU 16 JAN
21H
JORDAN AND
THE QUEENS

DJ SET
MAR 14 JAN
21H00
DJ JORDAN

LIVE



BBC
CAFÉ

BBC
CAFÉ
BEST BEERS CONCEPT

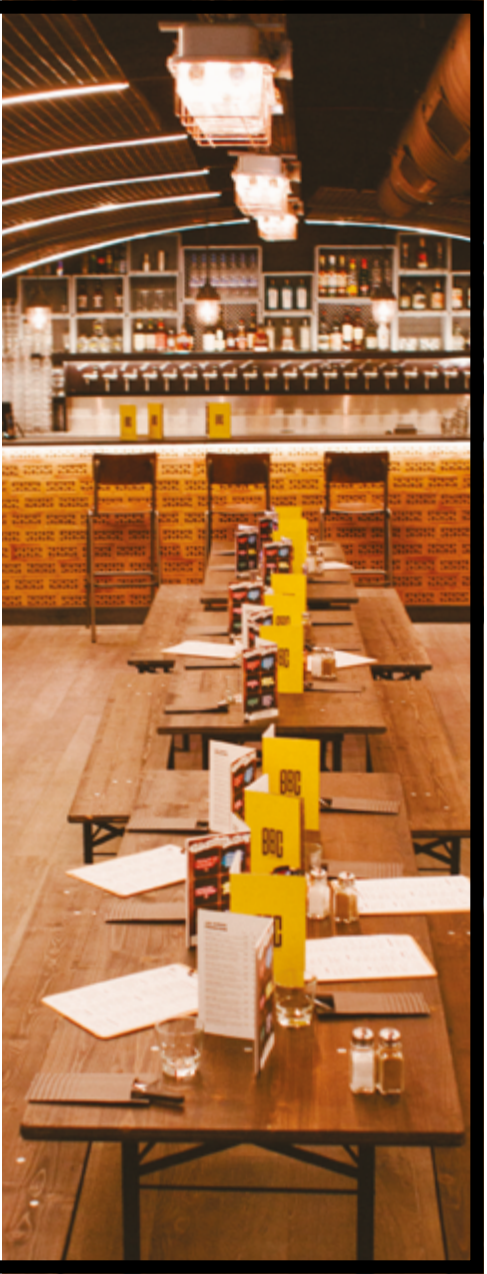
Tous les jours • 09:00 / 01:00
30 Quai Saint-Antoine • 69 002 Lyon
04 28 29 41 41 • @bbccafelyon

20 BIÈRES
PRESSIONS
DONT 9 CRÉATIONS

HAPPY
HOUR
SOFT, PINTES & COCKTAILS
à partir de 4€ • 17H / 20H

DIFFUSION
DES MATCHS
LIGUE 1 / NBA...

LIVE MUSIC
DJ SET



OLEK D0

COMADEQUAT
COMPANY

///
logos
identité

comadequat*
***** COMPANY

*Conseil en communication corporate

comadequat*
COMPANY

bonneré**ponse***
RELATIONS PRESSE & PUBLIQUES

créadequat*
COMMUNICATION & CRÉATION

bonneo**pinion***
COMMUNICATION SENSIBLE

youpicom*
SOLUTIONS DIGITALES

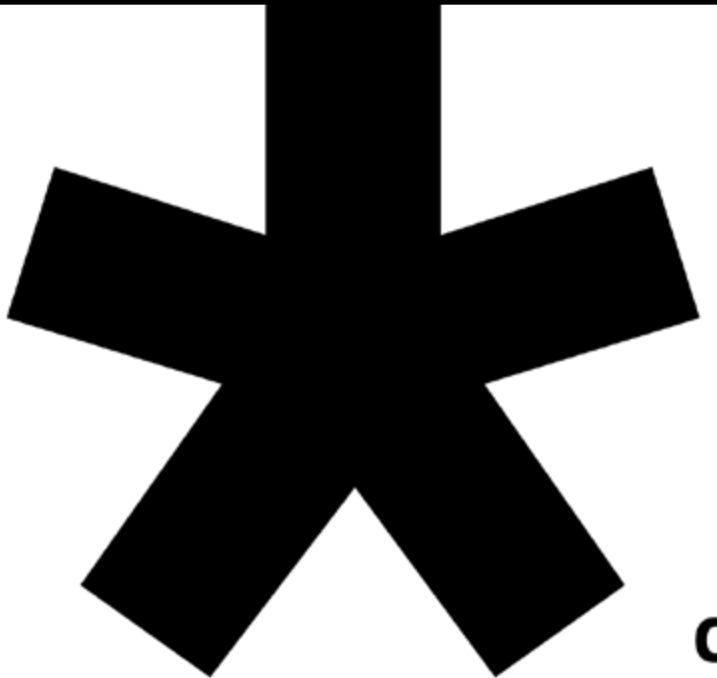
avecj**oie***
ÉVÈNEMENTS & ÉMOTIONS

belh**orizon***
VISION & MOBILISATION INTERNE

OLEK DO

COMADEQUAT
COMPANY

///
logos
photos
dossier
présentation
agence



comadequat*
*****COMPANY

Lyon
38 cours Suchet
69002 Lyon
T : 04 72 40 54 10
F : 04 72 40 54 19
Paris
Tour de l'Horloge,
4 place Louis Armand
75603 Paris Cedex 12
T : 0810 22 33 20
www.comadequat.fr

***Conseil en communication corporate**



Notre organisation : nos expertises*
comadequat*
COMPANY

bonneréponse*
RELATIONS PRESSE & PUBLICITÉ
yopicom*
SOLUTIONS DIGITALES
belhorizon*
VISION & MOBILISATION INTERNE
avecjole*
ÉVÉNEMENTS & EXPOSITIONS
bonneopinion*
COMMUNICATION SENSIBLE
créadequat*
COMMUNICATION & LOGO

**Une agence conseil...
...des pôles d'expertise !**



Une offre intégrée pour renforcer votre K de marque

Conseil*
*stratégie de communication
*positionnement de marque
*contenus
*identité
*coaching et formations
Xpérience*
*contenus
*digital
*événements

Relation*
*stratégie de communication
*positionnement de marque
*contenus
*identité
*coaching et formations
Performance*
*SEO
*SEA
*CRM



Des enjeux* de communication multiples !

***réputation**
***image**
***ventes**
***impact**
***cohérence**
***engagement**
***pérennité**
***digital**
***marque**
***identité**



Des parties prenantes* toujours plus :

• averties
• connectées
• agissantes

***pouvoirs publics, collectivités**
***clients, prospects**
***société civile**
***salariés, syndicats**
***fournisseurs, partenaires**
***actionnaires, investisseurs**
***défense des consommateurs, environnement**



Des expertises* complémentaires
• Positionnement
• Plateforme de marque
• Stratégie de communication
• Éléments de langage
• Pilotage de projet
• Communication sensible

Conseil
*PR/ePR
*Com Digitale
*Création
*Contenus
*Évènement
*Formations
*Communication interne



Pour nous, la communication c'est :

créer de la valeur* par la marque
*identification, positionnement, ventes, équipe
partager votre ambition stratégique*
*sens, transparence, souffle, perspective, ressource
répondre aux besoins* d'information
*des contenus crédibles, responsables, porteurs de sens
favoriser l'évolution* de votre organisation
*accompagnement au changement : explorer, essayer, faciliter la communication



L'entreprise doit se réinventer*

***faire toujours mieux, plus vite, moins cher**
***retenir ses collaborateurs**
***donner du sens**
***intégrer de nouveaux modes de penser, de consommer et de faire**



***Optique Debauge**
CONCRÉTISER LE DÉVELOPPEMENT D'UN CONCEPT-STORE
Il le voulait :
Concevoir un concept-store à la fois marquée par son ancrage et sa capacité à s'ancrer dans son époque à travers une charte graphique audacieuse et son ouverture au digital à 360°.
On l'a fait :
De manière transversale, nos expertises permettent, pas à pas, d'ancrer le concept-store au niveau local et sur la toile :
• une charte graphique différenciante : affichage boutique, cartes postales, produits dérivés (couverts, t-shirt) ;
• à l'assaut du social media : création de contenus pour le blog, animation du compte facebook et instagram, création de réseaux, restitution des ateliers mensuels, lancement d'événements, publicité Facebook... ;
• motion design & photographie : développement de logos animés, shootings photo en boutique (mise en valeur des produits) ;
• affichage publicitaire : création des affiches format Decaux, choix et rédaction des environnements, suivi.

OLEK DO

///
**Graphiste print,
signalétique
& multimédia**

**Designer éditorial
& graphique**

olekdo@gmail.com
+33(0)7 63 43 10 11
www.olekdo.com

**encore
+ sur
olekdo.
com**