



Newsletter n°15 - décembre 2006

Agenda : le programme des prochaines manifestations

Les dîners :

- -25/01/2007 La prise de parole en public,
- -22/03/2007 La ligue d'improvisation de Courcouronnes face à "la gestion du temps",
- -24/05/2007 Les réseaux : comment ça fonctionne,
- -14/06/2007 Assemblée Générale : l'excellence.

Les petits déjeuners :

- -08/12/2006 Animation des réseaux,
- -19/01/2007 Relations bancaires,
- -09/03/2007 Tableaux de bord,
- -27/04/2007 Prospection commerciale,
- -25/05/2007 Termes et réflexes comptables,
- -22/06/2007 Sécurité informatique.

Bienvenue aux nouveaux membre depuis octobre 2006

C'est un réel plaisir d'accueillir au sein du CJ2E :

- -Nicodem AWOUTOR de la société Once d'Or Marketing,
- -Béatrice PASQUIER de la société CALIGO,
- -Philippe WERLER de la société LEFEUVRE,
- -Jean-Marie PERIDY de la société JMP,
- -Luko LULA de la société DMP Visual,
- -Eric BLION de la société ADN (Avenir Du Négoce),
- -Jean-Pierre DURNER de la société Editions DURNER.

Témoignages : 3 membres du cj2e au salon des micro-entreprises

Le salon des micro-entreprises s'est tenu au Palais des Congrès à Paris, les 10, 11 et 12 octobre 2006. 3 membres ont participé à cet événement :

"Ce salon m'a permis de me rebooster sur le plan commercial et de me repositionner : me poser les "bonnes questions" et tenter d'y apporter des réponses ad hoc . Je n'y ai pas trouvé directement des clients...mais de bonnes pistes à suivre !", Pierre CAZIN, société PRAGMATIME.

"Peut-être pas le salon idéal pour faire des affaires car les visiteurs sont souvent de futurs créateurs, mais une expérience enrichissante, avec quelques contacts néanmoins. Cela permet d'appréhender le rôle d'exposant pour un prix modique (300€HT pour les 3 jours)", Etienne MARX, société Fairway Stratégie.

"L'intérêt est de se positionner par rapport à son activité et sa structure. Les échanges entre visiteurs et exposants fructueux. C'est un moyen de se faire connaître", Christian HENO, société Horizon Part'ner Conseils.

Une aide pour la formation des dirigeants,

Le décret d'application fixant les modalités d'un crédit d'impôt pour la formation du chef d'entreprise vient d'être publié. Ce cadeau fiscal, créé par la loi du 2 août 2005 en faveur des PME, a pour objet de compenser la perte de revenus du dirigeant pendant le temps consacré à sa formation. Ce crédit s'impute à l'impôt sur les sociétés. Pour en bénéficier, l'entreprise sera tenue de souscrire une déclaration spéciale, qui doit être jointe à la déclaration annuelle de résultat. Concrètement, ce crédit d'impôt sera égal au produit du nombre d'heures de formation suivies au cours de l'année civile (plafonné à 40 heures) par le taux horaire du Smic. Si l'on tient compte du montant du Smic en vigueur depuis le 1^{er} juillet, soit 8,27 euros bruts, le crédit d'impôt pourra atteindre 330,80 euros.

Informations pratiques et adresses utiles :

Taxe Professionnelle

Vous venez de recevoir votre taxe professionnelle. C'est en général toujours un mauvais moment à passer surtout lorsque l'on établit le chèque de règlement ! Avant de payer, ou même après (vous avez jusqu'au 31 décembre 2007 pour contester l'imposition 2006) il faut vérifier :

Les bases déclarées :

Elle figure dans l'avis d'imposition, rubrique détail des bases d'imposition.

Pour les biens passibles d'une taxe foncière :
Suis-je bien imposé sur la valeur locative des locaux que j'occupe ?

Pour les biens non passibles d'une taxe foncière :
Correspondent ils à mes bases de l'année 2004 (ou 2005 en cas de création de l'entreprise en 2005).

Est-ce que je n'ai pas déclaré des sommes qui ne devraient pas y être, par exemple des agencements assimilés à des constructions ?

Est-ce que compte tenu de mon chiffre d'affaires de l'année 2004 (ou 2005 en cas de création de l'activité en 2005), dois je être imposé sur les biens non passibles d'une taxe foncière ?

Ne puis je pas bénéficier d'un abattement dégressif ?

Sur le montant à payer :

Si les bases sont bonnes, il faut ensuite vérifier si par hasard je n'ai pas droit à un dégrèvement sur le montant à payer.

Les principaux dégrèvements sont les suivants :
- dégrèvement en fonction de la valeur ajoutée dégagée au cours de l'exercice 2006
- dégrèvement pour réduction d'activité, lié à la baisse des bases.

Alors ne vous avouez pas vaincu, il y a peut être matière à réduire un peu la note !

Attention vous avez jusqu'au 31 décembre 2006 pour faire la même démarche pour la taxe professionnelle payée en 2005 et éventuellement obtenir un dégrèvement.

Top pour le moral de l'entrepreneur en 2007 : La PME, l'entreprise de l'avenir

Enfin un bouquin qui parle de nous. Très valorisant et énergisant.
" Le livre qui va changer votre vision de la PME : Emploi, création de valeur, innovation, attractivité pour les jeunes... la PME est l'avenir de l'entreprise".
Gualino éditeur.
<http://www.amazon.fr/PME-lentreprise-lavenir-changer-vision/dp/2297001134>

Avec plus de 2 millions d'entrepreneurs qui maillent l'ensemble du territoire et des métiers, les PME - entreprises indépendantes de moins de 250 salariés - constituent le poids lourd de l'économie et sont le **ferment des économies qui marchent, leur principal moteur de croissance**. Elles représentent chaque année 220 000 entreprises nouvelles et sont à l'origine de la plupart des emplois créés. Elles sont, enfin, le lieu idéal pour **comprendre l'économie et aimer l'entreprise**.

Ce livre est l'occasion pour les PME, entreprises souvent mal connues et peu couvertes par les médias, de se montrer au grand public, à la fois comme représentantes d'une force économique collective et comme acteurs individuels qui ont une **vraie identité managériale** et un **rôle irremplaçable dans l'équilibre de notre organisation sociale**.

Gilles Lecointre, auteur et acteur reconnu dans le monde des PME, nous fait partager, dans ce livre, un vibrant **plaidoyer en faveur de ces entreprises**. Et il n'est pas seul. Il s'appuie, en effet, sur des témoignages d'entrepreneurs, de politiques et de leaders d'opinion qui, chacun à sa manière et de façon quelquefois inattendue, expriment leur proximité avec les PME. Quant aux étudiants, un sondage exclusif réalisé auprès de 350 d'entre eux montre qu'ils perçoivent, eux aussi, le cadre d'avenir privilégié qu'offre la PME.

Enfin, à partir d'exemples réels et de son expérience d'homme de terrain et d'universitaire, l'auteur développe, au travers de 10 leçons concrètes de management, ce que font aujourd'hui les PME et leurs patrons pour naître, se développer, se pérenniser. Il vous donne les clés pour réussir votre job de patron de PME.

Biographie de l'auteur

Gilles Lecointre, statisticien et économiste de formation est président-directeur général du Groupe Intercessio, acteur leader dans la cession des PME en France et éditeur du magazine " Repreneur ". Il est déjà l'auteur de deux livres : " La transmission d'entreprise en pratique " -ce livre étudie plusieurs centaines de cas réels de cessions d'entreprises - et " J'évalue mon entreprise " - livre qui s'appuie sur un modèle baptisé Valentin(r) , dont il est le concepteur, pour traiter de la valeur de marché des entreprises -. Simultanément, il imagine et fonde avec l'ESSEC un " Institut de la Transmission d'entreprise " et assure la direction de la collection " être Patron aujourd'hui ".

Une recette de "PRO" pour les fêtes de Noël

Olivier Berté, éminent chef cuisinier, nous soumet une recette pour les fêtes de Noël.
Depuis juillet 2006, il a racheté une des premières écoles de cuisine qui existait à Paris, qui se situe 7, rue Paul Lelong – Paris 2^{ème}.

Bûche de Noël à la ganache infusée au thé et au cassis

Temps de préparation : 55 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 8 personnes

Ingrédients :

Pâte à biscuit :
 60 g de beurre
 4 oeufs
 125 g de sucre semoule
 100 g de farine
 1 cuillère à café de levure

Pour la ganache :
 15 cl de crème liquide
 180 g de chocolat noir (70% de cacao)
 50 g de graines de myrtilles ou de cassis
 1 sachet de thé
 1 sachet de cassis
 sucre glace

Préparation :

Faire fondre le beurre.
 Préchauffer le four à 180°C.
 Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.
 Dans une terrine, battre les blancs en neige en leur incorporant les 50 g de sucre petit à petit.
 Mélanger, dans un récipient, les jaunes avec le reste de sucre jusqu'à l'obtention d'un ruban.
 Verser peu à peu la farine, le beurre fondu et la levure. Ajouter ensuite les blancs d'œufs, délicatement.
 Étaler (sur 1 cm d'épaisseur) cette pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier de cuisson beurré. Faire cuire.
 Dès la fin de la cuisson, étaler cette pâte sur un torchon humide. La rouler avec le torchon et la réserver.

Préparation de la ganache :

Couper le chocolat en petits morceaux et le mettre dans un cul de poule.
 Porter la crème liquide à ébullition et ajouter les deux sachets de thé. Laisser infuser pendant 1 minute.
 Verser la crème liquide bouillante sur le chocolat tout en remuant à l'aide d'un fouet.

Décoration :

Dérouler le biscuit délicatement (vous pouvez également ajouter un sirop léger aromatisé à l'infusion de cassis sur le biscuit) et le tapisser d'une partie de la ganache, à l'aide d'une spatule. Étaler quelques fruits rouges sur la ganache et rouler le biscuit. Lorsque la ganache est presque froide, décorer la bûche à l'aide d'une poche à douille jetable.
 Saupoudrer de sucre glace.

www.coursdecuisineparis.com

L'histoire de la Présidente**L'HOMME DE 80 ANS...**

C'est un vieil homme de 80 ans qui va chez le docteur pour un examen annuel. Ce dernier lui demande comment vont les choses. Je suis en pleine forme, je sors avec une jeune de 18 ans, et je l'ai mise enceinte..... Qu'est-ce que vous pensez de ça, doc?

- Laissez-moi vous raconter une histoire, dit le docteur. C'est une histoire vraie. J'ai un ami qui est un passionné de chasse, il n'a jamais manqué une saison. Un jour, alors qu'il s'en allait chasser et qu'il était pressé, il se trompa et au lieu de prendre son fusil, il prit son parapluie. Au cœur de la forêt, il aperçoit un grizzly qui fonce sur lui. Il saisit son parapluie, l'épaule et appuie sur la poignée. Savez-vous alors ce qu'il s'est passé?

- Non.

- Eh bien, le grizzly tomba raide mort à ses pieds.

- C'est impossible, s'insurgea le vieillard. Quelqu'un a dû tirer à sa place !

- C'est là où je voulais en venir...

Mentions légales : vous recevez ce message car vous êtes membre du Cj2e.
 Pour vous désabonner : envoyez un message à webmaster@cj2e.asso.fr