

15 000 € pour la P'tite Fringale

Créé à l'initiative du conseil général d'Eure-et-Loir, le CODEL (Comité de Développement Economique d'Eure-et-Loir), certifié ISO 9001 depuis le premier trimestre 2008, est une structure dédiée à l'accompagnement sur mesure des entreprises désireuses de s'implanter ou de se développer sur le département d'Eure-et-Loir. Ce qui se traduit, concrètement sur le terrain, par l'attribution de prêts à taux zéro, comme celui de 15 000 € qu'a obtenu le restaurant La P'tite Fringale, situé sur la nationale 10 à la Fringale, commune de la Chapelle-du-Noyer. Installés ici depuis le 18 mai 2009, Angélique et Laurent emploient actuellement Romaric, cuisinier à temps plein, et Julien, en deuxième année d'apprentissage en salle. Ils accueillent également Nikita, une jeune stagiaire actuellement en classe de troisième. « Pour ces emplois, ils ont profité du plan de revitalisation et de redynamisation auquel participe l'entreprise Flextronic, aux côtés du département, de la région et des syndicats », a indiqué le député (Nouveau Centre) Philippe Vigier, jeudi après-midi, jour de la remise du chèque, au restaurant.

Les 15 000 € ont été remis par Claude



La Chapelle-du-Noyer, jeudi. Autour de Claude Térouinard, porteur d'un chèque de 15 000 €, Julien, l'apprenti, Laurent, le patron, Angélique, la patronne, Romaric, le cuisinier.

Térouinard, conseiller général (UMP) délégué au développement durable. Ce dernier était accompagné de Jacques Briand, directeur général du CODEL, et d'Olivier Pétrus, consultant au développement territorial. La chambre des métiers, qui a étudié le dossier des restaurateurs et qui assurera le suivi des travaux, était représentée par Roger Robert, secrétaire adjoint en charge du Pays de Beauce.

« Ce prêt va notamment nous servir à la création d'une chambre froide de 16 m² et

au réaménagement du circuit des plats dans la cuisine », a détaillé Angélique, qui exerce ses talents aussi bien en cuisine qu'en salle, tandis que Laurent est au contact permanent de la clientèle derrière le bar. « Ici, nous avons tout refait nous-mêmes », a-t-elle ajouté en montrant le décor de la salle à manger. Ouvert toute la journée, l'établissement répond pour l'heure aux objectifs fixés. Une cuisine traditionnelle et des soirées à thème.