

Nos commerçants ONT DU TALENT



SÉBASTIAN CUFF, LUTHIER MUSICIEN

Un rêve d'enfant passionné et autodidacte

Installé à Montfermeil depuis quelques mois, Sébastien CUFF a créé son entreprise DSC il y a 10 ans. Il nous raconte sa passion pour son métier.

lui tout seul. Sonorités, univers, esthétique, mon travail est de lui fournir l'instrument idéal pour qu'il exprime au mieux sa créativité.

Justement, d'où vient cette passion pour la guitare ?

Je suis fils de guitaristes, j'ai été bercé par la musique classique, le rock et le hard rock. À 9 ans, j'ai réalisé mon premier custom avec quelques planches de contreplaqué et des pièces récupérées sur de vieux instruments. À 10 ans, j'ai appris à jouer de la guitare électrique et j'ai commencé à jouer d'autres instruments tels que la mandoline, le piano et la basse.

Malgré mon rêve de devenir musicien professionnel, après le bac j'ai fait des études dans la vente et le marketing. Mais ma passion pour la musique ne m'a jamais quitté, j'ai continué de jouer en studio pour divers artistes en tant qu'exécutant ou compositeur.

J'ai rencontré quelques luthiers et je me suis essayé à la lutherie. Trois semaines plus tard, j'avais créé une marque de guitare, Divine Sound Custom.

Après la création de votre entreprise, avez-vous suivi une formation ?

Pas du tout, je suis autodidacte. DSC c'est avant tout un rêve d'enfant passionné, le développement d'une quête qui me fascine depuis toujours : le son, les matériaux, la connaissance. Je mets tout ce que je suis dans mes instruments... ma tête, mon cœur, mon âme... afin de créer des instruments uniques et précieux.

Vous avez réalisé votre rêve d'enfant, quelle est votre ambition désormais ?

DSC se développe avec des clients en France, mais aussi à l'international, en Europe et aux États-Unis, ce qui est très positif, mais mon ambition n'a pas de limite !

Enfin, quel message souhaiteriez-vous passer aux jeunes passionnés ?

« N'hésitez pas à aller au bout de vos rêves et de vous-même ! »

**DSC Guitars, 44, avenue des Mésanges,
dscgalaxy@gmail.com,
www.dscguitars.com**

Qu'est ce que le métier de luthier ?

Le luthier crée et restaure des instruments à cordes : violons, guitares, basses, mais aussi des instruments traditionnels tels que le saz ou le oud.

Je travaille sur tous ces types d'instruments avec l'atelier de lutherie mais, étant guitariste, je me suis surtout spécialisé dans les guitares et les basses électriques. C'est passionnant, il y a tellement de possibilités esthétiques et sonores. Les essences de bois, les formes, les couleurs, c'est ce qui leur donne une âme et une sonorité, propre et unique.

Par ailleurs, la lutherie est un métier exigeant qui nécessite la maîtrise de beaucoup de savoir-faire différents : le travail du bois, bien sûr, le dessin, les vernis, l'électronique, mais il faut également être technicien, chercheur, designer et musicien pour donner vie à l'instrument. Chaque musicien qui vient de DSC est un monde à





Commerçants Artisans

AU PLUS PRÈS DE VOUS !

UNE NOUVELLE ENSEIGNE pour l'Univers Des Fruits



Dans le cadre du Fond d'Intervention pour les Services, l'Artisanat et le Commerce (FISAC), le primeur l'Univers des fruits s'est vu subventionner son enseigne pour une meilleure visibilité.

Pour rappel : les travaux de mise en accessibilité, de rénovation des enseignes et des vitrines, de sécurisation des locaux et de mise en conformité peuvent être subventionnés par la Ville et le FISAC.

Pour toute demande de renseignements, contactez le service Commerces et Artisanat au 01 41 70 79 24.



L'édito DE VOTRE ÉLUE

CHÈRE MADAME,
CHER MONSIEUR,

Le développement commercial de la Ville, l'accompagnement des artisans, le montage et le suivi de projets sociaux et artistiques sont autant de missions menées par la Ville pour promouvoir le commerce de proximité et l'artisanat local.

Ces actions, conduites par la commune, rendent le territoire attractif et permettent l'arrivée de nouveaux commerçants et artisans, ainsi que le développement de nouveaux projets.

Ainsi, le quartier de Franceville va pouvoir bénéficier d'un nouveau commerce : Proxi. Enseigne de proximité du groupe Carrefour, ce commerce de détails alimentaire vient compléter l'offre commerciale et médicale déjà implantée sur la centralité pour apporter aux habitants et aux clients de nouveaux services.

C'est également un second commerce, Pizzas Marlène, implanté depuis plus de quinze ans sur la commune, qui a été repris, suite au départ en retraite de ses créateurs, pour le plus grand bonheur de sa clientèle. Désormais appelé « La pizza Nomade », Eric Poirier et sa femme mettent un point d'honneur à conserver la qualité des produits et le savoir-faire exercé par ses prédécesseurs.

En parallèle de ce développement commercial, nous avons le plaisir d'accueillir sur la ville un luthier, artisan d'art. Son arrivée complète notre équipe d'artisans d'art déjà présents sur la commune, qui chaque année participent aux Journées Européennes des Métiers d'Art, pour le plus grand plaisir des yeux et du savoir.

C'est d'ailleurs l'un d'entre eux, Bernard André, artiste peintre et spécialiste du trompe l'oeil, qui a réalisé l'esquisse de la fresque exposée sur le marché de Barrière Blanche.

En effet, dans le cadre du Contrat De Ville, la commune et ses partenaires ont mis en place un projet social et artistique : réaliser une fresque pour le marché de Barrière Blanche. Les jeunes, embauchés pour cette occasion, se sont servis de l'esquisse de Bernard André pour peindre cette fresque. Outre la découverte artistique, la découverte du monde du travail et l'insertion professionnelle étaient les défis proposés à ces jeunes, inscrits dans un dispositif d'aide à l'emploi.

**À vos côtés,
Bien fidèlement**



Marie-Françoise Reygnaud

MAIRE ADJOINT AU LOGEMENT,
À L'HABITAT, AU COMMERCE
ET À L'ARTISANAT

Quoi de neuf DANS VOTRE VILLE ?

FRESQUE SUR LE MARCHÉ DE BARRIÈRE BLANCHE un projet social et artistique



Après la réfection du marché de Barrière Blanche, effectuée par les services techniques municipaux, la Ville a souhaité réaliser une fresque pour habiller et décorer le fond du marché. Ce projet, subventionné dans le cadre du Contrat de Ville, a permis d'allier l'emploi de jeunes et la découverte artistique.

En effet, ce chantier, confié à la Régie de Quartier « La Rose des Vents », en par-

tenariat avec la Mission Locale, le service Politique de la Ville, le service Commerces et Artisanat et le club de prévention Arrimages, a été réalisé par cinq jeunes majeurs, embauchés pour l'occasion et tous intégrés dans des dispositifs d'aide à l'emploi. C'est au cours du mois d'août, pendant quinze jours, que les jeunes employés ont dû reproduire l'œuvre de Bernard André, artiste

peintre. Outre la découverte de la peinture, ce projet a permis aux jeunes de découvrir le monde du travail, les règles d'insertion dans la vie professionnelle et le travail en équipe.

L'inauguration de leur travail aura lieu le samedi 17 octobre à 10h sur le marché de Barrière Blanche, en présence des différents partenaires.

Opération « bons d'achat » AUX COUDREUX

Dimanche 27 septembre sur le marché des Coudreaux, 100 bons d'achat de 5€, à valoir chez les commerçants du marché, étaient à gagner. Une initiative qui remporte à chaque fois un franc succès auprès des clients du marché !

Marché des Coudreaux à l'angle de l'avenue des Sciences et de l'avenue Arago, ouvert les mercredis, vendredis et dimanches matins.



LE FOURNIL DE LA MAIRIE change de gérant

Depuis le 1^{er} septembre, le Fournil de la Mairie (terminal de cuisson) a changé de propriétaire. Messieurs Mir et Douhi ont souhaité étoffer l'offre proposée aux Montfermeillois en ajoutant à leurs rayons de nouveaux produits. Ainsi, salades, sandwiches chauds ou froids,

desserts et boissons ou encore cafés viennent compléter l'offre alimentaire du terminal de cuisson.

Au fournil de la Mairie, 10 place Jean Mermoz. Tél. 01 43 30 18 09. Ouvert 7 jours sur 7 de 6h30 à 21h.

Quoi de neuf DANS VOTRE VILLE ?

UNE SUPÉRETTE OUVRE ses portes à Franceville

Depuis la rentrée, le quartier de Franceville a le plaisir d'accueillir un nouveau magasin de proximité ouvert sous l'enseigne Proxi, propriété du groupe Carrefour. Nous avons interrogé Matthieu, co-gérant du magasin.

Matthieu, pourquoi avoir choisi Montfermeil et plus particulièrement le quartier de Franceville pour installer votre commerce ?

J'ai grandi à Montfermeil et passé une bonne partie de ma jeunesse dans le quartier de Franceville, je me suis donc très tôt intéressé à son tissu social mais aussi économique. Après m'être rapproché des services de la Ville et de l'enseigne Carrefour, c'est tout naturellement qu'avec mon ami d'enfance, Abednego, nous avons décidé d'ouvrir ce commerce, sans doute bercés par une certaine nostalgie, je dois bien l'avouer.

Quels services souhaitez vous apporter à la population ?

Les habitants de Franceville ont le privilège de pouvoir bénéficier de com-

merces et de services de proximité. Mais force est de constater qu'il y manquait une enseigne de type supérette pour compléter l'offre. Mon objectif est de répondre à ce besoin en proposant aux habitants des produits alimentaires de qualité. J'ai développé également un service de livraison à domicile pour répondre à la demande des personnes âgées, mais également des personnes actives dont l'emploi du temps est surchargé.

Quelle est votre ambition ?

Dans un premier temps, je vais tout mettre en œuvre pour faire fonctionner au mieux ce magasin. À moyen terme, j'aimerais continuer mon partenariat avec le groupe Carrefour pour développer l'activité et ouvrir un second magasin sur Montfermeil. Mon plus grand souhait



serait de susciter, au travers de mon initiative, une volonté d'entreprendre chez la jeunesse montfermeilloise. L'avenir leur appartient, et plus tôt ils le réaliseront, plus le résultat de leurs efforts aura un goût de réussite.

Proxi, 164, avenue Gabriel Péri, ouvert du lundi au samedi de 7h30 à 22h et dimanche de 9h à 13h. 01 43 88 56 49.

LA PIZZA NOMADE vient à vous !



Éric et sa femme, Bénédicte viennent de racheter le camion de Pizzas Marlène, après le départ en retraite des gérants dans le but de faire perdurer toute la tradition et le savoir-faire de la fabrication de la pâte et de la cuisson au feu de bois.

Qu'est ce qui a suscité votre envie de reprendre ce commerce ambulante ?

Plusieurs raisons m'ont poussé à repren-

dre cette affaire et tenter cette formidable aventure avec ma femme. Tout d'abord je suis cuisinier, et même si j'avais temporairement cessé de pratiquer ce métier, je rêvais de retourner dans ce domaine, en espérant secrètement être mon propre patron. Ensuite, et surtout, parce que j'étais client depuis des années de Pizzas Marlène et je ne souhaitais pas que ce commerce de qualité disparaisse. C'est une offre de proximité supplémentaire pour les montfermeillois. Enfin, Montfermeil est une ville que j'affectionne particulièrement, le lien social y est fort. J'y ai habité plus jeune et j'y suis revenu il y a 10 ans, je m'y suis même marié. C'est donc naturellement que j'ai désiré être partie prenante dans la commune en participant à la vie économique de Montfermeil.

Quelles sont vos ambitions ?

Je veux d'abord faire aussi bien que mes prédécesseurs en continuant de proposer des produits de qualité aux clients. Puis, dans un second temps, j'aimerais élargir l'offre en proposant des pâtes fraîches.

Quel message souhaiteriez-vous faire passer ?

Pour moi ça a été long, mais je suis fier d'y être arrivé alors je dirais qu'il faut aller au bout de ses rêves, même s'il faut faire preuve de patience !

La Pizza Nomade : Les mardis et jeudis de 11h à 14h et les mardis, jeudis et samedis de 17h à 21h, avenue Jean Jaurès. Les mercredis et vendredis de 17h à 21h, place Ampère. 06 13 25 25 41