

LA BASTIDE DES JOURDANS : Angélique LECOMTE, Les Monocyclettes

Les Talents de Provence-Alpes-Côte d'Azur de la création d'entreprise sont révélés.

Le réseau d'accompagnement BGE lance la troisième édition des Talents BGE de la création d'entreprise. 39 parcours de vie sélectionnés dans toute la France mis en lumière sur un site web dédié et dans une web-série de 14 épisodes (1 par région), diffusée à partir du mois d'octobre, suivant le parcours d'un des entrepreneurs. L'objectif : observer la réalité entrepreneuriale à travers le parcours de ceux qui créent.

DES CRÉATEURS DE COOKIES ET UNE FROMAGERIE : LES BELLES HISTOIRES DES ENTREPRENEURS DE PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR.

Ils se distinguent par leur parcours inspirant, parfois accidenté, leur sens de l'innovation et leur volonté de répondre aux enjeux sociaux et écologiques contemporains en entreprenant avec des modèles économiques pérennes et adaptables.

À travers leurs Talents, les 39 structures du réseau BGE souhaitent valoriser ces dirigeants de petites entreprises qui surmontent au quotidien les obstacles qui se mettent au travers de leur route.

Dans le cadre cette opération dédiée à l'entrepreneuriat, les structures BGE de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur (BGE Provence-Alpes-Méditerranée et BGE Côte d'Azur) ont désigné leurs deux Talents.

QUE SONT-ILS DEVENUS ? - DES NOUVELLES DES TALENTS DES ANNÉES PRÉCÉDENTES

TALENTS 2021 :

Angélique Lecomte - Les Monocyclettes à La Bastide Des Jourdans . Seulement 30% des femmes font une reconstruction mammaire avec volume après une mastectomie. Les Monocyclettes proposent un concept de mono-bonnets modulables, personnalisables et ergonomiques unique au monde pour vivre sa mastectomie en toute liberté ! Son portrait en vidéo

Des produits français de qualité à petits prix

le Boeuf Tricolore
BOUCHERIES

JE COMMANDE !

Ici nous défendons votre pouvoir d'achat

Colis XXL BOEUF 10KG

- 1 kg de viande Bolognaise
- 1 kg de steack échalottes
- 1 kg de cerise de boeuf
- 1 kg de rôti de boeuf
- 1 kg de viande hachée
- 1 kg Bourguignon
- 1 kg steack bavette
- 1 kg viande à fondue coupée
- 1 kg de plat de côte
- 1 kg de boulettes de boeuf

120,00€

VOTRE NOUVELLE BOUCHERIE A LA LONDE

Viande haut de gamme 100 % française en partenariat avec nos éleveurs :

- Bœuf de race à viande (Limousine, Blonde Aquitaine...),
- Porc fermier, Veau Limousin,
- Agneau Français et Volaille Française.

- Boucherie traditionnelle
- Charcuterie
- Traiteur
- Colis pour tous les budgets

Le Boeuf Tricolore
Z.A Les Migrants, La Pascalette - 83250 La-Londe-les-Maures
04.94.98.33.53

f Le Boeuf Tricolore - La Londe Les Maures

