

● Développement local

SARBEC cosmetics

Grande Médaille d'Or de la Société Industrielle !



Patrick Van Den Schrieck, PDG SARBECE cosmetics

Sarbec Cosmetics ne cesse de s'imposer dans le monde des cosmétiques au point de se voir épingler la médaille d'or au palmarès 2005 de la Société Industrielle, une récompense encourageante pour cette entreprise en pleine expansion.

Créateur des marques Corine de Farme, Institut Phyto et Jacomo, producteur de marques distributeurs et n°1 français dans la fabrication de lingettes, Sarbec Cosmetics multiplie les premières places et s'impose face aux géants de la cosmétique, ne cessant d'innover avec 25% de produits nouveaux par an.

Présent dans plus de 60 pays, Sarbec n'oublie pas pour autant de s'investir au niveau local. Un magasin ouvre ainsi ses portes au public chaque après-midi et deux ventes d'usine exceptionnelles sont proposées dans l'année à tous les consommateurs de la région et d'ailleurs. Et pour qui s'intéresse à la vie de l'entreprise, des visites peuvent aussi être



organisées pour des groupes locaux. Il suffit d'en faire la demande par courrier.

Enfin, sachez que le nom de la ville de Neuville en Ferrain est mentionné sur quelque 70 millions d'étiquettes apposées chaque année sur les produits Sarbec vendus à travers le monde... Les neuvillois peuvent être fiers !

Magasin ouvert au public du lundi au vendredi de 13h à 17 h30 sur le site même de l'usine au 10 Rue du Vertuquet - Zone Industrielle de Neuville en Ferrain.

www.sarbec.com

Au Mont fleuri

Une brasserie flambant neuve !



Pour fêter ses 15 ans, l'hôtel des Acacias a transformé son restaurant en brasserie. Déco tendance, mobilier confortable, ambiance chaleureuse, cuisine de qualité, service rapide, prix abordables... L'adresse vaut le détour !

Situé dans un cadre verdoyant, l'endroit est idéal pour les repas d'affaires en semaine et la détente le week-end. A côté de l'hôtel, la brasserie ouvre ses portes sur une terrasse et un jardin aménagé pour les enfants. Et pour les événements, une salle de banquet peut accueillir jusqu'à 55 personnes. Côté cuisine, les petits plats sont



uniquement concoctés avec des produits frais et le menu change tous les jours. Le chef y veille! On peut déguster d'excellents vins au verre ou en carafe et qui dit brasserie dit bières... On en tire certaines directement du fût. Depuis la métamorphose de l'ancienne auberge, le

nombre de couverts a doublé, preuve que le nouveau concept plait !

39, rue du Dronckaert à Neuville en Ferrain
☎ 03 20 37 89 27
www.brasserieacacias.com