



REVUE DE PRESSE
SUD OUEST ET CHARENTE LIBRE
DU 02 FEVRIER 2015

Julien Lachenaud passe de L'Yeuse à Meukow

RESTAURATION Le jeune chef part à la mi-février. Son successeur est déjà recruté

DIDIER FAUCARD
d.faucard@sudouest.com

« Nous devons être un bon centre de formation », sourit Céline Desmazières, la gérante de L'Yeuse. En moins de trois ans, l'établissement aura vu ses deux chefs de cuisine partir vers les horizons des maisons de Cognac. En 2012, c'était Pascal Nebout qui, après dix ans de bons et loyaux services, rejoignait Martell. Aujourd'hui, c'est Julien Lachenaud, arrivé en mai 2012, qui s'apprête à faire ses valises, après la Saint-Valentin, le 14 février.

La séparation n'est pas un divorce, si l'on en croit Julien Lachenaud. Aucun clash n'est venu perturber l'atmosphère feutrée du « château ». « Je ne vais pas rayer ces trois années de mon CV. J'ai vécu là beaucoup de bonnes choses. Même si la directrice, Céline Desmazières, qui est bourrée d'énergie et a mille idées, n'est pas toujours facile à suivre et si nous n'étions pas tout le temps d'accord », témoigne le cuisinier. Parmi les bons souvenirs, notamment, le fait qu'ils aient repensé ensemble la salle de restaurant « et le fait qu'elle m'a souvent mis en avant. Je la remercie de cela. »

Le choix de la famille

« C'est un accord commun, Julien avait besoin de changer de vie », confirme Céline Desmazières. « Je suis toujours passionné par la cuisine, mais j'ai eu deux enfants en un an et c'est difficile à gérer avec ce boulot, difficile d'avoir une vie de famille et une vie de chef », confie Julien Lachenaud. D'autant plus dans un établissement exigeant une présence quasi permanente. « Lorsque je suis arrivé, il y avait la



On peut encore profiter du talent de Julien Lachenaud à L'Yeuse jusqu'à la mi-février. ANNE LACALO

restauration du golf en plus », se souvient-il.

Julien Lachenaud veut pleinement profiter des premières années de ses enfants, « c'est là que c'est le plus important, où ils ont le plus besoin de nous. Je n'ai pas envie d'être un père absent. Le mien était chef d'entreprise, il était présent, mais sans doute pas autant que je le souhaitais. Je ne veux pas de cela », martèle-t-il.

« Une pointure »

Chez Meukow, il espère être plus posé, sans renoncer à son ambition de chef. « Il y aura aussi des choses à inventer, notamment avec le produit cognac, et je sais que je vais travailler avec des produits de qualité. Moi qui suis natif d'ici, je suis fier de pouvoir représenter une maison de cognac, cela est une opportunité flatteuse. »

De son côté, Céline Desmazières

se projette déjà dans l'avenir. « Il y a encore à faire ici, j'ai beaucoup d'idées et pas de temps à perdre », glisse-t-elle. Le successeur de Julien Lachenaud est déjà trouvé, mais la gérante préfère encore taire son nom. « C'est une pointure qui a déjà travaillé chez des étoilés Michelin, dont un à Las Vegas, et d'autres restaurants haut de gamme. Son dernier poste était à Londres. »

Âgé de 35 ans, originaire du Sud-Ouest, il voulait travailler dans un établissement comme le nôtre pour se faire connaître », indique-t-elle. « On ne repart pas de zéro, je dirais plutôt que c'est une évolution et on a toujours besoin d'évoluer. C'est pour cela que nous proposons trois types de restauration, la gastronomique, le bistrot et le bar à vin », poursuit-elle, confiante dans la réaction de la clientèle. « Les gens viennent avant tout sur la ré-

putation de L'Yeuse, forgée depuis vingt ans et qu'il convient de préserver. Après, ils aiment bien découvrir de nouveaux talents et chacun apporte le sien. »

Recherche de l'excellence

Au futur chef d'être à la hauteur avec, pourquoi pas, la possibilité à l'avenir de décocher une étoile qui jusqu'ici s'est toujours refusée à L'Yeuse, au grand dam notamment de Pascal Nebout. Un objectif « qui serait un plus pour un établissement comme le nôtre, qui n'est pas pour autant une obsession pour Céline Desmazières. « Ce que je veux, c'est le meilleur pour mes clients. Pour cela, on travaille sur l'excellence et la régularité par rapport au lieu. C'est comme cela que nous avons eu notre "Bib gourmand" pour le bistrot. Après, Michelin, ils savent où nous trouver », lance-t-elle.

Destructions épinglées par le prix Phylloxéra

ENVIRONNEMENT

L'association ANLP a distribué bons et mauvais points

PHILIPPE MÉNARD

p.menard@sudouest.fr

A l'occasion de son assemblée générale, qui se tenait samedi à Matha (17), Antenne nature loisirs patrimoine (ANLP) a pris l'habitude de décerner des bons et des mauvais points dans ses domaines de prédilection. Dans la catégorie nature, son prix Orchidée salue le travail de l'école de la Providence, à Matha, qui a planté des arbres le long de la rivière l'Antenne. En catégorie patrimoine, elle applaudit une équipe de riverains du hameau Chez Garraud, à Mons (17), qui a entrepris, avec l'aide de la municipalité, de restaurer un vieux four. Les lauréats ont reçu un trophée conçu par le sculpteur cognacais Jacky Cognolato.

Une forêt « coupée à blanc »

Au sujet du prix Phylloxéra, le président Michel Adam a souligné que « ce ne sont pas les hommes ou les métiers qui sont condamnables, mais les actes ». Pour le volet nature, ANLP sanctionne « les riverains qui polluent le Ribelot, un affluent de l'Antenne, à partir du hameau Chez Les Longs », du côté de Chérac et Louzac Saint-André. Des analyses réalisées par l'association et une riveraine démontrent la présence de résidus d'eaux usées, issues d'un assainissement inadéquat.

Un deuxième « lauréat » a été épinglé, ou plutôt plusieurs, à la suite de la « coupe à blanc » de huit



Les lauréats du prix Orchidée, l'école de la Providence à Matha et des habitants de Mons. PHOTO « SUD OUEST »

hectares de bois sur la commune de Saint-Sulpice-de-Cognac. Réalisée début juin, en pleine période de nidification, elle n'a pas pris en compte la préservation de la faune et de la flore, rugit l'association. Présent à l'assemblée générale, le maire de la commune, Dominique Souchaud, affirme avoir lui aussi été « choqué ».

La halle de Thors écrasée

« Je me suis renseigné. Apparemment, ils étaient tout à fait dans la légalité », indique-t-il, tout en déplorant qu'il reste aujourd'hui à cet emplacement « un champ de bataille ». Concernant les responsabilités, ANLP a hésité entre le propriétaire du bois, le regroupement de coopératives Alliance, qui a piloté l'opération, et le sous-traitant, qui l'a réalisée. L'association a choisi d'interpeller Alliance. Une entrevue avec des responsables est envisagée.

Côté patrimoine, ANLP s'étrangle après la destruction de l'ancienne halle de Thors, qui datait au moins de 1900. Démontée, elle servait d'abri chez un agriculteur. Des négociations avec la commune pour la récupérer ont échoué, et elle a été détruite. « Cet édifice aurait pu faire l'objet d'une restauration avec un chantier de réinsertion », regrette Michel Adam.

Le président relève par ailleurs la bonne santé de l'association. Elle compte 236 adhérents, 120 côté Charente, 80 en Charente-Maritime, les autres étant des personnes plus lointaines attachées à la vallée de l'Antenne. « Nous brassons des gens de toutes sortes, avec des actions qui dépassent la limite départementale », se réjouit Michel Adam. Le cru 2014 a été marqué par la distinction « d'arbre de l'année » obtenu pour l'Yeuse de Cherves-Richemont. Il est envisagé d'y renouveler une grande fête.



Le projet «Imag'in spaces», initié par Charente Développement, commence à porter ses fruits: Wasis est le second projet à se concrétiser.

Archives Majid Bouz

L'union fait leur force

«Quand je suis arrivée à Angoulême, j'ai été surprise de voir à quel point chaque studio était isolé». Alors quand l'opportunité de travailler avec les autres s'est présentée, Catherine Esteves, des Films du Poisson Rouge, n'a pas hésité une seconde.

C'est via «Imag'in Space» que ces entreprises se sont retrouvées sur des projets communs. Il y a déjà eu la conception d'une passerelle interactive pour DCNS. Il y a d'autres projets en cours, un autour du départ de L'Hermione, un autre sur la «e Santé».

Pour Wasis, un consortium d'entreprises a été formalisé. Et bien que concurrentes parfois dans le domaine de l'animation ou du jeu vidéo, sur ce projet, «ça s'est fait en grande intelligence», apprécie Catherine Esteves. Et si ça se passe aussi bien, malgré de gros enjeux en recherche et développement, c'est parce que Charente Développement a engagé un juriste uniquement pour verrouiller à chaque étape du projet.

Pour le montage financier, le département a fait un gros effort en débloquant 500.000 € en mars dernier. «C'est une avance remboursable si le projet devient financièrement rentable», explique Philippe Bouty, vice-président du conseil général et président de Charente Développement. De leur côté, les entreprises ont aussi investi sur leurs fonds propres à hauteur de 20% du budget global. Un budget complété par des fonds européens. «Notre dossier devrait passer en commission régionale en février», espère Jacky Guillien.

Wasis, de l'eau charentaise au moulin de Google

Richard TALLET
r.tallet@charenteinfo.fr

Le planning est tout tracé. Mi février, premier rendez-vous à Paris. Si tout va bien, dans la foulée, direction Palo Alto, au siège de Google. Si Jacky Guillien, le directeur de Charente Développement, veut rester prudent, il a de bonnes raisons d'être optimiste. Wasis, le projet initié par l'agence qu'il dirige, financé à hauteur de 500.000€ par le département, et porté par dix entreprises de l'image angoumoises, a déjà tapé dans l'œil du plus gros géoportail au monde.

«C'est le Google Earth de l'eau douce», schématise le directeur de Charente Développement, qui n'a pas que Google en ligne de mire. «Le projet arrive au bon moment. Microsoft veut attaquer Google sur le terrain des géoportails. Et nous avons les contacts pour rencontrer Microsoft». Et maintenant que le démonstrateur existe, il ne doute pas que Wasis suscite les appétits.

Un œil sur l'or bleu

Wasis, c'est l'acronyme de Water System Information Services. Le système d'information et de services autour de l'eau douce. Depuis plusieurs mois, 2D/3D, SolidAnim, Game Audio Factory, Studio Nyx, Polm Studio, Photo Aérienne, M4P, Mozaik et Les Films du Poisson Rouge ont un leurs efforts pour créer un prototype de cette future application.

Et ça marche. Comme dans Google Earth, l'utilisateur peut, soit chercher une donnée précise, soit s'offrir une balade en eau douce à travers le monde. Car Wasis se veut être le plus gros agrégateur de données sur le sujet. En un coup d'œil, on peut découvrir les zones de débordement d'un cours d'eau, connaître la turbidité d'un estuaire, voir l'évolution de sa physiologie, apprécier la qualité des eaux du lac Ontario.

La première difficulté «c'est de récupérer les données», détaille Catherine Esteves, patronne des Films du Poisson Rouge et chef du projet Wasis. Cette collecte est assurée par Telespazio, une entreprise toulousaine. «Et ensuite, il faut les rendre compréhensibles par le grand public». Et ça, c'est le travail du consortium d'entreprises angoumoises de l'image (voir ci-contre).

Leur savoir-faire pour ce qui est du traitement de l'image, leur créativité pour créer des interfaces intuitives, leurs connaissances en design sonore, font de ce

groupe de studios la meilleure équipe pour donner à voir et à comprendre les réseaux de l'or bleu sur la planète.

«Il y aura deux niveaux d'utilisation, sur le même modèle que Google Earth, compare Jacky Guillien. Une partie grand public, en accès libre et gratuit, avec accès à des données de base. Et une partie professionnelle, avec des données actualisées en temps réel».

«Ce pourra être un outil d'anticipation, complète Catherine Esteves. Dans des pays comme le Vietnam, où il y a beaucoup de barrages, on pourra modéliser les conséquences de la rupture d'un ou plusieurs de ces barrages».

La caution scientifique d'un prof de Columbia

Wasis a déjà été présenté à Google France il y a quelques mois. «Au début, ils montraient un intérêt prudent, mais au fur et à mesure qu'on expliquait, tous les décideurs de Google France sont venus voir de quoi il s'agissait», vante Jacky Guillien, qui consacre presque tout son temps à ce projet. «A la fin, ils nous ont dit: démontrez-nous que ce produit a sa place dans Google Maps». Ce que devrait réussir à faire le démonstrateur qui vient d'être achevé il y a quelques jours.

Et pour finir de convaincre le futur géoportail partenaire, Wasis vient de recevoir une belle caution scientifique, selon le directeur de Charente Développement. Il a reçu mercredi à l'Enjmin Yves



Catherine Esteves, des films du Poisson Rouge est le chef de projet de Wasis.

Archives Renaud Joubert

Tourre, météorologiste français qui enseigne à l'université de Columbia, aux États-Unis. «Il m'a dit: "vous pouvez utiliser mon nom dans toutes vos démarches et je serai avec vous chez Google».

Si tous les courants semblent donc favorables à Wasis, il ne s'agit pas de brûler les étapes. «On

va continuer à développer l'application, mais avant d'aller trop loin, il faut trouver le géoportail partenaire. Ça ne sert à rien de faire une application s'il faut la réadapter ensuite». Mais si tout se passe bien, dès l'an prochain, le Google Earth de l'eau douce made in Charente pourrait être opérationnel.

Le projet arrive au bon moment. Microsoft veut attaquer Google sur le terrain des géoportails.

Vicard va supprimer une vingtaine d'emplois

La tonnellerie cognaçaise est confrontée à une pénurie de matière première en provenance des USA. Pas assez de bois en stock pour fabriquer des barriques et occuper en permanence tout son personnel.

Stéphane URBAJTEL
s.urbahtel@charentelibre.fr

La mauvaise nouvelle doit être annoncée officiellement dans le courant du mois mais, visiblement, les esprits y sont préparés: la tonnellerie Vicard, ancrée à Cognac depuis 90 ans et installée rue Haute de Crouin depuis 45 ans, s'appête à supprimer une vingtaine d'emplois. Vingt licenciements au moins dans une société qui compte aujourd'hui environ 150 salariés.

Paradoxe, si elle est contrainte d'en arriver là, ce n'est pas en raison d'une baisse des commandes ou d'un effritement du marché. La direction de la tonnellerie l'affirme: les clients sont là, la demande de barriques, foudres et autres fûts se maintient, le potentiel d'activité reste à un bon niveau. L'origine du problème qui se traduit aujourd'hui par une mesure sociale, c'est le manque de matière première. Vicard ne parvient plus à s'approvisionner suffisamment en bois. Ces dernières années, son stock a fondu comme neige au soleil. La tonnellerie ne peut plus répondre aux sollicitations de tous ses clients. « Je suis obligé de refuser des commandes, je n'arrive pas

à fournir », explique Jean-Charles Vicard, président-directeur général de la société, contacté ce week-end aux Etats-Unis.

Les USA, source des enhuis actuels de Vicard: la tonnellerie s'approvisionne en partie grâce aux bois achetés dans le Missouri et en Pennsylvanie (1). Depuis 2010, ses fournisseurs habituels, dont certains ont tissé des liens avec la société cognaçaise depuis très longtemps, rechignent à vendre. Un problème soulevé dans plusieurs journaux américains et magazines spécialisés: il semble que les USA préfèrent vendre leur chêne aux tonnelleres qui en ont besoin pour le whisky et le bourbon. Certains fournisseurs américains ont d'ailleurs leur propre tonnellerie et, à choisir, ils privilégient leur marché.

«Des fournisseurs pas très loyaux»

Jean-Charles Vicard raconte ainsi que certains fournisseurs « pas très loyaux » ne cessent de « trouver des excuses » depuis cinq ans. « Ils ont dit qu'ils ne pouvaient pas vendre parce que les hivers avaient été trop rigoureux, les bois gelés ». Conséquence directe: l'entreprise

cognaçaise, qui produisait grosso modo 20.000 barriques par an en chêne des USA jusqu'en 2010, ne parvient à en réaliser que 800 aujourd'hui (2).

« J'ai gardé tout le personnel jusqu'à présent, je me suis contenté de ne pas renouveler les départs à la retraite, mais à moment donné, ça ne suffit plus. Je suis obligé de me restructurer. Et c'est douloureux », justifie Jean-Charles Vicard. L'entrepreneur dont le groupe est aussi à la tête de merranderies (3) espère trouver un maximum de solutions de reclassement pour limiter les licenciements secs.

Selon Jean-Charles Vicard, si son entreprise est obligée d'en arriver là, c'est peut-être aussi parce que dans sa politique de ressources humaines, elle a toujours privilégié les embauches fermes, sans avoir recours à un volant d'intérimaires, comme le font de nombreuses entreprises. Avantage de sa stratégie: le personnel est stable. Inconvénient: la société manque de souplesse face à une difficulté comme celle qu'elle rencontre aujourd'hui.

Compenser le manque de chêne américain en allant s'approvisionner sur d'autres marchés? Ce n'est pas si simple, explique l'entrepre-



Jean-Charles Vicard, «obligé de restructurer».

Photo archives S. U.

neur. 1/ Parce que le bois américain a ses qualités propres, réclamées par certains clients. 2/ Parce que la matière première venue des Etats-Unis propose des prix attractifs: 1600 euros le mètre cube, quand le chêne européen (Roumanie, Hongrie...) coûte 2700 euros le m³ et le chêne français 3500 euros le m³.

L'espoir d'un produit de substitution

Optimiste, Jean-Charles Vicard est persuadé que cette situation compliquée ne durera pas. L'entrepreneur, à l'origine de plusieurs innovations comme le système de chauffe régulé et la technique de bouvetage des fonds de barrique, dont il détient le brevet, explique qu'il a trouvé « un produit de substitution » pour compenser le manque de bois américain. « Il est en test ». Mais il a besoin de temps pour vérifier que le système a bien

toutes les qualités requises pour répondre à ses exigences et l'intégrer dans le processus de fabrication. « Trois à cinq ans » peut-être pour relancer la machine, être capable de revenir à un niveau de production de barriques satisfaisant. Et peut-être, alors, être en mesure de réembaucher.

1. Les approvisionnements en chêne de la tonnellerie Vicard ont trois origines: chêne français et pays frontaliers (75% du volume total), chêne américain (20%) et chêne d'Europe de l'Est (5%).

2. Vicard produit aujourd'hui environ 33.000 barriques par an. 800 donc sur la base de la matière obtenue grâce à ses fournisseurs américains (contre 20 000 avant 2010).

3. Le Groupe Vicard détient la tonnellerie Vicard à Cognac et trois merranderies (Merrains de France, Merrains de Cognac et Merrains du Périgord). Son chiffre d'affaires consolidé est de l'ordre de 30 millions d'euros. Aujourd'hui, Vicard se situe dans le top 5 des tonnelleres françaises.

■ Michel Adam,



le président d'Antenne Nature Loisir et Patrimoine (ANLP), a mené l'assemblée générale de l'association à Matha samedi. Divers prix ont été attribués (repro cl.). Le prix Orchidée Vanille catégorie patrimoine naturel a été remis à l'école de la Providence pour la plantation d'arbres le long des rives de l'Antenne. Dans la catégorie patrimoine de pays, c'est Michel Assimeau, Michel Geoffroy, leurs amis et la municipalité qui sont distingués pour la restauration du Four de « Chez-Garraud » à Mons. Le prix Phylloxera sanctionne les riverains qui polluent le Ribelot à partir de « Chez-les-Longs » et le Groupe Alliance pour la coupe à blanc de 8 hectares de bois à Saint-Sulpice début juin sans respect de la faune à cette période. En catégorie patrimoine bâti, c'est l'agriculteur qui a détruit l'ancien marché couvert de Thors, alors que la mairie voulait le racheter, qui a été primé.

Les voyages d'Antoine font escale à Cognac

Ce mercredi, l'ex-chanteur Antoine vient présenter son film sur l'océan Indien. Rencontre avec un infatigable défenseur du beau.

Gilles BIOLLEY
g.biolley@charentelibre.fr

La Réunion, ses rivages, ses forêts et son volcan, l'île Maurice avec ses plages magnifiques et ses beautés naturelles, sans oublier les paradisiaques Seychelles. C'est à un voyage de deux bonnes heures dans ces perles de l'océan Indien auquel ciné-évasion Cognac convie le public ce mercredi à La Salamandre dans le cadre du programme «Connaissance du monde». Un voyage enchanteur avec à la barre le désormais septuagénaire Antoine. Rencontre avec cet artiste-chanteur, né à Madagascar, qui a largué les amarres du show-business il y a quarante ans pour lever l'ancre et devenir réalisateur de documentaires.

Vous avez pris la mer en 1974. Quarante ans et trois voiliers plus tard, naviguez-vous toujours avec la même envie?

Antoine. Toujours, et avec le même émerveillement, en solitaire ou avec ma femme. C'est comme ça les deux tiers de l'année et je ne m'en lasse pas. C'est devenu un mode de vie. Il y a toujours l'envie d'en connaître plus encore, de créer aussi et de transmettre, ce que je fais avec les documentaires notamment. Je n'ai jamais le temps de m'ennuyer, c'est génial.

Vous présentez celui sur l'océan Indien mercredi. Où le classeriez-vous dans la liste de vos destinations préférées?

Je n'aime pas les hit-parades [rites]. J'ai une préférence pour le Pacifique et sa grande variété d'îles, de climats, de paysages. En cela, l'océan Indien est moins riche mais Seychelles, Maurice, La Réunion et Rodrigue aussi, peu connue mais très préservée, sont des îles uni-



Antoine, ici aux Seychelles, ne se lasse pas de parcourir le monde.

Repro CL

ques tout de même et toujours aussi belles qu'il y a vingt ans.

La pollution liée au tourisme n'en a-t-elle pas «sali» certaines tout de même?

Bien sûr, mais moi je ne veux parler que du beau et du positif. J'ai toujours réalisé dans cet esprit. Montrer le beau pour montrer à quel point il est nécessaire de le protéger, c'est mon credo.

Larguer les amarres pour travailler quelques mois par an et passer le reste de l'année à voyager comme vous l'avez fait, est-ce encore possible?

Tout le monde ne peut pas le faire, mais chacun oui. Et pas besoin de gagner à la loterie pour ça. Je croise beaucoup de gens sur ma route qui ont fait ce choix. Des retraités, des couples qui ont pris des années sabbatiques, des plus jeunes qui ont gagné beaucoup d'argent dans les nouvelles technologies et qui prennent le large. Bien sûr que c'est possible. Il n'est nul besoin d'avoir un grand bateau ni

d'être un grand marin pour ça non plus. On apprend sur le tas.

S'il fallait donner un conseil aux candidats, lequel serait-ce?

D'y croire et de se lancer, mais sans vouloir tout larguer derrière non plus. Se lancer à petits pas, réversibles, permet aussi d'aller au bout du monde et bien plus loin encore parfois.

Vous avez stoppé votre carrière de chanteur à 30 ans et pourtant vous gardez une certaine notoriété, comment l'expliquez-vous?

Je n'ai jamais rompu le contact avec le public, que ce soit dans la chanson, à travers les médias pour mes livres et mes films. Il y a une cohérence entre le chanteur que j'étais et le voyageur que je suis: ne donner que du positif, de la joie, de la liberté, ce que les gens apprécient.

«Connaissance du monde, l'océan Indien», mercredi 4 février à La Salamandre. Deux séances à 14h30 et 20h30. Tarif 10 €. Pas de réservation.