



REVUE DE PRESSE
SUD OUEST ET CHARENTE LIBRE
DU 31 AOÛT 2015

Un cognac d'avant-guerre célèbre le poilu vigneron

■ Ce vendredi, Jean-Jacques Vidal inaugure à Saint-Sulpice un musée consacré à son grand-père, vigneron parti au front il y a cent ans ■ Et dévoile un cognac d'exception conçu à partir d'eaux-de-vie du début du XX^e.

Stéphane URBAJTEL
s.urbaitel@charentelibre.fr

Jean-Jacques Vidal ouvre la porte du paradis. Le trésor caché de sa famille. Dans la pénombre d'un chai à la façade anonyme, quelque part dans le hameau de «Chez-Gauthier» situé à Saint-Sulpice-de-Cognac, le prof d'histoire à la retraite, descendant de vignerons charentais, dévoile des eaux-de-vie exceptionnelles, emprisonnées depuis un siècle dans des barriques et des dames-jeannes.

«Elles sont toutes d'avant-guerre, c'est une certitude. De 1910, 1912, 1914», assure le septuagénaire, preuves à l'appui: «Je les ai fait expertiser, authentifier et sceller il y a plus de vingt ans».

A l'époque de cette certification, Jean-Jacques Vidal se dit qu'«un jour», il exhamera et valorisera ce patrimoine familial.

Le bon moment est arrivé: vendredi prochain, le 4 septembre, il présente à un groupe de privilégiés «Grand hommage». Un cognac des Borderies élaboré par lui et issu de ce raisin récolté par son grand-père, le vigneron René Rivière (1885-1969) (lire l'encadré). Le même jour, l'héritier ouvre pour la première fois les portes d'un musée privé très original, à la mémoire de ce même aïeul. Ou plutôt consacré à un pan de sa vie,



Dans la pénombre du chai familial à Saint-Sulpice-de-Cognac, Jean-Jacques Vidal présente les dames-jeannes et les barriques renfermant des eaux-de-vie datant d'avant la Grande Guerre. Un trésor aujourd'hui exhumé pour concocter un cognac d'excellence. Photos S. U.

marquée par la guerre et la souffrance: il y a pile un siècle, un jour d'été 1915, le soldat Rivière a dû abandonner sa famille charentaise pour rejoindre les tranchées. Au service du 107^e régiment d'infanterie d'Angoulême, il a pris la route de l'Italie. À la bataille du Piave, René le poilu saint-sulpicien tutoie la mort. Blessé mais

bien vivant à l'heure de retrouver ses vignes et les siens en 1919.

Pour ne jamais oublier cet épisode, les Rivière-Vidal ont conservé une foule de souvenirs: des photos, des lettres, des notes, le carnet de militaire de René, des éléments de son uniforme.

Impressionné par cette matière en parfait état, Jean-Jacques Vidal, le passionné d'histoire, s'est ingénié à la valoriser, à la mettre en scène, à l'agrémenter d'affiches, de textes, d'obus authentiques et de divers éléments historiques de la Grande Guerre.

Une aile de la maison transformée en musée

Toutes ces pièces ont trouvé leur place dans une aile de l'imposante propriété familiale de Saint-Sulpice. Désormais dédiée au soldat vigneron René Rivière. Un lieu baptisé «Espace héritage Angevain-Rivière-Vidal» (1). Étonnante alchimie entre l'aventure du soldat, la passion de l'homme de la terre et les secrets du cognac. «Ce n'est pas un site que je compte

»
Des cognacs de 1910, 1912, 1914. Je les ai fait expertiser, authentifier et sceller il y a plus de vingt ans.

ouvrir au grand public comme un musée traditionnel», annonce d'emblée Jean-Jacques Vidal. Il est destiné à des clients, «des petits groupes. Plus tard, j'y accueillerai sans doute des écoles».

(1) Les trois noms adossés sont ceux de ses aïeux. Jean-Jacques Vidal raconte que l'arbre généalogique familial remonte au XVIII^e siècle. Un «Angevain» a été maire de Saint-Sulpice en 1793. Ses ancêtres ont fait leur nid au lieu-dit «Chez-Gauthier», en 1860, une distillerie a été installée dans la propriété. L'exploitation a cessé ses activités en 1980.



René Rivière (au centre) avec le 107^e régiment d'infanterie d'Angoulême. Repra. CL

Le Team Charentes décroche la montée

Le Team Charentes Triathlon a fait carton plein hier à Cognac en finale du championnat de France DN2. Objectif atteint.



Les Charentais ont rapidement pris les devants en natation.

Photos Christophe Barraud

Pour la finale des championnats de France DN3 et DN2, l'année dernière, la situation n'était pas la même. Alors que les filles tentaient de valider leur accession en DN2 à Noeux-les-Mines, les garçons faisaient le spectacle. En milieu de tableau. En milieu de tableau de l'antichambre de l'élite du triathlon français, le Team Charentes Triathlon n'avait plus rien à jouer et assurait le spectacle.

Un an après, la situation est toute autre. Sur cette finale de championnat de France DN2, hier après-midi sur les quais Hennessy de Cognac, l'équipe charentaise était attendue. Le cadre est magnifique, le long de la Charente, et la bataille l'est tout autant.

Les filles au-dessus

Avant cette quatrième et dernière manche, le Team Charentes Triathlon occupe les premières places des classements DN2 filles et garçons. Avec quelques points d'avance, seulement, le stress habite le président de l'équipe charentaise, Stéphane Marsaudon. Au programme des deux finales: 750m de natation avant d'enchaîner sur 21km de cyclisme et pour terminer par 5km de course à pied (le format S).

Chez les filles, les Charentaises démarrent fort à la nage et se retrouvent à deux dans le groupe

de tête à la sortie de la Charente. Ilara Zane et Lina Völker (1^{re} et 2^{es} à la nage) se retrouvent alors en infériorité face à trois triathlètes de Montluçon, deuxième en DN2 à deux points avant la finale. Une certitude, comme si c'était écrit. A domicile, les filles du Team Charentes Triathlon filent alors vers la victoire à domicile et le titre de championne de France DN2, seulement un an après le titre en DN3. Alors que Zane s'impose en 1h09'14", Völker (4^e) et Rousseau (5^e) complètent le top 5.

La victoire d'un groupe

Vient alors le tour des garçons. Dès le départ, les Charentais prennent les devants et, à la sortie de la Charente, Drew Box (3^e) se retrouve avec Dario Chitti (7^e) dans le groupe de tête.

Dans la partie vélo, les Charentais jouent l'attente dans le groupe de tête. Dans le groupe de poursuivants, Peter Kerr est stoppé par un déraillement, ce qui le stoppe dans sa remontée.

La transition 2 entre le vélo et la course à pied est bénéfique pour l'Australien, Box, qui sort en tête avec Chitti. Gérant bien leur course, ils passent la ligne d'arrivée sur le podium, devancés logiquement par Le Berre (Metz). Derrière, Kerr, 9^e après le vélo, gagne trois places et termine 6^e.

A domicile, les garçons imitent les filles, en l'emportant, et deviennent champions de France. Le Team Charentes Triathlon évoluera dans l'élite en 2016.

Guillaume DRECHSLER

Stéphane Marsaudon (président).
«C'est une grosse satisfaction, le fruit d'un gros travail. J'avais annoncé aux filles et aux garçons, en début d'année, que l'objectif était de monter. C'est fait. Cette victoire, c'est la victoire d'un groupe. On rembourse nos partenaires avec le cœur. Grâce à eux, nous avons un club capable d'accéder à l'élite. Nous voulons désormais s'y maintenir.»

Les Résultats

HOMMES

1. Yohan Le Berre (Metz Triathlon) 59mn11s
2. Drew Box (Team Charentes Triathlon) 59mn28s
3. Dario Chitti (Team Charentes Triathlon) 59mn28s
4. Felix Duchamp (Montluçon Triathlon) 59mn37s
5. Chris Perham (Metz Triathlon) 59mn42s
6. Peter Kerr (Team Charentes Triathlon) 59mn45s 37
7. Dylan Evans (Montluçon Triathlon) 59mn47s
8. Thomas Renneteau (La Rochelle Triathlon) 59mn50s
9. Maxime Bargetto (Metz Triathlon) 59mn51s
10. Yohann Vincent (Team Charentes Triathlon) 1h00:01s

FEMMES

1. Ilara Zane (Team Charentes Triathlon) 1h09mn14s
2. Lea Coninx (Tricastin triathlon club) 1h10mn14s
3. Marion Rialland (Libourne) 1h10mn16s
4. Lina Voelker Team Charentes Triathlon 01h10mn25s
5. Delphine Rousseau Charentes Triathlon 1h10mn34s



L'équipe masculine du Team Charentes Triathlon.

Une rentrée qui fait date

ÉDUCATION Parmi les nouveautés de l'année dans les écoles, collèges et lycées, le calendrier scolaire, qui n'a été adopté qu'au printemps, continue à faire débat

CATHERINE DARFAY

c.darfay@sudouest.fr

Les 855 000 enseignants du pays reprennent dès aujourd'hui le chemin de l'école. Leurs 12,3 millions d'élèves les suivent demain. Les uns et les autres sortiront le mardi 5 juillet au soir, après un troisième trimestre à rallonge.

Certes, c'est encore loin. Certes, les nouveautés de la rentrée concernent surtout les nouveaux programmes de maternelle et l'enseignement de morale civique, en attendant la réforme du collège promise par Najat Vallaud-Belkacem pour la rentrée 2016. Mais, cette année, le calendrier scolaire, lui aussi, est nouveau. Tellement nouveau même, que la version définitive n'a été fixée qu'au printemps alors qu'une première mouture avait déjà été diffusée partout. Le changement affecte bien au-delà de la sphère scolaire, jusqu'aux programmeurs de structures culturelles, contraints de modifier les dates de leur saison pour éviter les nouvelles dates de vacances, ou aux... fabricants d'agenda, qui ont réclamé cet été des dédommagements pour avoir dû envoyer au pilon des produits qui, de fait, n'étaient plus à jour !

« Pour les stations de ski »

Ce changement, intervenu à trois mois de la dernière sortie des classes, s'explique par le fait qu'il fallait harmoniser les choses entre territoires voisins des futures grandes régions. Voici donc l'académie de Bordeaux sortie de la zone C pour retrouver les académies de Poitiers et de Limoges, dans la zone A. Les dates de rentrée et de sortie ne changent pas d'une zone à l'autre, celles des vacances de Toussaint et de Noël non plus, mais les dates de février et de Pâques sont décalées.

Et c'est là que le cartable blesse... Passe encore pour les vacances de février. Mais les congés de printemps finissent chez nous le 22 avril. Enseignants et surtout pa-



Les enseignants font aujourd'hui leur rentrée. Les élèves, demain. PHOTO ARCHIVES M. DANALIAFF

rents voient donc se profiler avec inquiétude un troisième trimestre à dix semaines. Un record. « C'est beaucoup trop long ! », estime Stéphanie Anfray pour la fédération de parents FCPE en Gironde. « Le rythme trouvé au fil des ans est de sept semaines d'école pour deux semaines de vacances. En plus, on sait bien que le troisième trimestre est écourté dans les collèges et les lycées à cause des examens. Résultat : ce sont les plus petits qui vont travailler le plus longtemps ! Tout ça pour faire plaisir aux stations de ski, qui n'accueillent que 8 % des familles ! » « Encore une fois, le lobby du tourisme l'a emporté sur l'intérêt des enfants », confirme Agnès Dumand pour le Snuipp 33, syndicat majoritaire dans le premier degré.

Vacances d'été raccourcies ?

Les parents d'élèves plaideraient volontiers pour des vacances d'été plus courtes, avec une rentrée dès la dernière semaine d'août. C'est

LE BON CALENDRIER

Voici les dates des prochaines vacances dans la zone A, qui concerne notamment Bordeaux et Poitiers.
TOUSSAINT : du samedi 17 octobre au lundi 2 novembre.
NOËL : du samedi 19 décembre au lundi 4 janvier.
HIVER : du samedi 13 février au lundi 29 février.

PRINTEMPS : du samedi 9 avril au lundi 25 avril.

VACANCES D'ÉTÉ : mardi 5 juillet au soir.

PROCHAINE RENTRÉE : jeudi 1^{er} septembre.

Les calendriers scolaires jusqu'à 2017-2018 sont consultables sur le site www.education.gouv.fr

d'ailleurs ce qu'avait vaguement promis le ministre Vincent Peillon en son temps. Et là, ça coince encore plus que pour avancer les vacances de printemps. Du côté des enseignants aussi cette fois.

Pourtant, le projet, sans cesse repoussé, aurait sa cohérence avec la réforme des rythmes scolaires introduite à la dernière rentrée. Rappelons que le but est d'alléger les journées de classe, toujours très chargées en France par rapport aux pays européens alors que les

performances des petits Français sont plutôt moins bonnes.

Pour l'heure, les activités diverses introduites dans les écoles à la faveur des rythmes raccourcissent les journées... d'une demi-heure. Pour étaler un peu mieux la charge de travail des enfants, il faudra attendre encore. Quoique, s'amuse Stéphanie Anfray, « une commission est censée se pencher encore cette année sur le calendrier... alors que celui-ci est désormais fixé jusqu'à 2017-2018 ».

Un vin au bon goût d'amitié et de partage

VITICULTURE C'est aux côtés de ses amis que Jérôme Tessendier a créé la marque 8 Place du marché

SOPHIE CARBONNEL

s.carbonnel@sudouest.fr

Rosé, blanc, rouge. Trois couleurs, sept copains et une passion : le vin. Si, localement, on connaît Jérôme Tessendier pour ses talents de maître de chai, on le découvre depuis peu en producteur de vin. Aussi professionnel soit-il dans son travail de tous les jours, pour cette occasion, il ne s'est laissé porter que par un seul élan, celui de la passion. Avec sept autres amis, il a créé une marque : 8 Place du marché.

Deux mondes, le vin et le cognac, viennent aujourd'hui s'effleurer. Crime de lèse-majesté ? « Le cognac, c'est inné chez moi, explique-t-il. Travailler avec les eaux-de-vie, c'était une évidence. Mais ça me titillait depuis longtemps de tenter la création de vin, un produit qui me passionne. »

Si la famille Tessendier a connu une rapide expérience du vin de pays charentais dans la fin des années 1990, l'initiative actuelle de Jérôme ne peut y être comparée. « C'était le contexte économique. On s'est vu contraints et forcés, ça n'a rien à voir. »

Sept copains épicuriens

Inutile de préciser que Jérôme Tessendier est un amateur de vin. Pas forcément de celui qui a un nom légendaire, mais plutôt celui qui surprend, celui qui est discret, celui qui déclenche une émotion. C'est justement sur ces valeurs qu'est venue l'idée de créer un vin. Autour de la table, sept copains épicuriens. Les ba-



Aujourd'hui, les bouteilles de 8 Place du marché trônent fièrement dans la vitrine d'exposition des produits Tessendier. PHOTOS.C.

ses du concept sont claires : partage, convivialité, un vin sympa. « On ne voulait pas travailler sur un terroir mais plus sur la notion de partage, sur ce moment où l'on boit un verre de vin avec une personne très appréciée. » À ses côtés, les noms sont connus dans la région. Il y a d'abord Thierry Verrat, chef étoilé de La Ribaudière, puis Thierry Doreau de la tonnellerie éponyme, Christophe Véral, viticulteur et représentant au Bureau national interprofessionnel du cognac, Oriane Chambon, sommelière du restaurant de l'Yeuse, Ann Vion, et Jérôme Barret, œnologue dans le champenois.

À eux sept, le vin promettait d'être surprenant, à l'image de son nom. « La place du marché, c'est l'endroit idéal pour boire un verre avec ses copains. Ça nous semble matérialiser très bien ce moment. Trouver l'assemblage a pris du temps. Il a fallu se mettre d'accord. Un vin rond ? Un

vin corsé ? On voulait un vin des copains, pas celui des soirées prestigieuses. Pour ça, on était tous d'accord. »

Objectif 200 000 bouteilles

Si certains sont œnologue ou sommelier, aucun ne cultive la vigne à destination de la fabrication d'un vin. « On travaille avec une coopérative qui nous a fourni des vins en provenance du sud ouest. On ne voulait pas y apposer une appellation. L'important, c'était le sens. »

Depuis la Gascogne, on y retrouve Négrette et Malbec pour le rouge. Sauvignon, Colombard et Manseng pour le blanc. Négrette et Gamay pour le rosé. Une seule ressemblance : « ils sont tous faciles à boire. »

Tenter tout de suite les trois couleurs, le défi était de taille. « Ça nous est apparu comme une évidence. Le rosé, c'est le vin des amis par excellence. Le blanc, pour le côté frais. Et

puis le rouge, c'est important dans une gamme mais plus complexe, technique. Le challenge était important. »

Distribuée très localement d'abord, la marque a profité du carnet d'adresses des cognacs Tessendier pour s'exporter en Pologne, Slovaquie, Hollande, et bientôt aux États-Unis. 200 000 euros ont été investis pour 45 000 bouteilles. Aujourd'hui, on les trouve à l'Intermarché de Cognac entre 7 et 10 euros, et dans les restaurants de Charente. « Ça marche plutôt bien, se réjouit Jérôme Tessendier. Les gens l'apprécient. Ils sentent bien la notion d'art de vivre à la française, de convivialité. Sous trois ans, on espère atteindre les 200 000 bouteilles. »

Bientôt, les sept partenaires vont à nouveau se réunir pour une nouvelle création : un blanc demi-sec. Créer un vin, on n'a rien inventé de mieux pour profiter des copains.

■ CHATEAUBERNARD

Permanence du Cldvat. Le Collectif Interprofessionnel pour la défense des victimes de l'amiante et du travail tient sa permanence mercredi 2 septembre de 15 heures à 18 h 15, à la salle Jean-Tardif. Pour rappel, toute personne s'estimant victime d'une maladie professionnelle due au travail ainsi que son entourage peuvent se tourner vers l'association.

La réforme désoriente le monde agricole

GRANDE RÉGION La profession redoute un « éparpillement » entre l'État et les collectivités

Un sentiment « d'éparpillement » a dominé l'assemblée générale de l'association des Chambres d'agriculture de l'Arc atlantique (AC3A) qui s'est tenue à Bordeaux jeudi. L'AC3A regroupe 21 chambres départementales et 5 chambres régionales de la Normandie à l'Aquitaine. « La boîte à outils en matière de collectivités locales n'est pas celle que l'on souhaitait », a regretté Daniel Génissel, le président.

Confronté au niveau national à une « lourdeur » réglementaire et à des charges qui freinent son besoin de compétitivité, le monde agricole redoute les effets d'une réforme ter-



La loi devra prendre en compte la diversité des paysages et des productions de la nouvelle grande région. PHOTO ARCHIVES ÉMILIE DROUJIN/ALUD

ritoriale où Régions élargies, Départements et Communautés de communes ont leur mot à dire. Conséquence : « On aura beaucoup de mal à améliorer les choses », a com-

menté Daniel Génissel.

Un millefeuille indigeste ; cette idée dépasse les clivages politiques. Certes, la future grande région sera « formidable sur le plan agricole ».

Mais, « je souhaitais un acte de décentralisation, de clarification, cela n'a pas été le cas », a regretté Alain Rousset, président de l'Aquitaine et de l'Association des Régions de France.

Interlocuteurs de proximité

« Il y a une extrême complexité pour se répartir les rôles entre Région et Départements, ce sera compliqué et cela va coûter cher », redoute Dominique Bussereau, président de la Charente-Maritime et de l'Association des Départements de France.

Côté État, Pierre Dartout, le préfet d'Aquitaine, préfigureur de la future grande région, a donné des pistes d'adaptation qui ont été diversement interprétées. La Direction régionale de l'agriculture et de la forêt déménagera de Bordeaux à Limoges « mais des interlocuteurs

de proximité demeurent » dans les départements. Par ailleurs, des pôles spécialisés verront le jour : la viticulture à Bordeaux, les grandes cultures à Poitiers, l'élevage à Limoges.

Le débat national entre, d'une part, une agriculture sous signe de qualité, une agriculture de proximité réclamée par les métropoles et, d'autre part, une agriculture conventionnelle, plus intensive, va se retrouver dans la nouvelle région Aquitaine-Poitou-Charentes-Limousin. Les besoins des gaveurs des Landes ne sont pas les mêmes que ceux des céréaliers du Poitou.

Comment dès lors définir une politique agricole régionale ? s'est interrogé Luc Servant, président de la Chambre d'agriculture de Charente-Maritime en disant l'urgence d'une « vision d'avenir ».

Michel Montell