VILLE DE
Châteaubernard

REVUE DE PRESSE

Vendredi 18 août 2017

SUD OUEST

Charente Libre

Le chiffre

16 C'est le nombre de permis de conduire retenus par la police et la gendarmerie en Charente lors du week-end prolongé du 15 août. Au total, 433 infractions ont été relevées en quatre jours. Dont 361 excès de vitesse, 6 conduites sous stupéfiants et 11 alcoolémies.

Les recalés des législatives cherchent à se recaser

Ils ont fait les frais de la vague Macron aux législatives de juin. Candidats, collaborateurs d'élu ou conseiller ministériel, ils ont fermé, contraints, leur agenda de ministre. Et doivent rebondir.

> Je cherche du boulot. Je suis comme tout le monde. J'ai une petite fille, un mari commerçant, une maison à payer.

Lénaëlle SIMON
l.simon@charentelibre.fr

Candidats aux législatives ou collaborateurs parlementaires, ils ont été balayés par la déferlante macroniste. Dans la bataille, ils ont parfois perdu leur job. Certains découvrent les vacances, d'autres expérimentent le chômage. *«Je cherche du boulot. Je suis comme tout le monde. J'ai une petite fille, un mari commerçant, une maison à payer. Et comme je n'ai pas l'impression que mes impôts vont baisser...»*, sourit Marianne Reynaud.

«Plusieurs entretiens»

Marianne Reynaud. Photos archives CL

La candidate malheureuse (PS) dans la deuxième circonscription de la Charente, battue au premier tour, était l'attachée parlementaire de Marie-Line Reynaud, sa mère. Elle va s'inscrire à Pôle emploi mais elle croule déjà, dit-elle, sous les propositions de travail venues à elle spontanément. *«J'ai passé plusieurs entretiens dans le privé, mais pour des emplois de cadre, le processus de recrutement peut prendre plusieurs mois. Ça va s'affiner à la rentrée»*, explique l'élue d'opposition cognaçaise, titulaire d'un bac +5 en administration et gestion des entreprises.

Son domaine de prédilection: la communication. Une carte qu'elle connaît bien et qu'elle a d'ailleurs jouée à fond dans sa campagne. À dessein. *«J'ai perdu les élections, mais j'ai fait la plus belle campagne de com'. Je savais que gagner serait difficile, mais je me doutais que miser sur une belle communication me permettrait de décrocher des entretiens. Ça a marché!»* Pour l'heure, elle profite de sa fille et de sa famille. *«Je me retape, j'ai repris trois ou quatre kilos. Je n'ai pas eu le temps de déprimer depuis juin. C'est peut-être en septembre quand je vais me retrouver seule à la maison sans bosser que ça risque d'être plus dur.»* Cette attente, Marianne Reynaud compte la mettre à profit pour réaliser son rêve: écrire un roman, plutôt du polar. Elle a également reçu plusieurs sollicitations d'élus à la recherche de collaborateurs – aucun macroniste jure-t-elle! *«Mais ce n'est pas forcément ce vers quoi j'ai envie d'aller.»*

«Poursuivre une vie politique professionnelle»

David Comet.

La politique, David Comet, député pendant deux ans lorsque Martine Pinville était secrétaire d'État au Commerce, ne veut, lui, surtout pas s'en détourner. *«Ces deux années parlementaires ont été extrêmement intenses, surtout que je siégeais dans des commissions exigeantes, les commissions Défense et enquêtes, alors en ce moment, je suis en vacances sur le bassin d'Arcachon avec mes enfants. En deux ans, je n'en avais quasiment pas pris. Ça fait du bien de se retrouver en famille.»* Lui aussi a, dit-il, reçu *«un certain nombre de propositions»* qu'il regardera à la rentrée. *«Je souhaite attendre que ça s'affine avant d'en parler. Mon envie de poursuivre une vie politique professionnelle est plus prononcée que jamais.»* Comme Marianne Reynaud, il dit avoir le luxe de pouvoir choisir. *«Avoir été député est une carte de visite et une porte d'entrée extrêmement intéressante.»*

«Dans le conseil...»

Frédéric Sardin.

Frédéric Sardin estime pour sa part qu'avoir une étiquette politique n'est pas toujours un avantage sur le marché du travail. *«Ce n'est pas toujours facile de faire comprendre ce que recoupe le travail au service des élus. Il faut beaucoup expliquer.»* Toujours élu d'opposition à la ville d'Angoulême, il a quitté ses fonctions de conseiller ministériel auprès de Martine Pinville en même temps que sa patronne mais a déjà rebondi. Sur la question, il se fait peu disert. *«Je travaille dans le conseil en lien avec la politique à Paris.»* Il n'est pas à son compte mais salarié et continue donc de partager sa vie entre la Charente et la capitale. *«Avec les élections, les choses ont évolué. Il y a beaucoup de novices. Il faut leur apporter un regard, une expérience. C'est le moment de relancer la réflexion. Les anciens partis ont arrêté de réfléchir pour recycler les acquis et les vieilles rengaines. L'avantage de ces élections, c'est qu'au moins chacun retourne dans sa famille et commence à réfléchir.»* Le renouvellement d'une Assemblée trustée par des néophytes, en majorité macronistes, ne fait donc pas que des malheureux, même chez les socialistes! *«Il y a des gens que j'apprécie quelle que soit leur sensibilité.»* Si Thomas Mesnier et Sandra Marsaud sont en mal de conseils, ils peuvent toujours tenter leur chance auprès d'un voisin charentais.

■ Les nouveaux horodateurs ne font pas que des heureux en ville ■ Touristes et résidents peinent à assimiler le nouveau fonctionnement de ces machines.

A Cognac, les parcmètres n'en font qu'à leur tête

Geoffrey CLEMENÇON
et Jacques DESCHAMPS
g.clemencon@charentelibre.fr

Facilitez-vous la ville, à Cognac le stationnement c'est facile !» Le slogan imprimé sur les nouveaux horodateurs sonne un peu faux aux oreilles des usagers, tant certains ont du mal à utiliser ces appareils. *«On vient d'arriver à Cognac et on pinaille depuis dix minutes pour prendre un ticket de stationnement, ça commence bien !»*, râlent Michel et Martine, touristes auvergnats en séjour pour quelques jours dans la ville.

Pour utiliser ces appareils, il est nécessaire de taper le numéro de sa plaque d'immatriculation, *«ce qui n'est pas toujours évident vu qu'on ne le connaît pas. Du coup, on est retourné à notre véhicule pour le noter. Un aller-retour plutôt pénible vu qu'on n'était pas garé à côté de l'horodateur et qu'on a un certain âge. Bientôt on fera notre footing en même temps»*, plaisantent Yvonne et Guy, des Côtes-d'Armor.

Il n'est pas rare de voir attroupements ou files d'attente devant les parcmètres, notamment celui situé sur le parking du Musée d'art et d'histoire, comme en témoigne Emmanuel Baudry, policier municipal.

Le clavier permet de taper le numéro de sa plaque d'immatriculation. Photo G. B.

Un policier municipal est chargé d'expliquer au public comment fonctionne le parcmètre du Musée d'art et d'histoire. Photo J. D.

L'agent aperçoit fréquemment des situations de blocage depuis son poste de commandement du stationnement payant, situé à la sortie du parking. *«Il suffit qu'une personne fasse une mauvaise manipulation pour dérégler l'appareil. Celui-ci se met en sauvegarde de données, ce qui entraîne un temps de réponse supplémentaire pour les données des usagers suivants. En outre, les gens ne prennent pas la peine de lire les instructions marquées sur l'appareil. Heureusement, ce n'est pas tous les jours comme ça, mais c'est souvent.»*

> On est retourné à notre véhicule pour noter le numéro de notre plaque d'immatriculation. Un aller-retour plutôt pénible vu qu'on n'était pas garé à côté de l'horodateur.

«Tout rentrera dans l'ordre avec le temps»

Autre contrainte, l'appareil ne rend pas la monnaie et oblige à payer au minimum 50 centimes pour un règlement en espèces. Il est donc fortement conseillé de payer avec sa carte de crédit. Les sommes sont forfaitaires: une heure, 2 euros; deux heures, 4 euros; trois heures, 6 euros et le maximum quatre heures, 30 euros. Les demi-heures ne sont pas prises en compte. Soit l'usager reste une heure, soit il paie pour deux heures, même s'il ne compte rester qu'une heure et quart sur son stationnement.

Jean-François Valegeas, adjoint à la voirie, temporise: *«Tout rentrera dans l'ordre avec le temps. Les gens vont s'habituer avec ces trois parcmètres qui ont changé de place dans le cadre du nouveau plan de stationnement.»* Et de rappeler que *«les 40 premières minutes sont gratuites.»* Il suffit d'appuyer sur un bouton pour en profiter. Quoi qu'il en soit, il va falloir s'y habituer. Un autre horodateur va être installé sur le parking de la Salle-Verte qui sera transformé en parc fermé en septembre.

Le paiement par téléphone mobile sans contact devrait aussi voir le jour sur tous ces appareils. En attendant, même si certains usagers s'en accommodent, leur fonctionnement continue malgré tout à rester obscur pour d'autres. *«Que l'on paie, c'est logique, mais qu'il faille se prendre la tête dix minutes pour le faire, c'est contre-productif. Du coup je vais me dépêcher et tout faire pour ne pas dépasser les 40 minutes gratuites»*, ronchonne Matthieu, venu se garer en vitesse avant d'aller faire une course en centre-ville.

Contact police municipale au 05 45 82 38 48.

ENVIRONNEMENT

Près des trois quarts des nappes phréatiques à un niveau «bas à très bas»

La situation des nappes phréatiques s'est légèrement améliorée mais près des trois quarts (71%) présentent toujours un niveau *«modérément bas à très bas»*, a indiqué hier le Bureau de recherches géologiques et minières (BRGM) dans son bilan au 1er août. Au 1er juillet, cette situation concernait 74% des nappes. Les pluies de la période novembre 2016-avril 2017, qui habituellement permettent la recharge hivernale, *«n'ont assuré que partiellement leur rôle de remplissage des nappes»*, explique-t-il.

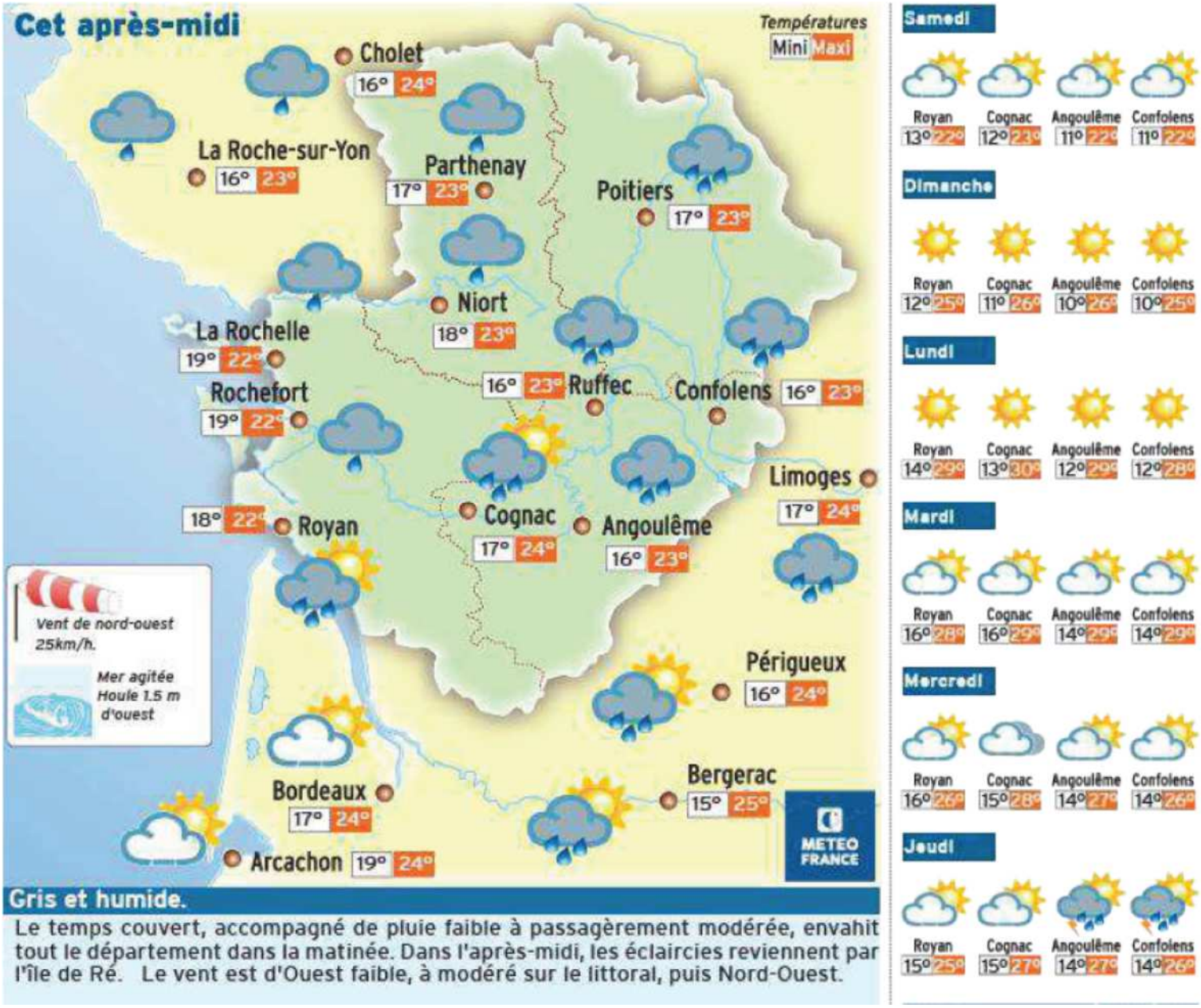
SANTÉ

Fipronil: une première liste de produits contaminés disponible

Photo AFP

Dix-sept références de gaufres sous marque Leclerc, Carrefour, Intermarché, Leader Price, Franprix, Système U, Monoprix et Casino mises sur le marché depuis le 23 juin, figurent sur cette liste disponible sur le site du ministère de l'Agriculture. Les produits listés par le ministère sont retirés du marché car ils contiennent du fipronil à une concentration supérieure à la limite réglementaire. Toutefois, les niveaux constatés *«ne présentent pas de risque pour le consommateur au regard des références scientifiques»*, a précisé le ministère dans un communiqué. Le ministre de l'Agriculture Stéphane Travert avait indiqué mardi qu'au fur et à mesure que des résultats d'analyse seraient connus, le nom de l'ensemble des produits contaminés serait rendu public sur le site du ministère. Ces produits ont été identifiés grâce à des contrôles menés par des entreprises néerlandaises. À ce jour, le ministère a recensé 16 établissements de transformation, deux conditionneurs d'œufs et 40 grossistes ayant importé des œufs ou des produits à base d'œufs susceptibles de contenir du fipronil.

Liste des produits contaminés consultable sur le lien suivant:
http://agriculture.gouv.fr/fipronil-liste-des-produits-retires-de-la-vente-en-france



Gris et humide.

Le temps couvert, accompagné de pluie faible à passagèrement modérée, envahit tout le département dans la matinée. Dans l'après-midi, les éclaircies reviennent par l'île de Ré. Le vent est d'Ouest faible, à modéré sur le littoral, puis Nord-Ouest.

On attend entre 1 200 et 3 000 djihadistes

EUROPE Entre 1 200 et 3 000 Européens ayant vécu ou combattu avec l'organisation État islamique (EI) en Irak et Syrie pourraient revenir en Europe, selon un rapport d'analystes qui appelle les pays concernés à préparer minutieusement la gestion de ces retours à risques. « La plupart des pays membres de l'Union européenne », dont la France, « s'attendent à une augmentation lente mais progressive des retours de combattants » de l'EI et du groupe Hayat Tahrir al-Cham (HTS, ancien front al-Nosra, lié à al-Qaida), souligne le Réseau européen de sensibilisation à la radicalisation (Radicalization Awareness Network, RAN), créé par la Commission européenne.

LREM adopte ses statuts à une forte majorité

POLITIQUE La République en marche a poursuivi sa mue en adoptant jeudi à une écrasante majorité ses nouveaux statuts, en dépit de contestations sur le supposé manque de « démocratie » interne ou sur la « transparence » d'un scrutin marqué par une forte abstention. Avec 90,6 % des votants en faveur du texte comprenant une quarantaine d'articles, la direction du parti présidentiel créé en avril 2016 se voit donner un « quitus pour aller de l'avant », tranche Arnaud Leroy. Ces statuts, présentés le 16 juillet, créent notamment un « conseil », sorte de parlement du parti, composé pour un quart de militants tirés au sort, et pour le reste de membres de droit, députés, sénateurs et élus locaux.

Fipronil : des gaufres retirées du marché

ALIMENTATION Des gaufres fabriquées aux Pays-Bas sont les premiers produits contaminés identifiés par le ministère de l'Agriculture

Des gaufres fabriquées aux Pays-Bas et vendues sous des marques de distributeurs en France sont les premiers produits identifiés par le ministère de l'Agriculture dont le niveau de fipronil dépasse la limite réglementaire, sans toutefois présenter de risque pour le consommateur.

Dans cette liste publiée hier et disponible sur le site du ministère de l'Agriculture (http://agriculture.gouv.fr/fipronil-liste-des-produits-retires-de-la-vente-en-france) figurent dix-sept références de gaufres des marques Leclerc, Carrefour, Intermarché, Leader Price, Franprix, Système U, Monoprix et Casino, mises sur le marché depuis le 23 juin.

Ces produits sont retirés du marché car ils contiennent du fipronil à une concentration supérieure à la limite réglementaire. Toutefois, les niveaux constatés « ne présentent pas de risque pour le consommateur au regard des références scientifiques», a précisé le ministère.

Une liste appelée à s'allonger

Carrefour a précisé dans un communiqué qu'un seul produit de sa marque a fait l'objet d'une notification à l'administration, des « mini-gaufres poudrées aux œufs frais fabriqués aux Pays-Bas par Banketgroep, qui ont été immédiatement retirées des rayons». Cette enseigne, comme toutes les autres, s'est engagée à communiquer auprès du consommateur, notamment sur les points de vente. Système U, concerné par deux produits, a indiqué que « tous les distributeurs français s'approvisionnent auprès du même fournisseur pour les gaufres vendues sous leurs marques propres».

Les produits figurant sur cette première liste ont été identifiés grâce à des contrôles menés par des entreprises néerlandaises.

« Tous les distributeurs français s'approvisionnent auprès du même fournisseur pour les gaufres vendues sous leurs marques propres », affirme l'enseigne Système U. ILLUSTRATION THIERRY DAVID/« S.O. »

À ce jour, le ministère a recensé 16 établissements de transformation, deux conditionneurs d'œufs et 40 grossistes ayant importé des œufs ou des produits à base d'œufs susceptibles de contenir du fipronil. De nouveaux produits, cette fois fabriqués en France, pourraient donc s'ajouter ultérieurement à cette liste. « Ce sont aujourd'hui les premiers produits dont nous avons confirmation de contamination. Les enquêtes de traçabilité sont en cours et il est fortement probable que d'autres produits viendront s'ajouter à cette liste», a réaffirmé Mme Molin au ministère.

Le ministère précise d'ailleurs que la liste des produits retirés de la vente sera actualisée en fonction des résultats des analyses, qui se poursuivent dans le cadre d'un « dispositif d'autocontrôle mis en œuvre par les professionnels ayant reçu des œufs ou des ovoproduits suspects » et, d'autre part, d'un « plan national de contrôles officiels conduit par les services d'inspection des directions départementales chargées de la protection des populations». Un bilan des contrôles officiels réalisés par les services de l'État sur les établissements de la filière œufs et ovoproduits sera rendu public dans les prochains jours.

Par ailleurs, les enquêtes dans les élevages se poursuivent, afin de s'assurer de l'absence d'usage de fipronil en France. Un bilan intermédiaire de ces enquêtes sera disponible à la fin de la semaine.

DEPUIS AU MOINS 2016

Les autorités belges ont découvert un échantillon d'œufs contenant des traces de fipronil remontant à septembre 2016. L'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (Afsca) a pu analyser ces derniers jours des « échantillons historiques » d'un fabricant belge de produits d'œufs, a expliqué son administrateur délégué Herman Diricks. Sur les 14 échantillons que l'entreprise avait conservés pour le mois de septembre 2016, un échantillon présentait « de légères traces de fipronil ».

Il reste des places pour Festi'Classique

COGNAÇAIS Le festival débutera le 27 août chez Meukow

La cinquième édition de Festi'Classique se déroulera du 27 août au 14 septembre, à Cognac et dans le Cognaçais. Si certains concerts sont complets, comme le récital de piano romantique d'Hervé N'Kaoua à la maison Jean-Fillioux à Julliac-le-Coq, il reste des billets pour d'autres dates.

Le festival s'ouvrira avec les violonistes virtuoses, Déborah et Sarah Nemtanu, le dimanche 27 août, à 17 h 30, chez Meukow, dans un programme Paganini, Bach et Vivaldi, mais aussi Antoine Leclair ou Ludwig Sporh, des auteurs moins connus.

Deux sœurs, deux parcours. Deux talents, deux étoiles. Dans la galaxie des violonistes français, Sarah et Déborah Nemtanu étincellent. Complices depuis leur enfance à Bordeaux, les deux jeunes femmes ont souvent enregistré ensemble, notamment leurs 44 Duos de Béla Bartók, gravés chez Decca, vifs et flamboyants. Mais elles ne se produisent pas si souvent toutes les deux. Les applaudir à Cognac sera donc une chance.

Chaque concert de Festi'Classque coûte 25 €. Renseignements et réservations au 05 46 94 74 61 et sur www.festi-classique.com

Sarah et Déborah Nemtanu, violonistes virtuoses. PHOTO DR

Pour une belle présentation, le feuille à feuille du chef s'accompagne de chocolat et de fraises.

La cuisine du maigre dépend du plat qui est choisi par le chef.

Gastronomie pour tous

JARNAC Le chef Ludovic Merle ouvre la cuisine du restaurant du Château, dont il est propriétaire depuis 2004, à ceux qui souhaitent apprendre de son expérience professionnelle

De La Rochelle, en passant par Lyon, la Côte d'Azur et New York, le chef voyageur a finalement choisi de poser ses ustensiles de cuisine dans la ville de charente

TEXTE : MANON BRETHONNET
PHOTOS : CÉLINE LEVAIN
angouleme@sudouest.fr

Pour dresser un dessert, il faut de la patience et de la concentration. Pas question de tout faire tomber avant de servir en salle.

Apprendre à cuisiner comme un chef étoilé. C'est ce que propose Ludovic Merle, chef du restaurant du Château à Jarnac. Ce restaurateur accueille habituellement un petit groupe de trois personnes dans sa cuisine pendant une matinée, à partir de 9 h 30, pour une formule entrée, plat et dessert. Au menu : préparation, cuisson, présentation, puis dégustation, accompagnée de vins et de cognacs, pour 110 euros par personne. « Le but, c'est que les gens préparent ce que nous préparons pour les clients », explique le chef. « Sud Ouest » a testé pour vous l'un de ces cours.

« Avant d'entrer en cuisine, il faut vous équiper. » Une employée du restaurant apporte alors un tablier marron, à ajuster correctement, et un torchon blanc pour accrocher à la ceinture. Ensuite, on peut se lancer.

Des crustacés au dessert

Le cours commence par une rapide présentation de la cuisine. Ici, chaque plan de travail a un rôle. À droite, les desserts. Au centre, on s'occupe des poissons. Nous prenons place. D'un geste précis, Ludovic Merle montre comment préparer des langoustines. « On commence par couper la tête. Ensuite, on casse les deux premières phalanges. On appuie sur le bout de la queue et on tire. La chair doit venir toute seule. » Des gestes faciles pour le chef, qui le sont moins pour des débutants. Tant bien que mal, sous le regard attentif du maître, toutes les langoustines sont prêtes. Puis, des plus gros crustacés sont apportés. « Tu verras, pour les homards c'est comme les langoustines, mais en plus gros. Sauf que là on ne jette rien. Les têtes seront cuites pendant 24 heures avant d'être cuisinées », explique-t-il.

Pour continuer sur cette lancée, le chef dépose ensuite une caisse remplie de poissons. « Des maigres. Ils arrivent tout droit de La Cotinière. Je travaille avec des produits d'ici, de la région. Les poissons d'Oléron ou d'Angeac, les huîtres de Marennes, les légumes des maraîchers, etc. », tient à souligner Ludovic Merle.

> « Je travaille avec des produits d'ici. Les poissons viennent de La Cotinière et les légumes de maraîchers »

Pour les poissons, c'est un peu plus compliqué. À l'aide de la pointe du couteau, il faut suivre l'arrête, jusqu'à ce que toute la chair soit correctement défaite. Enfin, c'est l'heure de la partie la plus agréable, mais pas forcément la plus facile. En dessert, le chef propose un feuille à feuille : tiramisu pistache, framboise, fraise et tuiles aux agrumes. Une gourmandise qui se laisse manger, mais coriace à dresser. Les tuiles doivent reposer en équilibre sur les fraises et les framboises sur plusieurs étages.

Après tous ces efforts, la dégustation est bien méritée. À la fin des cours, les élèves peuvent profiter de ce qu'ils ont réalisé, avec un accompagnement d'alcools qui se marient bien.

Une formule qui fonctionne

« Les cours fonctionnent bien. Les gens qui viennent savent parfois cuisiner, mais ce n'est pas toujours le cas. Le but d'un cours est de toute façon d'apprendre quelque chose », s'amuse le chef. Il reçoit des particuliers qui souhaitent en savoir plus mais également des journalistes, et parfois même étrangers. « Ma femme est irlandaise. Donc, elle arrive à organiser quelque fois des cours avec des journalistes étrangers. Le but est de les faire cuisiner, mais surtout de leur montrer toute la richesse de la cuisine française. Ce qui est impossible à faire en un seul cours », estime-t-il.

Les cours ont du succès et avec toutes ces possibilités, le propriétaire peut aussi s'enthousiasmer de sa nouvelle formule bistrot. « Le midi, nous recevons beaucoup d'entreprises pour le déjeuner. La formule a été pensée et même choisi pour eux. Nous avons envoyé des questionnaires pour savoir quel prix ils seraient prêts à mettre pour quel plat. Cela fonctionne. Nous affichons complet presque tous les midis », se réjouit une employée.

Pour plus de renseignements et inscriptions aux cours de cuisine : 05 45 81 07 17 ou www.restaurant-du-chateau.com

Un parcours hors-norme

« J'ai grandi autour d'une table », raconte Ludovic Merle. Né dans une famille de restaurateurs, il a fait ses études à La Rochelle, au Lycée hôtelier. En 1998, il se lance outre-atlantique, dans le très renommé hôtel cinq étoiles de la 57e avenue : The Four Seasons. Il continue sur sa lancée en devenant chef au The Pierre, à Manhattan.
Au début des années 2000, Ludovic Merle participe au lancement d'un Four Seasons sur la Côte d'Azur, avant de partir pour le Splendid à Lyon. En 2004, l'occasion se présente et il rachète le restaurant du Château à Jarnac. En 2010, il ajoute le lancement d'un hôtel, Le Ligaro, à 300 mètres de son restaurant, à son CV déjà bien fourni.

Ils gravent vos envies

ARTISANAT Verre Créations propose des prestations de gravure sur verre et cristal aussi bien aux maisons de cognac qu'aux particuliers. Un travail à la fois d'artistes et d'artisans

ANNE-LAURE DE CHALUP
cognac@sudouest.fr

L'équipe de Verre Créations dans son bureau du centre-ville de Cognac. PHOTO A.-L.C.

« On fait vraiment du sur-mesure et il n'y a pas de limite », explique Olivier Giraud. Il a créé Verre Créations, une entreprise de gravure sur verre et cristal il y a un peu plus d'un an et demi. Travaillant à la fois pour les maisons de négoce de cognac que pour les particuliers, Verre Créations entend faire la différence par sa créativité et sa capacité à s'adapter aux désirs de chacun.

Artisan ? Artiste ? Designer ? Olivier Giraud se plaît à ne pas choisir. Originaire de Cognac, il a grandi dans l'univers des eaux-de-vie mais plus que le contenant prestigieux, c'est le contenu qui a retenu son attention. Féru de travail manuel et d'arts visuels, il allia ses passions, de retour en terres charentaises après un passage en Polynésie et se lança dans la personnalisation de verres et carafes.

Attaquer le verre au sablage

Verre Créations n'est pas la seule entreprise à proposer ses services aux producteurs et négociants de la région. L'élégance de la bouteille contribue pour beaucoup à l'image de luxe du digestif. Olivier Giraud et son équipe se targuent cependant d'occuper le créneau de la créativité et de l'audace. « Nous sommes peu à nous aventurer sur le cristal », explique par exemple Lola Baron, collaboratrice d'Olivier Giraud.

« Nous avons gravé des carafes de Baccarat pour les restaurants de l'hôtel Crillon », lance fièrement la commerciale.

Dans son petit atelier de la rue du Champs du Château, les quatre employés de Verre Créations sablent leur matière première. Une technique qui « attaque le verre avec finesse et en même temps en profondeur », explique Olivier Giraud. Une technique de sur-mesure que le créateur oppose à la sérigraphie industrielle : « C'est-à-dire qu'on peut traiter la pièce unique alors qu'en sérigraphie on ne peut pas travailler si on n'a pas une palette. »

Cette souplesse a permis à l'entreprise de proposer ses services à des particuliers pour des pièces uniques.

« Nous avons un site qui se présente comme un showroom, vous sélectionnez votre article, carafe, verre… vous expliquer votre souhait et nous envoyons un prototype », comme le décrit Lola Baron. « Et si ça plaît, c'est expédié en sept jours, c'est très simple pour nous de mettre en place un prototype. »

Verre Créations est régulièrement sollicité pour des événements personnels uniques comme des mariages, des départs à la retraite ou des baptêmes. Lola Baron se souvient d'un préfet qui s'était vu offrir une carafe à son nom lors de son arrivée à Cognac.

Des partenariats locaux

Récemment, Verre Créations a aussi désigné des carafes et verres uniques en partenariat avec Cognac Blues Passions et le Salon Internationale du Tatouage de Cognac. « Moi j'aime bien ne pas travailler qu'en industriel donc j'ai voulu diversifier l'activité », témoigne Olivier Giraud.

Avec toutes ces cordes à son arc, la récente entreprise cognaçaise affiche déjà un bilan très positif, comme en atteste Lola Baron : « Depuis un an, on a atteint tous nos objectifs en terme de fréquentation du site et de contrats de sous-traitance. »

Alors l'entreprise se fait plaisir et invente de nouveaux visuels pour ses carafes et verre. Comme l'aime le rappeler Olivier Giraud : « Ici, nous ne sommes pas que des prestataires, nous sommes aussi force de proposition ».

Sur les étagères du bureau situé juste au-dessus de l'atelier de fabrication de Verre Créations, siègent donc des carafes en tout genre. Certaines ont été sablées en négatif, c'est-à-dire que le contenant est entièrement gravé sauf la forme du motif souhaité. D'autres sont ornées d'or, d'argent où de couleurs diverses, « gravées dans la matière et non simplement déposées dessus comme en sérigraphie », précise Lola Baron.

Un aperçu du savoir-faire de Verre Créations malheureusement pas ouvert au public.

La boutique en ligne de Verre Créations : verrecreations.fr

Modification de l'accès au siège de Grand-Cognac

URBANISME L'accès principal au siège de Grand-Cognac est fermé pour travaux jusqu'en octobre. Pendant la durée du chantier, l'accès se fera par la voie directement parallèle à la RN 141 qui relie Saintes à Angoulême. Les usagers se rendant au siège de Grand-Cognac devront stationner sur le parking commun à l'hôtel de communauté de Grand Cognac, au campus des métiers de Cognac (Chambre des métiers et de l'artisanat) et au centre de gérontologie clinique de Cognac. Un parcours fléché les guidera. L'accès menant aux places réservées « mobilité réduite » ou « livraison » restera ouvert.

Siège de Grand-Cognac. A. L.