



REVUE DE PRESSE
Mercredi 08 août 2018



Que réservent les vendanges cru 2018?

Avec la chaleur, le cru 2018 de la vendange française s'annonce en augmentation par rapport à 2017 et de qualité, même si certains terroirs ont beaucoup souffert de la grêle au printemps et des moisissures de mildiou. «*La vigne, elle aime le soleil*»: pour Bernard Farges, viticulteur, président du syndicat viticole des Bordeaux et Bordeaux supérieur, la sécheresse et la canicule qui font souffrir les autres productions agricoles en France en ce moment font plutôt du bien aux vignobles.

Le ministre de l'Agriculture Stéphane Travert a indiqué lundi que la production viticole attendue en 2018 était «*en augmentation par rapport à la moyenne*» et que «*la qualité devrait être au rendez-vous*».

À condition que la sécheresse ne dure pas jusqu'aux vendanges. Car sinon, il pourrait alors y avoir «*un effet baissier sur les volumes*», a-t-il précisé. «*Il a plu ce printemps, dans à peu près tous les bassins viticoles, particulièrement le sud [...], la vigne ne souffre*

pas de sécheresse aujourd'hui, ajoute Bernard Farges. Mais si on devait avoir des températures comme actuellement pendant trois semaines, là oui on aurait des difficultés avec des concentrations fortes, des accélérations dans la maturité, des déséquilibres qui pourraient naître dans la constitution du raisin».

Il suffit d'un orage...

À Bordeaux, deux autres problèmes se posent cette année: 10.000 hectares de vigne ont été endommagés par la grêle depuis la fin mai sur le Langonnais, Sauternes, le Sud Médoc et une autre partie du Médoc, Blaye, Bourg... ce qui réduira considérablement le volume de grappes.

Par ailleurs, des moisissures de mildiou se sont développées «*sur tout le territoire du vignoble girondin*», après une pluviométrie exceptionnelle en mai et juin. Le mildiou a touché d'autres régions. Les plus exposés sont les viticulteurs bio. Impossible pour eux de re-



La qualité devrait être au rendez-vous.

Photo AFP

courir aux fongicides chimiques pour se débarrasser du champignon qui pourrit les feuilles et les rameaux. Du coup, la chaleur devient une alliée pour sécher les moisissures. Mis à part en Champagne et en Alsace, où les vendanges sont prévues «*précoces*», la chaleur ne semble pas avoir trop avancé la date du début des opérations. À Fitou, dans le Sud-Ouest, l'un des premiers vignobles à ouvrir le bal hier. En Alsace, le Crémant commencera sa récolte

aux alentours du 20 août. Dans le Languedoc, la date prévue du début des vendanges n'a pas bougé: entre le 15 et le 20 août pour le blanc et début septembre pour le rouge. Dans les Bouches-du-Rhône, les vendangeurs arriveront aux dates habituelles après un début de saison tardif lié aux abondantes pluies du printemps. En Bourgogne, la date de début de vendanges est pour l'instant fixée entre le 25 août et le 5 septembre.

Pour ou contre le changement d'heure?

Pour ou contre le changement d'heure? La Commission européenne vous demande votre avis dans le cadre d'une étude ayant pour but de convaincre les 28 états membres d'abandonner ce dispositif. Cette étude intervient alors que les députés européens ont voté, en février dernier, une résolution en faveur de l'abandon de l'alternance. Mais il appartient à chaque pays de décider s'il applique ou non ce changement. Jusqu'au jeudi 16 août, les citoyens européens peuvent donc répondre à un questionnaire en ligne sur le site de la Commission européenne (ec.europa.eu/commission) pour donner et expliquer



La consultation en ligne dure jusqu'au jeudi 16 août.

Photo AFP

leur opinion. Dans cette consultation, cinq questions sont posées sur les expériences des sondés, leurs inquiétudes et leur préférence entre rester à l'heure d'hiver ou d'été si le changement n'existait plus.

En France, le changement d'heure a été instauré en 1976, au début du septennat de Valéry Giscard-d'Estaing. L'objectif était à

l'époque de réaliser des économies d'énergie en passant à «l'heure d'été».

Du côté des citoyens européens, les Allemands seraient favorables à la suppression de ce changement d'heure à 73% et les Espagnols à 85%, rapporte *Ouest-France* citant le quotidien espagnol *ABC*. Les Français, eux, seraient plus partagés: à moitié-moitié.

Coup de sang Des oignons dans son burger: il sort un canif

Ces oignons-là lui ont fait monter la moutarde au nez. Lundi, un peu avant 19 heures, un Cognacais de 32 ans a mis un beau bazar au McDonald's de Cognac où il est arrivé énervé parce que personne ne lui avait répondu au téléphone. La raison de sa colère: son burger lui avait été servi avec des oignons... alors qu'il avait demandé sans. L'homme, qui s'était déjà fait

remarquer au restaurant, a sorti son canif et menacé le responsable... avant de repartir avec un nouveau sandwich. Sans oignons cette fois. Il a pu être identifié grâce à sa plaque d'immatriculation. Interpellé dans la foulée, il a été placé en garde à vue avant d'être remis en liberté. Il comparaitra devant le tribunal correctionnel le 23 novembre pour menaces avec arme.

2,44 grammes au guidon: il multiplie les infractions

Il aurait mieux fait de laisser son deux-roues au garage. Un Cognacais de 28 ans a été interpellé lundi soir vers 23h15, dans la rue Véron, après ne pas avoir respecté un stop, pris un sens interdit et tourné sans mettre son clignotant... Le tout avec un feu défaillant. Difficile de passer incognito aux yeux des policiers dans ces conditions-là. L'homme a été repéré. Il a soufflé. Il roulait avec 2,44 grammes d'alcool par litre de sang. Placé en garde à vue, il devra s'expliquer prochainement devant la justice.

■ Il y a trois mois, il restait deux étals ■ Cinq sont arrivés depuis pour tenter, une nouvelle fois, de fidéliser les clients grâce à une offre complète ■ Ce n'est pas gagné.

À Saint-Jacques, le marché reprend des forces

Marc BALTZER
m.baltzer@charentelibre.fr

Mario Jaen le sent, ou du moins il voudrait y croire. Depuis un mois, place du Solençon à Cognac, «il se passe quelque chose» le samedi matin, jour de marché. «Vous devriez faire un tour, il y a de nouveaux commerçants très sympas, ça bouge!», engage le

“
On n'était plus que deux en avril, le marchand d'huîtres et moi.

conseiller municipal délégué à Saint-Jacques, pas avare d'efforts quand il s'agit de vanter le quartier. Et il le faut, concernant le marché du samedi. L'an dernier, celui du dimanche cessait définitivement, faute d'exposants et de clients. C'était le marché bio, né en 2008, plusieurs fois sauvé de justesse avant de disparaître.



La charcuterie Cosset a été la première à lancer le mouvement, fin juin.



Du pain, de la viande et du fromage: le marché nourrit à nouveau son homme. Mais le rétablissement reste fragile. Photos M. B.

En début d'année, le marché du samedi était bien parti pour connaître le même sort. Alors qu'il comptait une demi-douzaine d'étals en moyenne ces dernières années, «on était plus que deux en

avril, le marchand d'huîtres et moi», relate le maraîcher de Romégoux en Charente-Maritime. Présent depuis vingt-huit ans, il a gardé sa clientèle, mais ne fanfaronne pas pour autant. «Il y a eu beaucoup au cimetière de Crouin, le renouvellement des générations ne se fait pas tellement...»

Le poissonnier s'en va déjà

Chez les clients, peut-être pas, mais chez les exposants, il a débuté en juin dernier avec l'arrivée de la charcuterie Cosset de Barbazieux. Dans sa camionnette, Marie-José Gazaud a ajouté Saint-Jacques à sa tournée des marchés, qui va de Salles-d'Angles à Bassac en passant par Saint-Saturnin. Et ne le regrette pas: les ventes «sont plutôt en hausse, malgré les vacances». Mi-juillet, elle a été rejointe par le fromager Romuald Arnaud (La Chèvre rigolote, Saint-Césaire), également à Châteaub-

nard le vendredi (devant Verallia). Mais aussi la boulangère Carole Loiseau et sa vendeuse Marie Cholez (C'la mie des pains, Guimps); le producteur de miel et confitures Thierry Bertrand (Angoulême) et le poissonnier Éric Caillaud (Au fil de la marée, Tonny-Charente). Bref, de quoi trouver tout ce qu'il faut pour manger, le service minimum pour un marché. Mais l'optimisme est fragile, place du Solençon. À peine reformé, le marché a déçu ses premiers clients, samedi dernier. Le poissonnier reparti sans débaler à cause d'un souci de stationnement. «Je suis obligé d'escalader le trottoir, les autres ne se poussent pas, proteste Éric Caillaud. Je ne continuerai pas. Franchement, ça ne marchait pas.» Même chose pour Thierry Bertrand, qui devrait ranger ses confitures prochainement. «C'est dommage de renoncer, souffle le fromager Romuald Arnaud, qui reste confiant. Une clientèle, ça ne se fait pas en trois semaines.»

Le chiffre

1838 C'est le nom du bar qui ouvrira

bientôt ses portes au sein de l'hôtel Chais Monnet. L'équipe a dévoilé son logo hier sur les réseaux sociaux. Pour rappel, 1838, c'est l'année de construction des chais. Le restaurant gastronomique a lui été baptisé Les Foudres, en référence aux énormes tonneaux qui règnent sur les lieux. Et petite précision au cas où: le bar et le restaurant seront accessibles à tous, pas seulement à la clientèle de l'hôtel.

En vue Aimé Letono met les voiles

Le patron de la société cognacaise L & L Prestig'auto a décidé de voir plus grand et d'étendre son activité à Lyon. Bien connu en ville (CL lui avait consacré un portrait le 23 février), il mettra les voiles, avec sa famille, le 15 août. «Cognac est une belle niche mais on est un peu à l'étroit. On a envie de se diversifier», indique Aimé Letono, 46 ans, qui a choisi Lyon «parce que c'est près de tout». «Pas loin de Paris, de la Suisse, des Alpes, de l'Italie...» Mais que ses clients cognacais se rassurent: l'activité ne va pas cesser pour autant en Charente. «Deux chauffeurs vont continuer à assurer le service pour nos gros clients comme Grey Goose, mais aussi la nuit à la sortie des bars et des discothèques. Nous avons réussi à nous faire connaître pour ces services. Nous voulons voir si ça peut fonctionner ailleurs.»



Pour contacter L & L Prestig'auto, le numéro reste le même: 06 83 91 32 97.

Michel Rolland: «On est crevés mais ravis»

Ce week-end, Blues Passions organisait le premier Stereoparc à Rochefort. L'équipe est prête à renouveler l'expérience l'an prochain.



L'équipe de Blues Passions, Michel Rolland en tête, a organisé ce week-end le premier Stereoparc.

Photo archives Renaud Joubert

Julie PASQUIER
j.pasquier@charentelibre.fr

C'était un challenge. Reprendre en six mois le Summer Sound festival de Rochefort, qui avait enregistré 22.500 entrées sur quatre jours en 2017. L'équipe de Blues Passions l'a relevé. La première édition de Stereoparc a eu lieu ce week-end à la Corderie royale. Sur deux jours, avec entre autres Steve Angello, Fakear et Lost Frequencies, elle a réuni un peu plus de 6.000 personnes. Michel Rolland se projette déjà en 2019.

Quel bilan dressez-vous de cette première édition de Stereoparc?

Michel Rolland. On est crevé mais ravis. C'était super! Le bilan est positif. 6.100 billets sur deux jours, c'est conforme à nos atten-

”

C'est conforme à nos attentes. On a fait ce qu'on voulait.

tes. On a fait ce qu'on voulait au niveau de l'implantation, de la scène, de l'organisation avec les partenaires. On a construit ça comme on le fait pour Blues Passions. Ce qu'il nous a manqué, c'est peut-être un petit mois pour travailler sur la communication.

Il y aura donc une deuxième édition?

On va se retrouver en septembre. On sait qu'on repart, nor-

malement sur deux jours. Est-ce que ce sera aux mêmes dates? On doit y réfléchir. On sera, en tout cas, plus serein car on a, cette fois, un an pour le préparer et qu'on a pris la pleine mesure de l'espace et du lieu. On va regarder «step by step» comment faire progresser ce festival.

Vous envisagez également de créer une structure commune avec le Free Music de Montendre...

C'est une réflexion qui est engagée depuis deux ans. On souhaite créer une Scic [société coopérative d'intérêt collectif, NDLR] au premier trimestre 2019. On cherche un nom à cette structure, qui portera les trois événements qu'on connaît. Mais à l'intérieur, chacun des festivals gardera son identité, son ancrage local... On ne veut pas dénaturer tout ça.

Concert

Carine Achard en solo au Luma Café

Ce vendredi, à partir de 20 heures, le Luma Café propose une soirée pop folk avec Carine Achard en tête d'affiche. Cette chanteuse d'origine auvergnate parcourt la France depuis plus de dix ans avec des compositions puissantes et pleines de mélancolies. Au piano, elle délivrera un aperçu de son nouvel album «La traversée» sorti le 25 mai. Un voyage entre ombre et lumière, où la jeune femme se livre sans complexe sur les différentes facettes de sa vie. *«C'est une artiste vraiment étonnante, on est dans une chanson française moderne, pleine*

d'intensité et de sincérité», s'enthousiasme Thierry Ollion, gérant du Luma Café. Elle ne sera pas seule puisqu'en première partie, c'est Jean Roch Waro qui fera le spectacle. Ce Metzain de 43 ans s'inscrit dans un univers folk teinté de rhythm and blues. *«On a proposé beaucoup de rock durant le mois de juillet. Là on revient à quelque chose de plus calme et ça va faire du bien»,* confie le gérant du Luma Café. Pendant les concerts, des repas seront proposés pour un prix de 25 euros. Mais il est possible d'assister gratuitement à cette soirée musicale.



Situé au 44 place d'Armes, le Luma Café propose des concerts festifs tout l'été.

Photo CL

■ OENSAC-LA-PALLUE

Romain Samoyeau nouvel animateur municipal

Parmi les nombreux dossiers à l'ordre du jour du conseil municipal, la création d'un emploi d'animation territoriale à temps complet a été votée à l'unanimité. Romain Samoyeau, déjà animateur des temps d'activités périscolaires, assumera en plus des missions d'animateur culturel et autres manifestations diverses sur la commune, en particulier près des jeunes. Stagiaire pendant un an, avec quelques formations, il devrait être titularisé l'an prochain.

Voie douce. Les élus ont approuvé la gestion du dossier de projet de création de la voie douce «Flowvelo», de la Dordogne à la mer, par l'agglomération. Gensac sera concerné par la 3^e tranche, avec cessions foncières sur une portion des berges du fleuve.

Transfert de charges. Bernard Mauzé, maire, a détaillé les modalités de transfert de charges à l'agglomération, suite aux six rapports d'évaluation de la commission locale d'évaluation des charges transférées, concernant la gestion des milieux aquatiques, les piscines de Cognac et Châteauneuf, la ZA de Saint-Simeux, des eaux pluviales, réseaux de télécommunications électroniques, en expliquant les répercussions pour la commune de l'attribution de compensation. Approbation à l'unanimité, ainsi que pour la prise de quatre compétences devenues optionnelles, déjà votées par l'agglomération : construction, aménagement, entretien, gestion d'équipements culturels et sportifs



Romain Samoyeau.

Photo CL

d'intérêt communautaire; aide au financement de sites et établissements d'enseignement supérieur et de recherche sur le territoire, en particulier l'université des eaux-de-vie de Segonzac; l'élaboration et la mise en œuvre du plan Climat air énergie territorial; lutte contre les fléaux atmosphériques.

Divers. L'avenir de la boulangerie est assuré. Jean-Claude Schweitzer quitte la région le 19 août, mais le magasin est repris, et après quelques aménagements, il rouvrira vendredi 31 août. La recherche d'une aire d'accueil pour les gens du voyage est à l'étude par l'agglomération. Les élus ont examiné la carte de l'évolution du plan local d'urbanisme proposé par l'agglomération qui a pris la compétence, avec priorité de protéger les zones agricoles et de construire sur quelques «dents creuses», à l'intérieur du périmètre déjà défini.

Climat : l'emballlement ?

ÉTUDE Elle alerte sur les risques d'une hausse incontrôlable des températures à partir d'un seuil de 2 °C. Tout proche...

JEAN-DENIS RENARD
jd.renard@sudouest.fr

En matière climatique, les mauvaises nouvelles obéissent à une telle routine qu'il devient difficile de faire lever l'oreille des populations. L'étude internationale publiée lundi dans la revue américaine « Proceedings of the National Academy of Sciences » (PNAS) a pourtant de quoi interloquer. Les travaux des chercheurs avancent l'hypothèse d'un « point de rupture » rapproché. Il pourrait correspondre à un réchauffement de 2 °C par rapport à l'ère pré-industrielle (le début du XIX^e siècle).

À ce point de rupture, réduire les émissions de CO₂ (le principal des gaz à effet de serre) n'empêcherait plus le thermomètre de grimper. La planète s'acheminerait inexorablement vers « une température de 4 à 5 °C plus chaude qu'à la période pré-industrielle et un niveau de la mer 10 à 60 mètres plus élevé qu'aujourd'hui », selon les auteurs.

Planter ce décor à partir de 2 °C supplémentaires donne à l'humanité un rendez-vous quasi-immédiat. Le réchauffement terrestre est en train de franchir la barre du degré supplémentaire et se poursuit au rythme de 0,17 °C de plus par décennie. L'inertie de la machine climatique est telle que, sauf réduction drastique, ultra-rapide et hautement improbable de nos émissions de gaz à effet de serre, la barre des 2 °C devrait être atteinte dans quelques dizaines d'années tout au plus.

Des terres inhabitables

Les effets de l'emballlement sur nos so-

ciétés fragiles seraient dévastateurs. L'élévation du niveau des océans engloiterait des littoraux surpeuplés - Miami, New York, Mumbai, Shanghai, par exemple. Les phénomènes extrêmes comme les vagues de chaleur, les crues et les ouragans seraient légion.

Ce scénario désastreux reprend quelques points connus. Il y a un an, une étude publiée dans la revue

L'élévation du niveau des océans engloiterait des littoraux surpeuplés - Miami, New York, Mumbai, Shanghai, par exemple

comme l'Inde, le Pakistan et le Bangladesh. La semaine dernière, des travaux complémentaires ont défini la grande plaine du nord de la Chine comme le territoire le plus menacé sur ce plan.

Une mécanique infernale

Selon les chercheurs, l'emballlement climatique serait déterminé par des phénomènes physico-chimiques déjà à l'œuvre. Ainsi de la fonte du pergélisol, le sol gelé en permanence dans l'hémisphère nord, des immensités de la Sibérie au Canada. Ces sols contiennent de formidables quantités de matières organiques qui, une fois décongelées, sont susceptibles de dégager de non moins formidables quantités de dioxyde de carbone et

« Science Advances » avait souligné le risque de rendre l'Asie du sud inhabitable dès que les vagues de chaleur durables voisineraient avec les 35 °C. La chaleur est tellement humide qu'elle serait mortelle pour l'homme. L'étude englobait des pays



La fonte des glaces de l'Antarctique Ouest et du Groenland conduirait à une hausse du niveau de la mer de 13 mètres. PHOTO ARCHIVES AFP

de méthane, un gaz à effet de serre encore plus puissant.

Le réchauffement graduel des océans pose aussi la question de la stabilité des hydrates de méthane. Ce sont des composés présents dans les sédiments à grande profondeur, là où la forte pression de l'eau se conjugue à une température très froide. Le méthane serait libéré et s'échapperait vers la surface.

Dans le même ordre d'idées, la disparition de la banquise (l'eau de mer gelée) aurait - aura, le conditionnel est superflu - un effet accélérateur du réchauffement. L'océan, de couleur sombre, absorbe le rayonnement solaire quand la banquise, blanche, le

renvoie vers la haute atmosphère. Parmi ces processus, on peut également citer la mise en branle de gigantesques masses de glace sur le continent Antarctique. La fonte des glaciers du pôle sud est lente mais leur mouvement est autrement inquiétant. L'océan réchauffé fragilise les barrières de glace en mer qui bloquent jusqu'ici les glaciers sur la terre ferme. Quand elles se brisent, il n'y a plus d'obstacles à l'écoulement de ces glaciers, promis à la fonte dès lors qu'ils dérivent en surface. La désintégration des barrières de glace Larsen B en 2002, puis Larsen C l'an dernier, est un signe avant-coureur du monde esquisé dans l'article de PNAS.

NOUVELLE-AQUITAINE

Dans le Sud-Ouest, le pic de l'épisode de canicule qui touchait la France depuis le 2 août a été atteint lundi, journée la plus chaude. Il a certes fait très chaud en Nouvelle-Aquitaine, avec des températures supérieures à 35 °C dans presque toute la région. Mais dans l'ensemble, « la canicule d'août 2003 reste la plus intense et celle de 2006 la plus longue », souligne Mireille Alleno, du service étude et climatologie de Météo France Bordeaux. Un seul record de température a été battu, à Dax (40), où la nuit du 6 au 7 août a été la plus chaude depuis le début des relevés, en 1958.

La différence se fait au nez

ENOTOURISME Sur leur domaine, à Chillac, Blandine et Anne-Laure Conte abordent le cognac d'une manière originale. En testant aussi l'odorat de leurs visiteurs sur d'autres spiritueux

DIIDER FAUCARD
d.faucard@sudouest.fr

Le cognac est le meilleur spiritueux du monde. Au cœur des Charentes, c'est plus qu'une assertion, une vérité universelle que personne ne songerait à remettre en question. Oser émettre quelques doutes peut vous attirer au mieux les moqueries ou l'indifférence polie de votre interlocuteur, au pire ses foudres. Surtout si le dit interlocuteur, viticultrice ou autre, a les deux pieds ancrés dans ce monde.

Lancer cette affirmation, c'est bien, mais après ? Qu'ajouter face au visiteur béotien qui n'est pas « initié » ou n'a tout simplement pas envie de prendre ce qu'on lui assène pour argent comptant ? Du côté de Chillac — à quelques encablures de Barbezieux — Blandine et Anne-Laure Conte ont, sur leur domaine, mis en place des ateliers originaux, en plus de la traditionnelle visite du domaine entre les vignes et du passage dans la distillerie et le chai.

« C'est une idée que nous avons eue il y a deux ans. Elle est de positionner le cognac par rapport au reste du monde. Et donner aux gens l'occasion de se faire une opinion par eux-mêmes », expliquent les deux sœurs. Sachant que le cognac représente approximativement 1% de la production mondiale, le champ d'action est vaste.

Le cognac et les autres

Cette initiative passe par des petits ateliers où il est proposé de reconnaître, au nez essentiellement — goûter tous les alcools serait un peu périlleux — un certain nombre de spiritueux, dont le cognac. Des spiritueux blancs et des spiritueux bruns, « soit on en fait un, soit on fait les deux à la suite, tout dépend des gens. L'idée

est qu'ils puissent avoir des repères olfactifs ». Vodkas, gin, rhums, tequilas, calvados, whisky, brandys sont au rendez-vous. « Ce sont notamment des alcools que nous avons ramenés de différents voyages ou qu'on nous a donnés. Nous avons, par exemple un brandy qui nous a été offert par un ouvrier moldave que nous avons eu une année. Pour lui, c'était un très beau cadeau, mais quand nous l'avons goûté... », rigolent les sœurs. Manque juste un armagnac, « c'est vrai, il faut qu'on s'en procure ».

Pour le reste, et après avoir joué le jeu, force est de reconnaître que les ateliers sont plutôt ludiques, « pour les spiritueux blancs, on utilise un cognac blanc. Il est interdit par l'AOC d'en commercialiser mais il est utile pour la démonstration », précise Blandine Conte. Et, a priori, identifier les spiritueux blancs est un peu plus facile que pour les bruns. « Certains, comme le calvados sont bien typés. Mais pour d'autres, comme des vieux rhums ou des brandys dont certains sont très bien faits, la différence n'est pas forcément évidente », admettent les maîtresses du lieu.

Un côté pédagogique

Certes, pour le dégustateur professionnel ou (et) confirmé, la différence va vite s'établir. Mais pour le consommateur lambda voire néophyte, c'est une autre paire de manches. « Nous avons, en tout cas, de bons retours par rapport à ces ateliers. Les visiteurs s'y retrouvent. Les gens sont demandeurs de cette aide face à l'étendue du monde des spiritueux. »

Mieux vaut, en effet, une bonne démonstration qu'une déclaration péremptoire telle qu'évoquée à l'attaque de ces lignes. Même si, dernière, le but est bien évidemment le



Avec Blandine et Anne-Laure Conte, tester le cognac et les autres spiritueux est ludique. PHOTO D.F.

même, promouvoir le cognac et démontrer sa supériorité par rapport aux autres. « Cela n'a pas grand-chose à voir. Dans le cognac, il y a une finesse, une pléthore d'arômes là où d'autres utilisent des artifices comme le caramel. Dans le cognac, il y a un savoir-faire en plus, une histoire qui se raconte. C'est vraiment le haut du panier des spiritueux », assure les jeunes femmes.

L'or ambré dispose là d'excellentes ambassadrices : « L'objectif est vraiment d'aller au-delà de la visite traditionnelle et d'apporter un côté pédagogique. Tout comme, lors de la visite, lorsqu'un sort du cognac d'un fût. Les gens le sentent tout d'abord puis quand on leur explique comment faire tourner le verre, le chauffer pour libérer tous les arômes et qu'ils sentent ensuite la différence. L'exercice est à conseiller, c'est réussi.

Le Domaine Conte et Filles

La propriété est située au lieu-dit Chez Grimaud à Chillac. « Nous avons 25 hectares de vignes qui se partagent en Petite Champagne, Fins Bois et Bons Bois », indiquent les sœurs. Lesquelles ont repris le domaine familial à partir de 2011. « En 2011, nous avons commencé la production et en 2012 nous avons lancé notre propre marque de bouteilles » (cognacs, pineaux et aussi du pétillant de raisin). La vente directe a, en effet, été leur œuvre : « Avant, tout partait au négoce. Heureusement, il y avait dans les chais des stocks de vieux cognacs qui nous ont permis de démarrer cette vente directe que nous avons de plus en plus développée. »

Anne-Laure et Blandine Conte avaient, dans un premier temps, envisagé de nommer leur marque « Chez Elles ». « Mais il y a eu un problème avec le magazine "Elle" qui nous a reproché de vouloir profiter de son nom. » Reste à savoir comment le dit magazine avait eu vent du projet et pourquoi il n'avait pas vu le « s » qui faisait toute la différence. Mais peu importe, les filles ont vite trouvé la solution : « On a simplement pris notre nom de famille » (Conte Filles, NDLR).

À noter que leur pineau blanc a décroché une médaille d'or au dernier Concours général agricole, lors du Salon de l'agriculture, à Paris. Les sœurs assurent.

Contact : 06 62 38 37 06 ou www.contefilles.com.

« Le pineau est un produit extraordinaire »

SEGONZAC Chez Guillon-Painturaud, dans le village de Biard, Line Sauvant propose des ateliers d'assemblage de pineaux, mais pas que

C'est un système de vases communicants. Le cognac est au mieux de sa forme, le pineau souffre. « C'est logique que les producteurs privilégient ce qui fonctionne », note Line Sauvant.

Mais, même si la propriété Guillon-Painturaud produit aussi du cognac, son ADN est avant tout celui du pineau. « Le pineau est un produit extraordinaire », lance Line Sauvant, à la tête des 19 hectares du domaine depuis 1994, au cœur de la Grande Champagne. Un pineau qu'elle défend bec et ongles. Bon sang ne saurait mentir.

« Mon grand-père maternel a été l'un des précurseurs, après la guerre, sur l'appellation du pineau et sa commercialisation. Il a transmis sa passion à son gendre, mon père, qui me l'a passée à son tour. Le pineau

fait partie de la richesse de la famille », poursuit-elle. Regrettant que le vin de liqueur, protégé par une AOC depuis 1945, ne soit pas plus valorisé : « La famille du pineau va mal. Avant, il y avait une unité entre les producteurs, ce n'est plus le cas. Et il n'y a pas assez de promotion », constate Line Sauvant. Ou si communication il y a, elle porte essentiellement sur les pineaux jeunes que l'on peut boire en cocktails ou allongés (sic !) d'un glaçon, « pour essayer de créer une dynamique ? », souffle Line Sauvant.

En revanche, les vieux et très vieux pineaux, les plus qualitatifs, sont condamnés à rester dans l'ombre. Or, chez Guillon-Painturaud, à l'instar des cognacs, on aime laisser vieillir le pineau jusqu'à 25-28 ans. « C'est un marché de niche, mais nous avons la chance d'avoir eu deux coups de

cœur du guide Hachette des vins sur ces vieux pineaux » Ici, quatre blancs sont produits : 3 ans, 10 ans, 15 ans et un très vieux datant de 1989, et autant de rosés : 3 ans, 10 ans, 15 ans et 25 ans.

Une bouteille personnalisée

Pour faire passer son message et son amour de cet alcool, Line Sauvant a mis en place des ateliers d'assemblage de pineaux, « presque tous les pineaux sont aujourd'hui issus d'assemblage », glisse-t-elle. Après un tour dans le chai, afin de raconter l'histoire du produit et comment il est réalisé : « 1200 hectares de vigne sont consacrés au pineau et 14 cépages, dont quatre rouges, sont autorisés pour sa confection », renseigne-t-elle par exemple, il est temps de passer aux travaux pratiques.



L'art délicat de l'assemblage. PHOTO ANNE LACAUD

Si pour le cognac on assemble crus et années, là, ce sont des pineaux, rosés et blancs, de trois années différentes qui attendent les apprentis assembleurs. Une feuille

pour noter les impressions ressenties au nez et à la bouche, les différents arômes identifiés. « Cela permet d'identifier, notamment, le pineau qui vous plaît le moins. » Ensuite, il est temps de pratiquer le savant dosage et de repartir, tout heureux, avec son flacon dûment étiqueté, daté et signé. « Il est recommandé de laisser le pineau reposer quelques semaines avant de le boire », prévient Line Sauvant.

Et si d'aventure vous souhaitez rester un peu plus, sachez qu'un escape game, où il faut poser ses pas et découvrir les secrets d'un maître de chai. Ludique mais aussi corsé.

D. F.

Atelier assemblage : 35 € par personne. Escape game : 25 € par personne. La propriété est ouverte cet été du lundi au samedi de 10 à 12 heures et de 14 à 18 heures. Tél. 05 45 83 41 95. Site : www.cognac-guillon-painturaud.fr.

Une cuisine au feu de bois pour le Fief du Roy

RESTAURATION

La Cantine du Roy devrait ouvrir le 15 octobre dans la zone commerciale du Fief du Roy, à Châteaubernard

BENJAMINPELSY

Prise dans les hautes herbes, la future Cantine du Roy n'est encore qu'une coquille presque vide. Installée dans l'ancien King Jouet de la zone commerciale du Fief du Roy, à Châteaubernard, elle ouvrira le 15 octobre. Jean-Marc Granger et Jean-François Vedraïne, les gérants du Globe et des Voiles des Pontis à Cognac, lancent leur troisième restaurant.

« Cela faisait un peu plus d'un an que l'on voulait s'installer ici. C'est une zone en pleine expansion et il n'y a pas d'autre offre de restauration aux alentours. » Ils serviront une cuisine faite au feu de bois inspirée par la Maison Damauzan, à Bordeaux (Gironde). « La carte n'est pas encore totalement arrêtée mais on sait déjà que ce sera des plats gourmands. »

Partir d'une boîte vide

Avec une offre de grillades et de côtes de bœuf, ils espèrent attirer un public large d'amateurs de bonnes viandes. « Il n'y a pas beaucoup de restaurants dans la région sur ce segment. » Les gérants espèrent faire de ce lieu le rendez-vous des événements comme les anniversaires. La Cantine du Roy proposera aussi une formule midi « attrayante » en restauration rapide, selon Jean-Marc Granger.



Jean-Marc Granger fait intégralement confiance à son maître d'œuvre, Émeric Petit, pour la décoration du site. PHOTO B.P.

Depuis le 1^{er} juillet, les travaux vont bon train. « Nous sommes partis d'une boîte vide. » L'actuel toit en tôle sera recouvert et étanchéifié. L'édifice était laissé l'abandon depuis deux ans. Les murs sont en train d'être montés. Comme le bâti n'a pas été construit pour un restaurant, les équipes doivent creuser le sol pour installer les évacuations d'eau. Dans la cuisine, la place pour la grande cheminée est déjà prête. Jean-Marc Granger attend son tournebroche pendulaire avec impatience. Pour s'assurer que les normes de protection incendie sont

respectées, il a demandé de l'aide à une entreprise spécialisée, la Socotec. « Ils nous ont aidés à faire les plans de la cuisine. »

15 nouveaux emplois

La salle est pour l'instant difficile à imaginer : « Au final, nous aurons 25 places. » Le décor, lui, reste un mystère. Le gérant s'en remet totalement à son maître d'œuvre, Émeric Petit : « C'est lui qui a refait la décoration du Globe et du Verre à pied. C'est un champion ! » C'est l'une des fiertés des propriétaires : être moteur de

création d'emplois. La Cantine du Roy tournera sept jours sur sept, midi et soir. Une charge de travail que permettra la création d'une quinzaine d'emplois. « Au début nous allons commencer à 12. Nous espérons monter en puissance rapidement. »

Cette montée en puissance ne concernera pas que le restaurant. Le service de traiteur du Globe, aujourd'hui à l'étroit place François-1^{er}, s'installera aussi dans le bâtiment. Une partie des infrastructures lui est dédiée, avec notamment un nouveau comptoir d'accueil.

Une décharge dans le bourg du village

Les habitants de la commune s'étonnent de voir une déchetterie à ciel ouvert en plein centre du village, à quelques mètres des services techniques de la mairie, à deux pas du terrain de football où les jeunes viennent de reprendre les entraînements.

Pour le maire, Dominique Souchaud, cette déchetterie sauvage est située sur un terrain privé appartenant à Jean-François Macouin, viticulteur et marchand de bois. Si Dominique Souchaud reconnaît qu'il a autorisé Jean-François Macouin à entreposer quelques sacs de déchets, il semble toutefois un peu gêné devant l'amoncellement de détritrus en tous genres. « La commune a besoin de boucher des

trous sur certaines routes et chemins et pour ce faire des gravats sont nécessaires pour nous y aider » explique Dominique Souchaud, quelque peu sans réponse face à cette situation.

Quant à Jean-François Macouin, il plaide semi-coupable car avouant, « j'ai été souffrant pendant deux mois et les gens en ont profité pour déposer n'importe quoi ». Ce terrain n'a, effectivement pas de clôture et se trouve accessible à tous, d'où l'inquiétude des riverains car en ces périodes de canicule, des risques d'incendies existent. Espérons qu'une solution soit apportée rapidement pour rassurer les habitants de la commune.

Colette-Christiane Guné



Une déchetterie à ciel ouvert en plein centre de la commune.

PHOTO C.-C. G.