

MAGAZINE

L'INFORMATION

Agricole

Mensuel - N° 891 - 4,50 € - Octobre 2015

TE

... comme Excellence



L'agriculture française, un secteur d'excellence



Je suis fière que l'agriculture française soit entrée dans le cercle restreint de l'Excellence Française en 2011. Pour poursuivre dans cette distinction, un palmarès spécial « Produits du terroir » a été créé pour l'édition 2015. Mis en place en collaboration avec la FNSEA, 22 produits d'excellence ont été sélectionnés après un travail de longue haleine. Nous avons recherché une approche équilibrée entre produits de la terre et produits de la mer. Joint au très bel ouvrage édité à cette occasion, nous avons réalisé un Abécédaire, rappelant l'ensemble des signes de qualité (p. 17). Notre agriculture est plébiscitée partout dans le monde pour sa gastronomie. Notre savoir-faire de production typique et de grande qualité est connu et reconnu hors Hexagone. Aussi, remercions l'Excellence française qui donne à notre agriculture la chance d'être mise à l'honneur. Elle contribue ainsi au rayonnement de la France à l'étranger, aux côtés d'entreprises prestigieuses comme Airbus, Areva, le Cadre noir de Saumur... ou de grands chirurgiens et scientifiques.*

La France est belle parce qu'elle est cultivée, avec des producteurs qui savent valoriser les atouts de chaque territoire, alliant tradition et modernité. La France accueille 80 millions de visiteurs chaque année. C'est une opportunité économique et sociale exceptionnelle et le tourisme vert va crescendo.

Comme l'affirme notre ministre des Affaires étrangères, Laurent Fabius, qui soutient notre démarche c'est non seulement du business mais aussi l'image de notre magnifique pays.

Christiane Lambert, Première Vice-présidente de la FNSEA



* En 2011, Christiane Lambert, Première Vice-présidente de la FNSEA permet à l'agriculture d'entrer dans le Club des membres de l'Excellence Française. Parrainée par Marion Guillou, lauréate en 2010, en tant que Présidente du Conseil d'administration de l'École Polytechnique, Christiane Lambert, première vice-présidente de la FNSEA est membre de l'Excellence française, depuis 2011 pour représenter le grand secteur agricole. Ses multiples engagements sur le renouvellement des générations, l'agriculture respectueuse de l'environnement et la promotion en font un porte-drapeau reconnu.

■ Maurice Tasler, président de l'Excellence Française

En France nous sommes extrêmement bons, dans quantité de domaines

Le président de l'Excellence française nous explique la genèse de cette association, ainsi que son objectif. Parmi les 93 membres, figurent des personnalités et des entreprises de différentes tailles dans des domaines très variés allant des secteurs artistiques et culturels aux domaines du sport, de l'industrie, des services.

L'Information Agricole – Comment est née votre association Excellence Française ?

Maurice Tasler ■ L'association de l'Excellence française est née d'une de mes constatations. J'ai, au cours de ma carrière

professionnelle parcouru le monde et j'ai travaillé aux Etats-Unis, de 1995 à 2008 (voir encadré, ndlr), dans une société de production. J'ai alors pris conscience que la France ne savait pas se vendre ou avait des scrupules à le faire, hors de ses frontières.

Et ceci, dans différents secteurs d'activités. Il existe un voile pudique à exposer ce que l'on fait et sait faire. Par exemple, avec le cœur artificiel de Carpentier, il a fallu attendre pour communiquer. Beaucoup de contraintes administratives pèsent sur les

MAURICE TASLER EN BREF

Pour expliquer son parcours, il faut noter trois concours de circonstances significatifs sur Maurice Tasler. Quand il a 7 ans, ses parents l'emmènent visiter le Louvre. Fasciné par les Impressionnistes, il décide qu'il sera artiste peintre. Dès ce moment, effectivement, il n'arrêtera plus de dessiner et de peindre. Cinq années plus tard, il assiste à un récital Chopin par Arthur Rubinstein. Il en ressort profondément troublé et décide qu'il sera également musicien ! Il se met au piano, d'abord classique, par le biais du Conservatoire, puis il vient au jazz. Tout en continuant ses études, il va s'adonner des années durant à cette musique où l'improvisation est reine, un contexte idéal pour ce natif du Verseau. Puis c'est après avoir vu le film « Les hommes en blanc » tiré du roman d'André Soubiran qu'il s'engage dans la voie médicale. Dans le même temps, il publie, enseigne et réalise de nombreux films médicaux, destinés essentiellement à l'Enseignement post-universitaire. A 35 ans, il décide de se consacrer entièrement au cinéma. Il est à la fois auteur, producteur et réalisateur avec notamment « Le Patrimoine français vu du ciel », « L'Ange gardien »... Dans le même temps et durant 18 ans, il voyage dans le monde entier. Il écoute, il enregistre des entretiens et avec sa caméra, il fixe lui-même les images de ses films. Il obtient de nombreuses récompenses en particulier à Cannes, Los Angeles et Paris. Par le biais du 7^e Art, il s'initie aux techniques de la promotion et de la communication. Puis il décide en 1992 de tourner sa dernière séquence cinématographique afin de se consacrer à d'autres activités dont sa passion d'enfance, la peinture. Avec notamment plusieurs expositions à thème « Impressions Terre Promise », « Impressions Sainte-Victoire » en hommage à Cézanne, « Impressions Désert » ...



entreprises et dans de nombreux domaines, il faut s'assurer qu'on a fait ses preuves. Il existe une pudeur de la part des hauts responsables. J'ai souhaité ainsi apporter ma pierre à l'édifice et montrer quel potentiel d'innovation et de savoir-faire possède la France, dans des domaines d'activité très divers et insoupçonnés. Nous sommes extrêmement bons, dans des quantités de domaines insoupçonnés.

I. A. – Comment accéder à votre cercle très élitiste ?

M.T. ■ Nous avons, dès 2008, édicté un cahier des charges, avec une charte. Il existe un règlement intérieur qui a peu bougé, depuis l'origine. Chaque année, nous faisons entrer 5 à 6 membres nouveaux, qui doivent être parrainés. Nous devons interroger l'ensemble de nos membres, avant d'en accepter de nouveaux, dans un secteur que nous avons choisi auparavant. Nous avons à la fois des personnalités, des entreprises, et des institutions. Nous sommes aujourd'hui 93 membres.

I. A. – Comment justement participez-vous à la connaissance de ce Palmarès, en France et hors frontières ?

M.T. ■ Nous contribuons à faire connaître ses personnalités et ses entreprises par la réalisation de films – avec TV5monde, l'édition – diffusion d'un ouvrage prestigieux de 25 pages et tiré à plus de 8 000 exemplaires mettant, chaque année, en avant nos nouveaux lauréats et une cérémonie du Palmarès, dans ces cadres prestigieux. Cette année, nous sommes accueillis dans le cadre somptueux de la Philharmonie pour l'organisation des cérémonies du palmarès.

I. A. – Pourquoi avez-vous mis en avant la gastronomie cette année ?

M.T. ■ Depuis trois ans, nous ajoutons un palmarès spécial. Ainsi, nous avons par exemple mis en avant nos artistes, nos chercheurs. Pour cette édition, nous sortons un

palmarès spécial des produits du terroir. Il s'agit d'un dossier très lourd car nous avons voulu associer les régions et les grands chefs. Nous avons choisi 22 produits et avec eux, 10 chefs triplement étoilés. Ils ont tous accepté et nous ont proposé des recettes à partir de ces produits.

I. A. – Quelle est votre principale satisfaction ?

M.T. ■ C'est d'avoir réussi à intégrer de grandes institutions, des entreprises et des personnes qui font honneur à notre pays. Des personnes ont compris le sens de ma démarche et y ont adhéré. Nous commençons à être connus, et nous recevons régulièrement des demandes d'entrée. Je freine d'ailleurs pour que notre association ne devienne pas trop importante. Mais, nous répondons en tout cas à tous. Nos membres, quand ils se déplacent à l'étranger, parlent de l'Excellence française. Nous ne cherchons pas à faire une communication de masse.

I. A. – Quelles sont les relations avec les autres organisations, institutions dans ce domaine de l'Excellence ?

M.T. ■ Nous associons bien entendu, dans notre démarche tous les ministères concernés de qui nous avons obtenu la totalité du soutien. Laurent Fabius, le ministre des Affaires étrangères est complètement à nos côtés. D'ailleurs, il a écrit la préface de notre livre d'or. Nous travaillons avec d'autres organisations comme le comité Colbert, dont certains membres font également partie de notre association.

Propos recueillis par Claire Nioncel

PARTI DES CONDITIONS D'ACCÈS (CHARTRE)

- > Les lauréats doivent être parrainés par un membre de l'Excellence française.
- > Pour les lauréats potentiels, être de nationalité française et pour les entreprises, avoir leur siège social en France.
- > Avoir une activité à vocation internationale.
- > Disposer d'un savoir-faire reconnu (ancien ou récent) et œuvrer sur un créneau d'excellence.
- > Disposer d'un minimum d'originalité et faire preuve d'innovation, et de compétitivité.
- > Exercer son activité en France ou à l'étranger, sous réserve d'une parfaite reconnaissance d'un savoir-faire français.

■ Excellence française

Une édition prestige

Chaque année, le Livre d'Or de l'Excellence Française met à l'honneur des secteurs d'activité dans lesquels la France se distingue. Il est réalisé par son président Maurice Tasler, préfacé par MM. Gérard Larcher et Laurent Fabius.

Le Livre d'Or de l'Excellence Française met en lumière les atouts dont dispose la France dans un monde de plus en plus ouvert à la compétition et à la concurrence. En proposant de faire partager chaque année l'expérience et le savoir-faire de ces personnalités incontournables, le Livre d'Or de l'Excellence Française devient au fil des années une référence

parmi ce qui se fait de mieux dans le pays, au bénéfice de tous.

Les 6 secteurs de l'année 2015 sont représentés par des dirigeants d'entreprises et d'institutions publiques, de sociétés privées ou par des individualités d'exception, dont la réussite personnelle et professionnelle dépasse largement les frontières françaises.

Lauréats 2015 :

Laurent Bayle/*Philharmonie de Paris*, Général Damien Striebig/*Garde Républicaine*, Henri de Castries/*AXA*, Thierry Oriez/*J.M. Weston*, Maurice Ricci/*AKKA Technologies* et Claude Lelouch/*Les Films 13*.

Invité d'honneur 2015 :

Général Jean-Louis Georgelin/*Grande Chancellerie de la Légion d'honneur*. ■

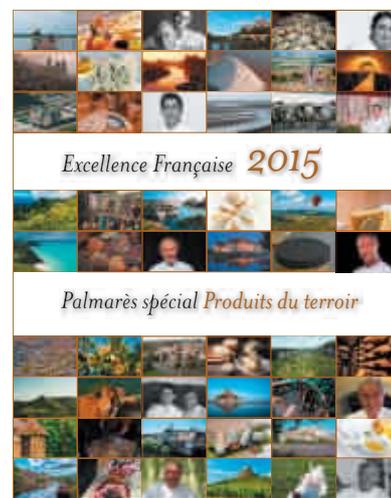
LE LIVRE D'OR 2015



Avec cette sixième édition, l'Excellence Française poursuit son œuvre de compilation des savoir-faire afin de constituer une collection de haut niveau quant aux messages délivrés par des personnalités de tout premier plan. Les entretiens consignés dans ce Livre d'Or 2015 vont bien au-delà du classique interview car ils nous donnent à réfléchir et à prendre conscience que la réussite n'est pas le simple fait du hasard. Par ailleurs, ils expriment une volonté de bien faire au plus haut niveau et transmettent également

une expérience riche d'enseignement pour tous ceux qui doutent ou cherchent encore leur voie. Comme les précédentes, cette nouvelle édition a pour vocation de faire connaître le savoir-faire à l'international dans les secteurs d'activité les plus divers. Les Français ne manquent pas d'imagination, de créativité et de combativité, fruits de leur histoire et de leur tradition reconnues dans le monde entier. Cette année, le

Livre d'Or enrichi d'un palmarès spécial Innovation en est la démonstration.



Palmarès 2015 spécial produits du terroir français : Chaque région de France peut revendiquer un produit du terroir haut de gamme (voir page suivante).

Pour la 4^e année consécutive, le Livre d'Or de l'Excellence Française sera simultanément disponible sur iPad. Complément interactif indispensable de l'édition papier, Le livre d'Or de l'Excellence Française - Édition IPAD contient l'intégralité de l'édition papier et est enrichi en vidéo. **Excellence Française. Le livre d'Or 2015** - Prix public : 39,95 €, 240 pages www.verlhaceditions.com

■ Palmarès spécial

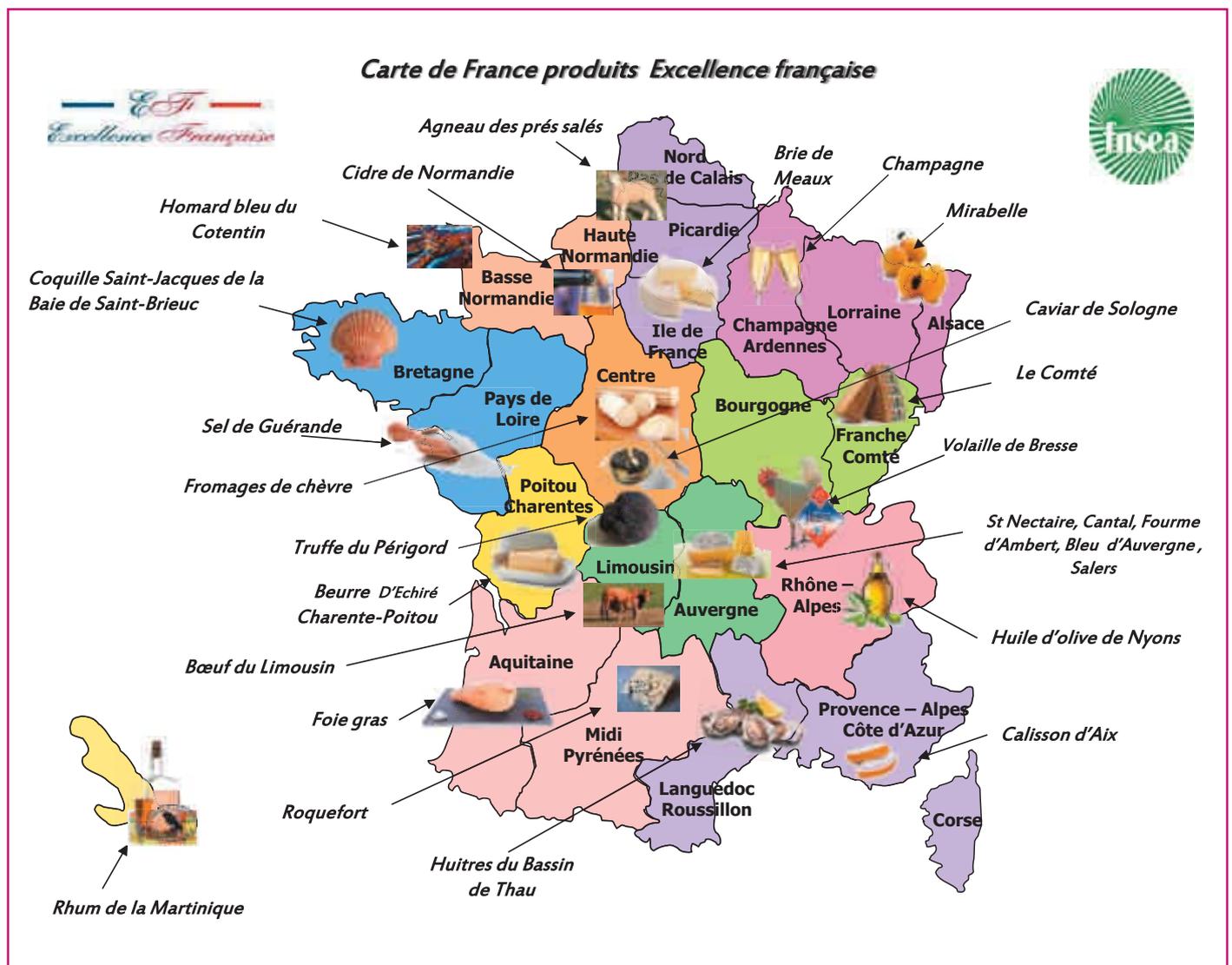
Une pluie d'étoiles sur une sélection de produits du terroir

En parallèle au Palmarès annuel consacré aux différents secteurs d'activités, un palmarès spécial produits du terroir a été élaboré cette année par l'Excellence Française avec la complicité du Guide Michelin, de la FNSEA, des Comités Régionaux du Tourisme et d'Atout France.

Pour l'édition 2015, 19 régions touristiques mais aussi de production et d'élevage ont été mises avec avant, avec 22 produits du terroir sur 193 référencés AOP/AOC

par l'Institut National de l'Origine et de la qualité. Parmi les 22 produits sélectionnés, dix d'entre eux considérés comme « transformables » sont magnifiés, à travers de belles recettes

par 10 chefs 3 étoiles (voir p. 16). Chaque Chef apporte ainsi sa contribution avec sa recette qui sera intégrée dans l'Édition 2015 du Livre d'Or, préfacée par M. Laurent Fabius.



Les Chefs étoilés



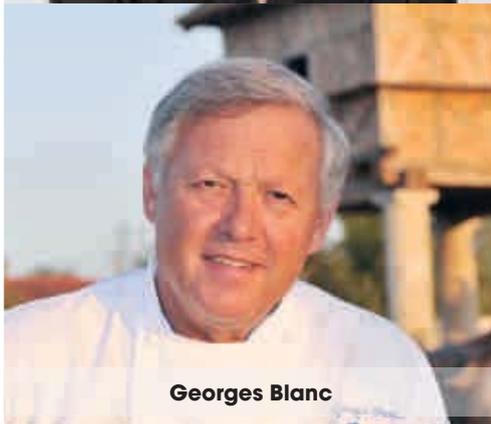
Anne-Sophie Pic



Eric Frechon



René et Maxime Meilleur



Georges Blanc



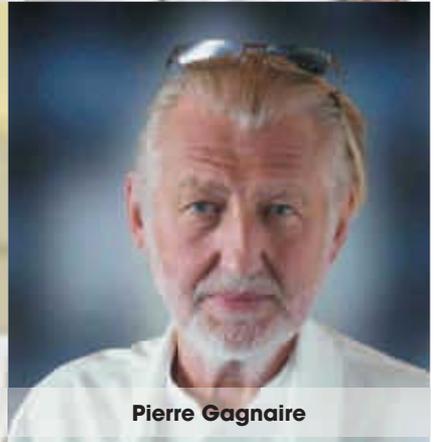
Arnaud Lallement



Yannick Alleno



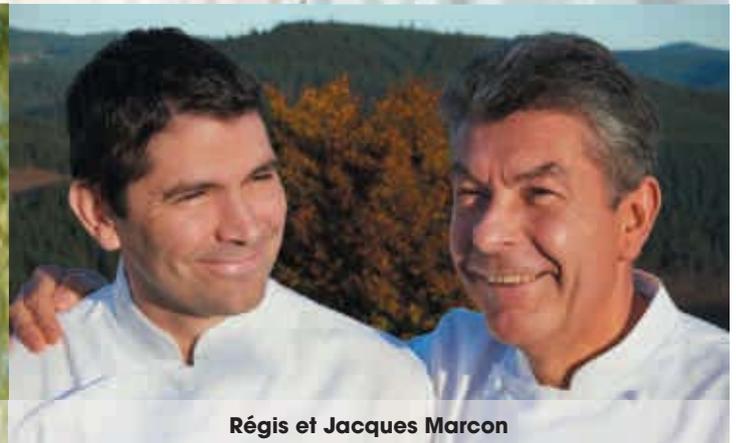
Michel Guérard



Pierre Gagnaire



Marc Haerberlin



Régis et Jacques Marcon

Photos D. R.



L'Abécédaire des produits de qualité

Abondance, Abricots rouges du Roussillon, Agneau de lait des Pyrénées, Agneau de l'Aveyron, Agneau de Lozère, Agneau de Pauillac, Agneau de Sisteron, Agneau du Bourbonnais, Agneau du Limousin, Agneau du Périgord, Agneau du Poitou-Charentes, Agneau du Quercy, Ail blanc de Lomagne, Ail de la Drôme, Ail fumé d'Arleux, Ail rose de Lautrec, Anchois de Collioure, Artichaut du Roussillon, Asperge des sables des Landes, Asperges du Blayais

Banon, Barèges-Gavarnie, Béa du Roussillon, Beaufort, Beurre de Bresse, Beurre Charentes-Poitou / Beurre des Charentes, Beurre d'Isigny, Bleu de Gex Haut-Jura / Bleu de Septmoncel, Bleu des Causses, Bleu du Vercors-Sassenage, Bœuf de Charolles, Brie de Melun, Brocciu Corse / Brocciu, Bergamote(s) de Nancy, Bœuf charolais du Bourbonnais, Bœuf de Bazas, Bœuf de Chalosse, Bœuf de Vendée, Bœuf du Maine, Boudin blanc de Rethel, Brioche vendéenne

Camembert de Normandie, Chabichou du Poitou, Chaource, Charolais, Chasselas de Moissac, Châtaigne d'Ardèche, Chevrotin, Coco de Paimpol, Coppa de Corse / Coppa di Corsica, Crème de Bresse, Crème d'Isigny, Citron de Menton, Clémentine de Corse, Crème fraîche fluide d'Alsace

Dinde de Bresse

Echalote d'Anjou, Emmental de Savoie, Emmental français est-central, Époisses

Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa, Figue de Sollès, Fin Gras/ Fin Gras du Mézenc, Foin de Crau, Fourme de Montbrison, Farine de blé noir de Bretagne, Farine de Petit Épeautre de Haute Provence, Fraise du Périgord, Fraises de Nîmes

Gâche vendéenne, Génisse Fleur d'Aubrac, Gruyère

Huile d'olive d'Aix-en-Provence, Huile d'olive de Corse/Oliu di Corsica, Huile d'olive de Haute-Provence, Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence, Huile d'olive de Nice, Huile d'Olive de Nîmes, Huile essentielle de lavande de Haute-Provence / Essence de lavande de Haute-Provence, Haricot tarbais, Huîtres Marennes Oléron

Jambon sec de Corse - Prisuttu, Jambon de Bayonne, Jambon de Lacaune, Jambon de l'Ardèche, Jambon de Vendée, Jambon sec des Ardennes / Noix de Jambon sec des Ardennes

Kivi de l'Adour, Knack d'Alsace

Laguiole, Langres, Lentille verte du Puy, Livarot, Lonzo de Corse - Lonzu, Lentilles vertes du Berry, Lingot du Nord

Mâconnais, Maine - Anjou, Maroilles / Marolles, Miel de Corse / Mele di Corsica, Miel de sapin des Vosges, Mont d'Or / Vacherin du Haut-Doubs, Morbier, Moules de Bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel, Munster / Munster-Géromé, Muscat du Ventoux, Mâche nantaise, Melon de Guadeloupe, Melon du Haut-Poitou, Melon du Quercy, Miel d'Alsace, Miel de Provence, Miel des Cévennes, Mogette de Vendée, Moutarde de Bourgogne

Neufchâtel, Noix de Grenoble, Noix du Périgord, Noisette de Cervione / Nuciola di Cervioni

Oignon de Roscoff, Oignon doux des Cévennes, Olive de Nice, Olive de Nîmes, Olives cassées de la Vallée des Baux de Provence, Olives noires de la Vallée des Baux de Provence, Olives noires de Nyons, Ossau-Iraty, Œufs de Loué, Oie d'Anjou

Pays d'Auge / Pays d'Auge-Cambremer, Pélardon, Picodon, Piment d'Espelette / Ezpeletako Bipera, Pomme de terre de l'Île de Ré, Pomme du Limousin, Pont-l'Évêque, Prés-salés du Mont-Saint-Michel, Pâtes d'Alsace, Pâté de Campagne Breton, Petit Épeautre de Haute Provence, Pintadeau de la Drôme, Poireaux de Créances, Pomelo de Corse, Pommes et poires de Savoie, Pommes de terre de Merville, Pommes des Alpes de Haute Durance, Porc d'Auvergne, Porc de Franche-Comté, Porc de la Sarthe, Porc de Normandie, Porc de Vendée, Porc du Limousin, Porc du Sud-Ouest, Poulet des Cévennes / Chapon des Cévennes, Pruneaux d'Agen / Pruneaux d'Agen mi-cuits

Reblochon / Reblochon de Savoie, Rigotte de Condrieu, Rocamadour, Raviole du Dauphiné, Rillettes de Tours, Riz de Camargue

Saint-Marcellin, Saucisse de Montbéliard, Saucisse de Morteau/ Jésus de Morteau, Saucisson de l'Ardèche, Saucisson de Lacaune/ Saucisse de Lacaune,

Tureau de Camargue, Tome des Bauges, Tomme de Savoie, Tomme des Pyrénées

Veau d'Aveyron et du Ségala, Veau du Limousin, Volailles d'Alsace, Volailles d'Anceins, Volailles d'Auvergne, Volailles de Bourgogne, Volailles de Bretagne, Volailles de Challans, Volailles de Cholet, Volailles de Houdan, Volailles de Janzé, Volailles de la Champagne, Volailles de la Drôme, Volailles de l'Ain, Volailles de Licques, Volailles de l'Orléanais, Volailles de Loué, Volailles de Normandie, Volailles de Gascogne, Volailles de Vendée, Volailles des Landes, Volailles du Béarn, Volailles du Berry, Volailles du Charolais, Volailles du Forez, Volailles du Gâtinais, Volailles du Gers, Volailles du Languedoc, Volailles du Lauragais, Volailles du Maine, Volailles du plateau de Langres, Volailles du Val de Sèvres, Volailles du Velay

... comme Excellence

■ L'excellence agroalimentaire française

Vue de la Chine et des Etats-Unis

Lors d'un colloque* sur « Les métiers et les Savoir-faire dans l'agroalimentaire français », deux points de vues ont été donnés, par des spécialistes connaissant très bien pour l'un la Chine et pour l'autre les Etats-Unis. Témoignages.

Pour Jing Zhu, ancien Conseiller de l'Ambassade de la République populaire de Chine, « quand on parle de la France en Chine, c'est très fortement lié à l'alimentation.

En effet, culturellement, les Chinois comme les Français sont des amoureux de la cuisine, on aime bien manger, on passe aussi beaucoup de temps à faire la cuisine et à table ».

Le Conseiller explique que les produits français ont une bonne réputation mais sont peu présents et les marques peu connues. « L'image des produits français est d'abord liée à la sécurité. Le contrôle et la surveillance de l'Etat n'arrivent pas à rattraper la croissance du marché, d'où les scandales sur le lait et sur d'autres produits... » souligne-t-il.

Les Chinois considèrent qu'il n'y a qu'un seul pays pour concurrencer le leur en matière de gastronomie, c'est la France. Environ 1,2 million de touristes chinois séjournent d'ailleurs en France. Ils découvrent les produits français à cette occasion. Faire l'expérience du « repas à la française » est incontournable. Ils veulent manger des produits « typiques » comme des escargots, du foie gras, des huîtres, avec du vin bien sûr. Certains d'entre eux, au retour en Chine, vont chercher à retrouver ces produits.

Soucieux de la sécurité, ils le sont aussi de la qualité. Mais c'est encore une minorité de consommateurs qui achètent les produits français : les classes aisées, cadres, mais c'est une classe grandissante (la classe moyenne est estimée entre 300 à 400 millions de personnes) et l'objectif du Gouvernement est de doubler le revenu par habitant d'ici 2020, c'est-à-dire passer de 6 000 dollars aujourd'hui à 10 000 ou 12 000 dollars par habitant.



Jing Zhu de l'Ambassade de la République populaire de Chine avec Alex Miles, sociologue et chef pâtissier lors du colloque.

Une image stéréotypée

Selon le sociologue et chef pâtissier Alex Miles, « L'Américain moyen ne connaît pas vraiment la France ni ses produits, ou bien il en a une image stéréotypée (pour un Américain, les escargots sont quelque chose de dégoûtant). Au départ, on était obligé de vendre les produits français moins chers au détail qu'en gros, parce que les clients ne les connaissaient pas. La critique la plus souvent formulée était que ce n'était pas assez sucré (c'est lié à l'habitude américaine de boire du coca-cola à table). Mais il y a tout de même une certaine part de la population qui recherche des produits de qualité, je l'estime à 3 % environ ».

Ce qui caractérise la France, selon le spécialiste, c'est le temps consacré au marché, à la préparation, le temps passé à table, deux à trois fois plus important qu'aux Etats-Unis.

Le terme « locavore » a été introduit à San Francisco en 1990, il est entré dans le dictionnaire français seulement en 2010.

Les Américains mettent de la cannelle partout dans les gâteaux, dans les chaussons aux pommes ou la tarte aux pommes, si on veut leur en vendre il faut en mettre même si ce n'est pas la recette « classique ».

Aux Etats-Unis, comme en Chine, les goûts sont variés selon les régions : on ne mange pas de la même façon à New-York, au Kansas ou en Caroline du sud...

Les restaurants français ont en général une image de bonne qualité mais ils sont considérés souvent comme trop chers. Cependant dans les écoles de cuisine américaines, ce sont des mots français qui sont le plus utilisés dans l'enseignement... ■

C. N.

* Le colloque intitulé « Métiers et savoir-faire : les ingrédients du succès de l'agroalimentaire français » a été organisé par SAF- agriculteurs de France, le 23 janvier 2014.

■ La Philharmonie de Paris

Un beau pari réussi

Le projet de la Philharmonie de Paris est né en 2006 d'une volonté partagée de l'État et de la Ville de Paris. Il vise à introduire un nouveau modèle de création et de transmission musicale.

Le nouveau bâtiment est l'œuvre de Jean Nouvel, lauréat du concours international organisé en mars 2007. Son architecture s'inscrit parfaitement dans le contexte du parc de la Villette accueillant promeneurs et familles. Elle s'insère également dans un Est parisien en voie de transformation, au cœur des enjeux de la future grande métropole, grâce à l'accueil de nombreux sièges d'entreprises et du Campus Condorcet en cours de construction.

Un lieu de vie

La Philharmonie est conçue comme un lieu de vie. Ses divers espaces accueillent

aussi bien des fonctions éducatives orientées vers la pratique collective, des usages ludiques et conviviaux – zones de déambulation, salle d'exposition, café, restaurant, etc. – que des besoins professionnels avec pas moins de cinq salles de répétition dont la plus importante sera accessible au public.

Au cœur du dispositif se situe la salle symphonique de 2 400 places, incroyable par son design, son ergonomie et son acoustique.

Cet équipement forme un complexe unifié avec l'actuelle Cité de la musique, conçue par Christian de Portzamparc, incluant deux salles de 900 et 250 places,



un musée de la musique et une médiathèque. ■

Claire Nioncel



Photos D. R.

■ Focus

Tous les domaines d'activités présents

Parmi les 93 membres de l'Excellence française, figurent entre autres le Cadre noir de Saumur, l'entreprise Lenôte et le Domaine national de Chambord. Ils font rayonner le pays à l'international.

Le Cadre noir de Saumur ou l'équitation de tradition Française

Le Cadre noir de Saumur regroupe l'ensemble des professeurs de l'Ecole nationale d'équitation. Véritables experts dans une ou plusieurs disciplines, les écuyers ont pour mission principale de transmettre un savoir technique et théorique dans une ou plusieurs disciplines. Ils doivent également dresser et maintenir en état performant les chevaux qu'ils présentent dans la Reprise de Manège ou dans celle des « Sauteurs », ainsi que dans les compétitions nationales et internationales où ils représentent l'école. Ils ont également pour mission de préparer les chevaux qui leur sont confiés pour la formation des élèves. Cultivés, instruits de l'enseignement des grands maîtres de l'équitation et curieux de l'évolution des

pratiques équestres, les écuyers du Cadre noir contribuent activement au maintien et au rayonnement de l'équitation française en illustrant et en transmettant ses principes, lors de présentations publiques en France et à l'étranger.

Lenôte, auprès des métiers du luxe français

Gaston Lenôte qui a ouvert en 1957 sa première boutique à Paris a transmis à son entreprise une incroyable énergie qui a marqué sa carrière. Ses valeurs de rigueur et de transmission du savoir continuent d'être partagées par les 1 000 collaborateurs, et se perpétuent avec une politique d'apprentissage et de formation, dont l'Ecole Lenôte, créée en 1971, reste le principal vecteur. La célèbre

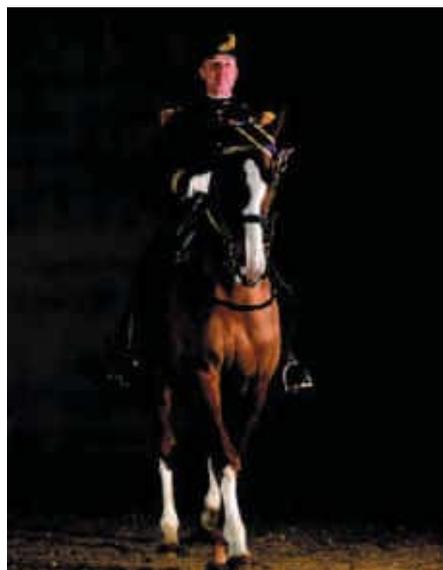


D.R.

maison n'a cessé de se développer, en France comme à l'international, riche de l'héritage incommensurable transmis par son fondateur : la passion du métier, le goût du travail bien fait, la recherche de l'excellence et le partage du savoir-faire. Le nom de Lenôte est lié au monde du spectacle et des affaires. Associée aux belles réceptions parisiennes et internationales, membre du Comité Colbert, labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant, la marque incarne aujourd'hui l'élégance et la rigueur du luxe français, empreints de plaisir, d'enthousiasme et de passion.

Chambord, l'accueil en priorité

De grands chantiers attendent le Domaine national de Chambord. Ces chantiers s'ins-





crivent dans un projet d'ensemble qui comprend la création d'une halle d'accueil, la restauration de la place du village, la rénovation de l'hôtel, l'aménagement d'une grande promenade et le projet de restitution des jardins à la française. Ils s'inscrivent également dans la continuité de ce qui a déjà été accompli en 2014 avec la réha-

bilitation du jardin anglais, la rénovation des commerces de la place du village, la restauration des allées autour du château et de la grande promenade du canal. La restauration de la Tour Lanterne et des superstructures du donjon ont marqué dernièrement l'actualité de ce lieu magique. ■

■ Agro- Start-up

Des jus haut perchés

Le Perche agricole se définit comme un « agro-start-up » qui produit et commercialise des jus de légumes bio pressés à froid sous la marque « French Detox Paris ». Elle rencontre un beau succès à l'international et défile auprès de l'Excellence, notamment dans les secteurs de la mode.

« **P**ressés à froid, les jus de French Detox* conservent leurs qualités gustatives, assainissent l'organisme et stimulent le système auto-immunitaire », explique M. Jardin. Les légumes récoltés sont immédiatement pressés. « Nous produisons nos propres légumes sur nos terres, entre Beauce et Perche, au pays de Proust », insiste l'instigateur.

Partenaire des maisons de couture

Actuellement, « French Detox » est présent et a été partenaire de Maisons de couture durant la Fashion Week de Paris, en octobre 2015. « Parmi l'ensemble de nos collaborations, nous pouvons citer Francis Kurkdjian Paris, Hermès... « French Detox » a été distribué lors des défilés de mode Homme et Femme précédents, ainsi que lors de dîners privés organisés par cette Maison.

« Nous avons fait également déguster ce produit aux Chefs Yannick Alleno, Alain Passard.. », insiste Benoit Jardin.

Aujourd'hui, les produits sont disponibles sur internet et en réseau sélectif de distribution : Park Hyatt Paris-Vendôme, Cau-



dalie, Bread&Roses, La Grande Épicerie de Paris, Café de l'Esplanade, etc. Ils seront aussi référencés sur l'application « mygourmet ». ■

Claire Nioncel

Pour plus d'informations :
www.frenchdetox.com

* French Detox Paris est une marque déposée et propriété de la SAS Le Perche agricole/Le Perche agricole SAS - Hameau Les Muïds, Les Souches, 28480 Saint-Denis d'Aubou.



French Detox à la Fashion Week