

n° 6 - Juin 2022

Influences

Secrets de fabrication

Luxe, inspiration & création

L'histoire s'écrit en

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ



INSTITUT SUPERIEUR DE MARKETING DU LUXE

3 RAISONS D'INTÉGRER SUP DE LUXE

- 1 - Fondé dès 1990 par les managers du secteur et classé depuis 20 ans au top 5 des meilleures formations dans les ranking internationaux.
- 2 - Des programmes créés et encadrés par les professionnels du luxe qui insufflent leur vision pertinente du développement des marques et maisons.
- 3 - Chaire Cartier depuis 32 ans Sup de Luxe compte un réseau puissant de 4000 diplômés dans l'ensemble des marques dans 74 pays.

Chaire *Cartier*

SUP DE LUXE

Admissions : +33 (0)7 64 77 50 51
admissions@supdeluxe.com

www.supdeluxe.com

“
*C'est maintenant
 qu'il faut donner
 de la visibilité
 à tous ces métiers
 de la main car
 ils donnent du sens
 à une vie professionnelle.*

Bénédicte Épinay,
 déléguée générale
 du **Comité Colbert**
 Paris (75)

L'avant-propos



Il y a un an, Bénédicte Épinay nous avait reçus au Comité Colbert pour partager une vision du luxe que nous défendons aussi en Bourgogne-Franche-Comté : un ancrage dans les territoires de France. «*Le luxe français, le plus ancien secteur d'avenir*» continue d'ouvrir des sites, perpétue des savoir-faire d'excellence et propose emplois et carrières au sein d'entreprises responsables. Nous remercions Bénédicte Épinay d'avoir accepté de signer l'avant-propos de ce numéro 6. Bonne lecture.

Ce sixième opus du magazine Influences propose une nouvelle promenade à travers certains savoir-faire d'excellence de la région Bourgogne-Franche-Comté, de l'horlogerie à la lunetterie, de l'Hôtellerie-restauration à la maroquinerie, des vins et spiritueux à la lutherie. Autant de gestes patiemment acquis qui forment l'alpha et l'oméga de cette excellence française si convoitée dans le monde au point de former un secteur, celui du luxe et des métiers d'art, fortement exportateur.

L'enjeu du moment ? Transmettre à la nouvelle génération ce que nous avons nous-mêmes reçu de nos aïeux, enrichi des innovations apportées par les technologies. On ne fabrique pas un bijou comme on le faisait il y a 50 ou 100 ans. On ne cuisine pas non plus de la même manière. Il faut cesser de regarder ce secteur comme on observe avec nostalgie de vieilles photos de famille jaunies mais bien chausser la longue vue pour voir à quel point,

partout, dans toutes les entreprises, l'innovation est là pour les propulser vers demain. Le développement durable est l'une des raisons qui décuple l'imagination des services de recherche développement. Pas une entreprise où l'on ne réfléchit à la manière de réduire l'empreinte carbone en concevant différemment les produits, leurs emballages ou leur mode de transport.

La transmission des savoir-faire est entrée dans une forme d'urgence. C'est maintenant qu'il nous faut assurer la relève de nos artisans nés dans les années 60 car bientôt, ils seront partis à la retraite. C'est maintenant qu'il faut donner de la visibilité à tous ces métiers de la main car ils donnent du sens à une vie professionnelle. C'est maintenant qu'il faut provoquer la rencontre décisive entre les jeunes et les nombreux métiers d'art et de fabrication des objets de luxe partout en France. C'est maintenant qu'il faut porter ce message de modernité : **le luxe français est bel et bien le plus ancien secteur d'avenir.**



L'édito

“
*Des valeurs
qui vont bien à
notre région.*”

Jean-Claude Lagrange,

président de

l'AER Bourgogne-Franche-Comté

Besançon (25) / Dijon (21)

Depuis 2009, la Région Bourgogne-Franche-Comté accompagne la structuration de l'écosystème "Luxe et Savoir-faire d'exception" qui réunit des entreprises très diverses ayant pour point commun l'excellence.

Ces TPE, PME, artisans et entreprises industrielles, pour certaines labélisées *Entreprise du patrimoine vivant*, sont présents sur tous nos territoires. À leurs côtés, les établissements de formation, les organismes de recherche et les clusters œuvrent pour pérenniser leurs savoir-faire séculaires, les associer aux technologies du 21^e siècle et perpétuer ainsi plusieurs siècles de traditions. **L'ensemble de ces activités constitue un maillage essentiel pour l'économie de notre région.**

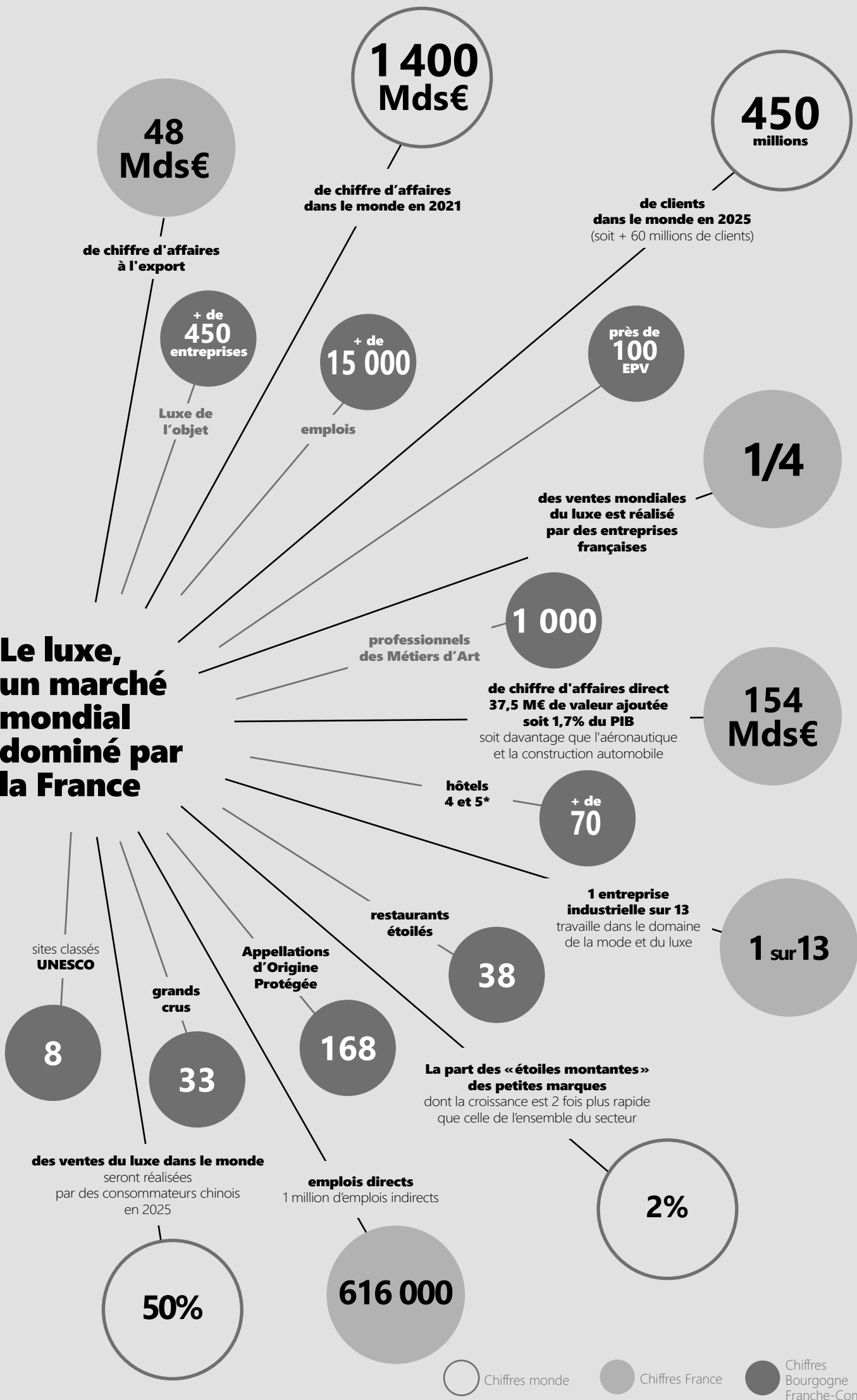
Les productions régionales sont discrètes quand il s'agit de sous-traitance horlogère ou maroquinier par exemple. Elles sont sourcées par les plus belles maisons françaises de luxe : de l'horlogerie et la maroquinerie, donc, à la lunetterie, à la bijouterie-joaillerie, aux arts de la table, aux instruments d'écriture, aux accessoires de modes... Qu'il s'agisse de vins, de spiritueux, de gastronomie ou d'objets, nos produits s'exportent et portent loin l'image de notre Bourgogne-Franche-Comté. **Ainsi, contribuons-nous au rayonnement de notre art de vivre à la française, de**

notre goût des belles choses et de notre culture. Au cœur de notre région, des femmes et des hommes participent aussi à ce rayonnement au sein d'établissements renommés et reconnus, sauvegardant ainsi un sens de l'hospitalité incontestable.

Alliant French touch et French tech, la filière luxe française a prouvé sa résilience à l'issue de la première année de crise sanitaire mondiale. Les consommateurs se sont également fortement rapprochés de nos productions « made in France ». Consommer des produits de qualité, des objets durables fabriqués par des entreprises qui ont toujours eu conscience de la nécessité de préserver leur environnement naturel et leurs savoir-faire, est aujourd'hui porteur de sens pour tous et pour le développement économique de notre région.

Aussi, nous sommes fiers de notre coopération avec le Centre du luxe et de la création qui nous permet, cette année, d'accueillir la cérémonie de remise des Talents du luxe et de la création, à la Saline royale d'Arc-et-Senans. Les Talents récompensent les valeurs du luxe : Audace, Bien-être, Élégance, Harmonie, Innovation, Invention, Originalité, Rareté, Séduction... des valeurs qui vont si bien à la Bourgogne-Franche-Comté.

Le luxe, un marché mondial dominé par la France



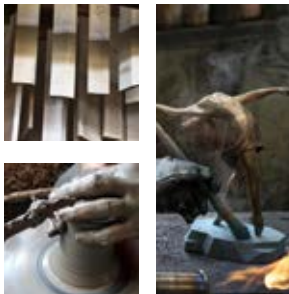
○ Chiffres monde ● Chiffres France ● Chiffres Bourgogne Franche-Comté

Sommaire

L'AVANT-PROPOS par <i>Bénédicte Épinay, déléguée générale du Comité Colbert</i>	3
L'ÉDITO par <i>Jean-Claude Lagrange, président de l'AER Bourgogne-Franche-Comté</i>	4
LA COUV' : <i>InfluenceS n°6, la Saline royale & Charles Belle</i>	8
EN MOUVEMENT > L'actualité du luxe expérientiel et du luxe de l'objet	10
REGARD SUR LA BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ par <i>Hugues Souparis, président d'Enowe</i>	14

NOS SECRETS DE FABRICATION	85
---	-----------

INSPIRATION



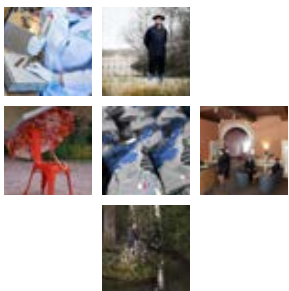
LE BOIS	18
> Hugo Delavelle, l'ébéniste total	19
> Bernard Michaud, le bûcheron polyphonique	21
LE FEU	23
> Mad Max aux Fonderies de Saint-Sauveur	25
> De Froideconche à Netflix	26
> Anasthasia Millot / Fodor, la collab' chic	27
> La Rochère, un nouveau souffle	28
LA TERRE	31
> Et le peintre devint céramiste	32
> Deux esprits pluriels pour un projet singulier	33

CONVERGENCE



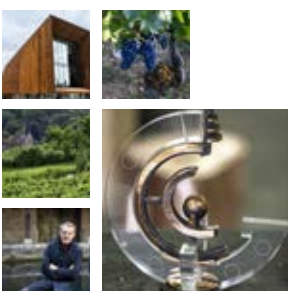
SAVOIR-FAIRE HORLOGERS, ET SI TOUT POUVAIT RECOMMENCER EN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ ?	36
> Entretien avec Jean-Jacques Weber, président de la Fédération de l'Horlogerie	37
> De Réparalux à HD, une coopération inédite	38
> L'envie d'une montre française	39
> Les horlogers disrupteurs	40
LA LUNETTERIE JURASSIENNE REGARDE PLUS LOIN	42
> Entretien avec Joël Thierry, président de l'ELMJ	43
POUR RÉINCARNER L'EXCELLENCE, LES ENTREPRISES TISSENT DES LIENS	45
> Luxe&Tech, l'alliance du temps long	46
> La nécessaire production locale d'excellence	48
DES FORMATIONS D'EXCELLENCE EN MOUVEMENT PERPÉTUEL	50
> Supmicrotech-ENSMM, l'innovation pédagogique	51
> Construire de nouveaux parcours de formation	52
> Cluny, les Arts et Métiers sans cesse réinventés	54

DYNAMIQUES

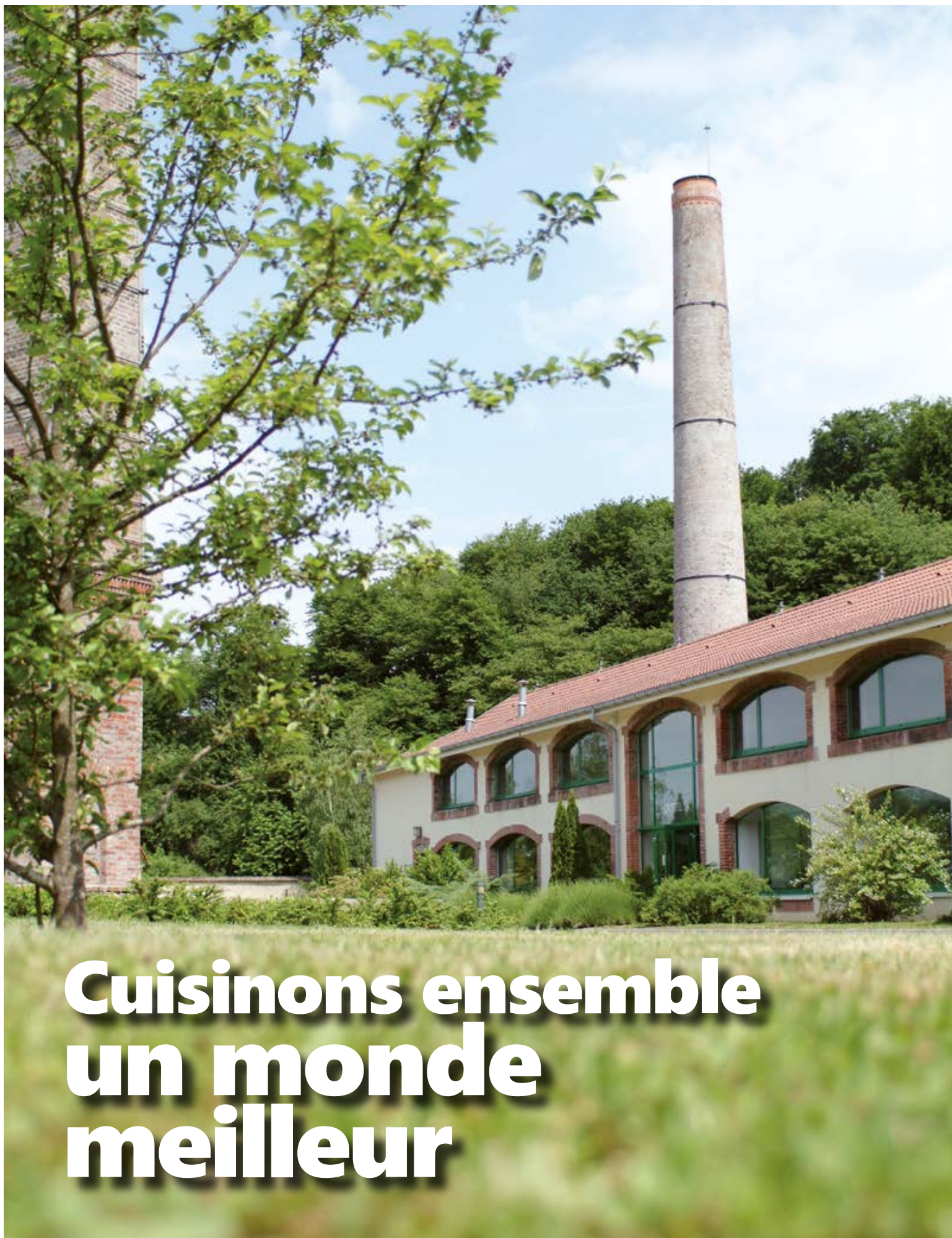


Maroquinerie de luxe, Créations Perrin accompagne le geste	58
Armand Heitz, viticulteur et bien plus encore	60
Parapluies Neyrat, le réveil de l'industrie française du parapluie	62
Monnet Sports, des pistes aux mocassins	64
Cours hôtelier de Besançon, transmettre les valeurs du luxe	66
Séverine Petilaire-Bellet, retour aux sources	68

RECONNAISSANCE



Cité internationale de la gastronomie et du vin, Dijon met les petits plats dans les grands	72
Du vent dans les vignes	74
Le luxe, modèle d'avenir pour nos territoires par <i>Marie-Guite Dufay, présidente de la Région Bourgogne-Franche-Comté</i>	76
Les Talents du luxe et de la création en Bourgogne-Franche-Comté	78
Lambert Wilson, l'homme de Tonnerre	80



Cuisinons ensemble un monde meilleur



La Maison CRISTEL place au cœur de ses valeurs la recherche de l'excellence et d'une éthique de qualité, tant au niveau de la fabrication de ses produits, qu'au niveau social, sociétal et environnemental. Profondément engagée dans la fabrication française, CRISTEL est très active dans la certification Origine France Garantie, ainsi que dans celui d'Entreprise du patrimoine vivant qui vient couronner le développement d'un savoir-faire unique et incontestable. Enfin, CRISTEL s'engage sur le chemin de l'Entreprise à Mission, inscrivant ainsi dans ses statuts les valeurs qui sont le socle de ses fondations et sur lesquelles elle souhaite bâtir son avenir.

www.cristel.com

Crédit : © Franck Hamel / Cristel



La couv'

InfluenceS n°6, la Saline royale & Charles Belle

Premier chiffre parfait*, le 6 symbolise l'harmonie, l'union, l'équilibre et est associé à la perfection et à la beauté. Ces attributs ont été le fil rouge de son élaboration, nous partageons avec vous les coulisses d'InfluenceS n°6, une histoire de hasards et de rencontres.

Talents du luxe et de la création...

La préparation de ce n°6 a coïncidé avec notre coopération avec le Centre du luxe et de la création pour l'organisation de la cérémonie de remise des Talents du luxe et de la création, un trophée créé il y a tout juste 20 ans et qui, pour la première fois, sera remis en région, en Bourgogne-Franche-Comté donc. (lire page 78)

...à la Saline royale d'Arc-et-Senans...

Pour accueillir cet événement, il nous fallait un lieu d'exception. La Saline royale d'Arc-et-Senans s'est imposée immédiatement. Première architecture industrielle inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO, elle fête cette année le 40^e anniversaire de cette inscription. Elle nous fait également découvrir un laboratoire de la biodiversité et une école du jardin planétaire sur les 10 hectares du *Cercle immense* et des jardins en mouvement réalisés à partir des travaux du paysagiste Gilles Clément. Une première audacieuse car c'est la première fois qu'un site UNESCO va se transformer tout en respectant les critères qui ont présidé à son inscription sur la liste du patrimoine mondial.

..."décor" Charles Belle...

Charles Belle est un peintre bisontin dont l'œuvre est reconnue pour ses représentations de la nature dans des formats souvent monumentaux. Son travail est présent dans les plus grandes foires d'art contemporain mondiales : Art Basel, Art Basel-Miami, la FIAC, Art Brussel, Art Paris, etc. Il expose régulièrement à Paris, en Europe, en Suisse, à New York, Séoul ou Beyrouth. Il est membre du consortium Art Identification Standard (AIS). Artiste inclassable, Charles Belle suit sa propre ligne depuis 40 ans ! Sept institutions de la région Bourgogne-Franche-Comté s'associent pour présenter sa première grande rétrospective en France. L'exposition à la Saline royale marquera un temps fort dans cet événement, notamment avec la présentation d'un nombre important de peintures inédites. Cette exposition servira d'écrin à la cérémonie des Talents du Luxe !

La 1^{re} de couverture

Les titres de ses œuvres sont toujours empreints de poésie et de mystère. Celle que nous avons choisie de représenter en couverture de ce numéro s'intitule *Sa vérité*. Réalisée en 2014, elle sera visible à la Saline royale.

Charles Belle « Sa vérité »

“

*L'œil errant sans cesse attiré et jamais fixe
se confondra dans un océan de verdure émaillé
de fleurs qui s'épanouiront le matin
pour embaumer le soir...
L'âge du bonheur renaîtra ;
l'âge des arts, du commerce, de l'industrie
prendra une croissante vigueur...*

Claude-Nicolas Ledoux



investir à
besançon
boosteur de
bonheur



Besançon, territoire du luxe

grand
besançon
développement



À deux heures de Paris, Zurich ou Bâle-Mulhouse, Besançon offre un cadre de vie et de travail naturel unique. Besançon et le luxe, c'est une longue histoire qui va de succès en crises surmontées, ponctuée par la capacité des acteurs locaux à se réinventer, à innover. Besançon et sa technopole TEMIS sont un creuset pour les technologies de pointe. La culture du petit et du précis est ancrée dans des ateliers qui répondent aux exigences des plus grandes maisons de luxe. Horlogerie bien sûr ; joaillerie-bijouterie, on le sait moins ; et maroquinerie, entre autres, se développent en toute discrétion. Les savoir-faire de demain sont là aussi dans les laboratoires de recherche : nouveaux matériaux et technologies mécaniques, acoustique-opto-électronique, productive... Implantée sur TEMIS, Supmicrotech-ENSMM, est l'unique école d'ingénieur en France positionnée sur les micro-technologies. Consciente des attentes des acteurs du luxe, la Métropole sait mobiliser tous les leviers pour faciliter le développement des entreprises, l'implantation de nouvelles activités, et la mise en relation entre acteurs de l'écosystème local, régional, et au-delà. La ville est inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO à la fois pour son patrimoine – Citadelle et remparts Vauban - et pour ses savoir-faire en mécanique horlogère et mécanique d'art.

Luxe expérientiel

Avec 38 restaurants étoilés au Guide Michelin et plus de 70 hôtels 4 et 5 étoiles, la Bourgogne-Franche-Comté propose des lieux de séjour remarquables : de l'ancien Hospice transformé en hôtel de luxe, à la table d'un grand chef étoilé et Meilleur Ouvrier de France, la Bourgogne-Franche-Comté n'a pas fini de surprendre... Quelques actualités.



Matthias Marc - Le jeune chef étoilé natif de Franche-Comté

Découvert en demi-finale de Top Chef 2021, Matthias Marc est aux commandes en cuisine du restaurant *Substance* à Paris. Privilégiant les circuits courts et faisant évoluer sa carte au gré des saisons - avec de jolies incursions de sa terre d'origine - , son audace et sa cuisine vivante lui ont permis d'obtenir sa 1^{ère} étoile au Guide Michelin 2022.

Substance, 18 rue de Chaillot - 75016 Paris



Tomofumi Uchimura - Une nouvelle étoile Michelin à Dijon

En plein cœur de Dijon, l'univers culinaire du chef Tomofumi Uchimura est un savant mélange de techniques culinaires, de saveurs de la terre et des eaux de notre belle région dans un cadre lumineux et contemporain. Une parfaite alchimie qui lui a valu sa première étoile.

Origine by Tomofumi Uchimura, 10 place Wilson - 21000 Dijon



Jordan Billan - Une première étoile pour le restaurant Hostellerie Cèdre & Spa

Le charme intemporel d'une élégante maison de maître vigneron dans un jardin verdoyant où l'on s'installe en terrasse l'été venu. On y déguste une cuisine contemporaine et raffinée qui fait la part belle à la tradition et aux bons produits et s'engage pour une gastronomie durable.

Hostellerie Cèdre & Spa, 10 Bd du Maréchal Foch - 21200 Beaune



Loiseau - Quarante étoiles réunies

Patrick Bertron est depuis 20 ans le chef de la célèbre maison Loiseau installée à Saulieu. Il succéda à Bernard Loiseau après avoir officié comme sous-chef à ses côtés. Quarante ans de maison et quarante chefs étoilés venus pour célébrer cet anniversaire qui marque aussi le début du passage de relais à Blanche Loiseau, la cadette de la famille.

La Côte d'Or, 2 avenue Bernard Loiseau - 21210 Saulieu



Le Saint-Anne hôtel Dijon - Un hôtel 5 étoiles dans la Cité internationale de la gastronomie et du vin

C'est dans l'ancien hospice Saint-Anne de Dijon que ce complexe de 7 500 m² (Naos Hôtel Groupe) prendra place. Avec une architecture mêlant patrimoine historique et modernité, l'hôtel proposera 125 chambres haut de gamme, un restaurant «bistronomique», un espace bien-être avec spa et un centre d'affaires ouvert aux manifestations professionnelles et privées.

Sainte-Anne Hôtel Dijon Curio Collection by Hilton, ouverture en 2023



COMO Hotels & Resort - Un premier hôtel français en Bourgogne

Installée dans des destinations exclusives, l'enseigne Como a choisi la Côte-d'Or pour sa première implantation française. D'ici 2023, l'ancienne auberge 4 étoiles *Le Montrachet* subira une transformation et proposera 31 chambres et suites au design résolument chic et élégant. L'ambition du Como Le Montrachet : 5 étoiles pour l'hôtel et le retour d'1 étoile au Guide Michelin pour le restaurant.

Le Montrachet à Puligny-Montrachet, ouverture en 2023



Piffaut-Boudier, l'alliance des vins & spiritueux

La maison Gabriel Boudier de Dijon vient de rejoindre la société Famille Piffaut Vins et Domaines (FPVD), basée à Montagny-lès-Beaune. Le nouvel ensemble pèse 140 millions d'euros de chiffre d'affaires et emploie 400 personnes. Gabriel Boudier est l'une des quatre dernières maisons bénéficiant d'une **Indication géographique Cassis de Dijon**, mais elle s'est fortement développée ces dernières années dans les spiritueux qui ont plus que jamais le vent en poupe. À l'heure de penser à leur retraite et plutôt que de se faire avaler par un grand groupe, ses dirigeants ont choisi de rejoindre la maison Piffaut, qu'ils connaissent bien. FPVD possède 280 hectares de vignes en Bourgogne et regroupe les maisons Veuve Ambal - une référence de l'AOC crémant de Bourgogne -, Prosper Maufoux - producteur de grands vins au château de Saint-Aubin -, Rivarose - leader des vins effervescents en Provence - et André Delorme - le crémant de Bourgogne, terroir et artisanal. Les deux entreprises vont pouvoir unir leurs forces et leurs savoir-faire et, qui sait, inventer de nouveaux cocktails ?



Transition en douceur chez Bourgogne Escargots

Breton venu du secteur de la grande consommation, Loïc Quenardel cherchait une entreprise à reprendre dans l'agroalimentaire, si possible avec un produit emblématique, et si possible dans le haut de gamme. De son côté France Aubriet voulait transmettre Bourgogne Escargots à quelqu'un qui saurait valoriser le produit et faire vivre, sans la révolutionner trop, sa petite entreprise de Chevigny-Saint-Sauveur, une commune de Dijon Métropole. Les deux se sont plu et la transition s'est faite en douceur. « **L'escargot, c'est l'un des symboles du savoir-faire gastronomique français**, et c'est vraiment ce qui m'intéressait », explique le repreneur. Bourgogne Escargots emploie 25 salariés (jusqu'à 70 avant les fêtes) qui préparent, à la bourguignonne, avec un beurre persillé maison et appliqué à la main, quelque 20 millions d'escargots frais, surgelés ou en conserve de qualité premium de la race de Bourgogne. *Hélix pomatia* de son vrai nom, un escargot sauvage et « cueilli » dans des forêts primaires d'Europe de l'Est vers l'âge de trois ans.

Luxe de l'objet

Lauréats MIAW 2021 @Muuuz.com

Les Muuuz International Awards récompensent chaque année les produits les plus remarquables pour l'architecture, l'agencement et la décoration. Muuuz est partenaire de nombreux événements comme Maison & Objet, Equip'Hotel, Equipmag, Bureaux Expo, D'Days, Révélation, Paris Design Week, Les Puces du Design, Materials & Light, le Forum des Projets Urbains, Jardins Jardin... Dans le cadre de l'édition 2021, la rédaction du magazine Muuuz a étudié plus de 2 000 nouveautés. 31 produits ont été récompensés. Parmi ces produits, quatre ont été conçus par trois entreprises de Bourgogne-Franche-Comté.



Utinam avec Pop-up

Parce qu'elles créent la fascination et un brin de surprise, aussi, les horloges iconiques Pop Up conçues par le bisontin Philippe Lebru pour Utinam ne pouvaient qu'être récompensées. Le jury a adoré la collection, sa singularité et sa mécanique et lui attribue le Muuuz International Award 2021 dans la catégorie «Équipement intérieur / Horloge».



Cogitech avec Minéro

Issue des travaux de Cogitech sur les matériaux, la gamme Minero allie performances techniques et esthétisme. Entre artisanat et industrie, la PME conçoit des matériaux et procédés de fabrication inscrits dans une logique vertueuse et innovante. Autant de raisons de lui attribuer le Muuuz International Award 2021 de la catégorie «Agencement, matériaux et revêtements / Enduit minéral».



Sanijura avec Infinie et Moon +

Connue pour ses équipements de salle de bains, Sanijura développe depuis plus d'un siècle des produits d'exception en portant une attention particulière aux demandes les plus complexes de sa clientèle. C'est d'ailleurs en répondant à un appel d'offres pour des armoires à pharmacie en 1960 que Sanijura a inventé la première armoire de toilette française. Sa créativité s'est ensuite illustrée dans la création de meubles modulaires et clé en main. Combinant design et modularité, offrant une adaptabilité hors du commun, la gamme *Infinie* donne toutes les partitions pour composer l'œuvre de chaque salle de bains. Éblouissant par sa démesure et son design, *Moon+* attire irrémédiablement l'œil. D'une élégance rare, ce miroir XXL pourrait même se suffire à lui seul tant il est beau.



Un Kitchen Innovation Award pour Émile Henry

Chaque année, le *Kitchen Innovation Award Consumer's Choice* récompense les produits remarquables dans les domaines de la cuisine et de l'équipement culinaire. En 2022, Émile Henry fait partie des lauréats avec sa coupe de conservation aux propriétés naturelles. Une conservation optimale grâce aux 2 éléments ingénieux : une partie haute en liège - servant de coupe à fruits - qui permet une conservation plus longue notamment en évitant les moucheron, à laquelle s'ajoute une partie basse en céramique qui reproduit les propriétés de conservation d'une véritable cave.



Année du verre pour l'Atelier George

Aux portes du Parc naturel régional du Morvan, la petite ville médiévale de Mont-Saint-Jean, en Côte-d'Or, cache un trésor : l'Atelier George. Ève George et Laurent Fichot, designers et souffleurs de verre, travaillent à quatre mains et maîtrisent tout, du design à la fabrication. Ils donnent vie à des objets uniques, jamais reproduits à l'identique.

En 2021, ils ont été lauréats de l'Académie des savoir-faire « Le Verre » de la Fondation Hermès ; et de "Mondes Nouveaux", une commande publique du Ministère de la Culture.



Élise Fouin, jeune talent durable repéré par Madame Figaro

Originaire de Franche-Comté, Élise Fouin a suivi deux cursus, orfèvrerie et design de mobilier, à l'École Boule. En 2006, elle crée son studio à Paris.

« Aujourd'hui, je me tourne vers la préservation des savoir-faire locaux. On sait combien il est important de protéger les métiers, de favoriser la transmission, ce sont les nouveaux enjeux du design. J'ai donc commencé un tour de France l'an dernier. J'ai décidé d'autoéditer des séries limitées de huit pièces avec des entreprises souvent labellisées Entreprises du patrimoine vivant. J'ai aussi imaginé une série de lampes dont les abat-jour, en verre multicouches, sont fabriqués par la verrerie La Rochère. Et j'ai demandé à la Tournerie de Bourgogne de réaliser les pieds en bois. »



Un nouvel atelier pour la maroquinerie Thomas

Depuis 85 ans, la Maroquinerie Thomas est animée par la passion du métier de la maroquinerie. Après l'agrandissement des 4 sites de production nationaux et l'implantation d'un atelier à Mâcon en 2019, l'entreprise familiale ouvre une nouvelle manufacture à proximité de Chalon-sur-Saône. La maroquinerie, dont le siège social est situé à Semur-en-Auxois, en Côte-d'Or, renforce ainsi sa présence en région.



Un coq comtois à l'Élysée

Quand la précision de l'industrie rencontre la poésie de l'imaginaire... C'est toute l'histoire de Venera Création débutée en 2016 à Valentigney ; près de Montbéliard ; dans le Doubs. Les objets singuliers qui prennent forme sous la découpe laser ou l'impression 3D se sont fait remarquer par l'Élysée.



“

*Retrouver
un état d'esprit
très enrichissant
dans une région
à dimension humaine.*

Hugues Souparis,

président

d'**Enowe**

Paris (75)

Depuis décembre 2021, Hugues Souparis découvre la Bourgogne-Franche-Comté, un territoire qui compte de nombreux savoir-faire d'excellence... dont la tradition s'inscrit dans le temps contemporain.

Ingénieur diplômé de l'École Centrale de Marseille, Hugues Souparis a fondé Hologram Industries en 1984. L'entreprise développe des techniques d'imagerie holographique dédiées à la communication et l'événementiel. Dès 1989, elle se diversifie dans des applications de sécurité dont elle deviendra un leader mondial. Après plusieurs croissances externes et diversifications, notamment dans l'univers du digital, l'entreprise est rebaptisée Surys en 2015 puis cédée à l'Imprimerie Nationale en 2019.

En 2020, il fonde Enowe, une structure d'investissement familiale qui intervient sur trois domaines : les projets entrepreneuriaux de croissance, les projets à impact positif et les savoir-faire d'excellence. Sa deuxième carrière démarre donc avec le rachat de la manufacture horlogère Péquignet installée à Morteau depuis 1973. Première entreprise du petit groupe premium dans l'art de vivre personnel qu'il souhaite créer.

Quelle est votre première impression sur la Bourgogne-Franche-Comté ?

J'étais déjà allé dans le Jura. Ma première impression ? C'était un peu comme si j'étais à la maison ! Des villes de tailles assez proches de ce que j'ai pu connaître dans le Lot d'où je suis originaire.

Quelle est votre vision de la région ?

Je suis extrêmement impressionné par la qualité des paysages et leur diversité. Il y a, ici, un côté sauvage et organisé. Une agriculture proche de la nature. Une imbrication de petites industries très immergées dans cette nature. Une architecture industrielle dans les vallées, au bord des rivières, des vignes qui voisinent avec des bâtiments récents où l'on sent le renouveau et l'innovation.

Y avez-vous trouvé un lieu pour entreprendre ?

Sur le plan professionnel, c'est très reposant par rapport à Paris. Le climat de travail, dans une PME, est apaisé, familial. On est davantage dans la quiétude. La qualité de vie se ressent dans l'ambiance de travail.

Vos projets en Bourgogne-Franche-Comté ?

J'ai eu la chance de commencer ma deuxième carrière avec Péquignet. Tout est organisé et structuré comme dans une grande entreprise. L'année 2021 a été très bonne, et nous allons continuer sur la voie prise par Dani Royer. Nous allons travailler sur un sujet qui me passionne, à savoir comment donner l'heure de façon disruptive, comment développer l'innovation au cœur même de la montre. Et nous ferons peut-être aussi entrer une nouvelle entreprise dans le groupe.

VAL DE MORTEAU *authentiquement luxe*





GROUPE SIS, manufacture de maroquinerie avant-gardiste et responsable



Un savoir-faire qui a débuté au cœur de la Franche-Comté en 1983 et qui constitue les bases d'un groupe international qui compte 5 sites en France et à l'étranger employant près de 1 400 collaborateurs à travers le monde. La politique RSE s'est construite naturellement au fil des années. Une crèche, un restaurant et une salle de sport facilitent le confort, le bien-être et la qualité de vie au travail. L'École de Maroquinerie d'Avoudrey, école interne de l'entreprise, a fêté ses 10 ans. Plus de 70% des personnes formées exercent leurs talents dans les ateliers SIS.

www.sis-fr.com

Inspiration

Nom féminin

Souffle créateur qui anime l'écrivain, l'artiste ou le poète ou influence.

Ou encore intuition qui pousse à la création.

L'inspiration est vitale à l'action.

En Bourgogne-Franche-Comté

L'impulsion créatrice naît d'un lieu, d'une rencontre ou d'une envie de perpétuer des savoir-faire séculaires en y ajoutant sa touche d'invention.

Le Bois

La Bourgogne-Franche-Comté fait partie des régions les plus boisées de France. Sa forêt représente 11% de la forêt française. Elle couvre 37% de la superficie régionale, parmi les taux les plus élevés de l'Hexagone, et c'est ici que la filière forêt-bois pèse le plus dans l'économie régionale. Le chêne et le hêtre dominant (80%) et cohabitent avec le sapin, l'épicéa et le douglas emblématiques. Une source d'inspiration inépuisable.

Hugo Delavelle, l'ébéniste total

Sans bruit, à l'entrée d'un village perdu dans les forêts de Haute-Saône, l'atelier Hugo Delavelle réalise les meubles en bois massif de designers parisiens qui seront expédiés dans le monde entier. Totalement "made in France" et écoconçus. Formé au design, l'ébéniste avait attiré leur attention par la qualité, l'épure des lignes et le fonctionnalisme de sa propre collection, sur laquelle il veut maintenant accélérer.



Hugo Delavelle croit aux circuits courts.

“
*F'ai parié sur le design
pour changer l'offre
et non pas le métier...*



L'ancien entrepôt de BTP est encore beaucoup trop grand pour l'éditeur et fabricant de meubles en bois massif de Saulnot, en Haute-Saône, mais l'équipe grandit peu à peu et le bois local habille progressivement les lieux.

Labellisée Entreprise du patrimoine vivant (EPV) depuis 2017, la société Atelier Hugo Delavelle s'y est installée en 2020, après l'incendie de l'un de ses trois sites de production qui permet, un peu plus vite que prévu, de tout regrouper, et même d'envisager de grandir vite. *Scierie bois service*, sa nouvelle filiale, vient de prendre place sur le vaste parking et devra lui permettre d'atteindre bientôt 100% de bois transformé en qualité d'ébénisterie et issu d'un rayon maximum de 15 kilomètres. Le village est entouré de forêts où poussent chênes, frênes, érables, hêtres ou charmes, et Hugo Delavelle croit aux circuits courts.

Cette année, il investit aussi dans une chaudière biomasse pour valoriser la sciure issue de la production. Un atelier métal s'installera bientôt dans les lieux, ainsi qu'un petit atelier de tapisserie d'ameublement, pour internaliser au maximum les savoir-faire nécessaires à la fabrication des meubles réalisés ici. La place ne manque pas. Ils sont quinze, aujourd'hui, et seront deux de plus d'ici fin 2022, à débiter, assembler, coller, poncer, huiler...



Avec sa petite entreprise, Hugo Delavelle a voulu redonner au métier ses lettres de noblesse. En sortant du lycée Beauregard de Luxeuil-les-Bains, CAP en poche, il était parti comme compagnon pour un tour de France et d'Europe de plus de six ans chez des agences, usines ou éditeurs de mobilier.

Le banc de Pierre Yovanovitch

C'est pendant ces années de compagnonnage qu'il avait constaté que beaucoup de professionnels gâchaient leur talent dans du travail d'agencement, sans réelle valeur ajoutée. « *Très peu fabriquaient du meuble en bois massif et populaire, des tables et chaises par exemple, et je n'avais pas envie de continuer ce job dans ces conditions* », raconte-t-il. Le jeune ébéniste avait voulu croire qu'il ne s'agissait ni d'un problème de savoir-faire ni d'un désintérêt des consommateurs, mais plutôt d'un problème d'offre en décalage avec la demande. « *J'ai alors parié sur le design pour changer l'offre, et non pas le métier, et je suis parti à Aix-la-Chapelle, en Allemagne, pour deux ans d'études de design artisanal.* »

En 2009, de retour en Haute-Saône, l'ébéniste avait donc créé l'atelier qui porte son nom et, dès le début, lancé ses propres collections autour de l'univers du repas : des tables, chaises, tables basses, tabourets ou fauteuils vendus sur son site web, parallèlement à des travaux plus courants. La qualité de ses travaux, l'épure de ses lignes, le style fonctionnaliste et la démarche environnementale de l'atelier ont séduit designers et architectes d'intérieur qui ont progressivement remplacé les travaux d'ébénisterie plus classiques.

À Saulnot, où les techniques d'assemblage empruntées à l'artisanat d'art côtoient les technologies innovantes, on travaille aujourd'hui pour les studios parisiens de design Bina Baitel, Atelier Prosper...



Ce jeudi matin de printemps, Rémy assure justement les finitions d'un exemplaire du délicat banc *Wave* en chêne huilé de l'architecte d'intérieur Pierre Yovanovitch. Quelques mètres plus loin vient d'être montée la structure tout en rondeurs et sobriété du canapé *Arthur*, du même créateur, réalisé dans la même essence. Derrière lui, Jean, compagnon lui aussi, assure la finition au rabot d'une table qui sera habillée de céramique d'art et partira bientôt pour Monaco. De l'autre côté, dans la partie logistique, des caisses sont prêtes à rejoindre New York ou Genève sans repasser par Paris. Et dans une autre partie de l'atelier, des prototypes de bureaux, pour grands plateaux ou pour la maison, préfigurent la prochaine collection maison.

Parité hommes femmes

Hugo Delavelle ne manque pas d'idées. « *Plus tard, on s'intéressera aux jardins et aux terrasses, puis aux enfants, aux arts de la table, à la déco, aux chambres à coucher, rangements...* »

Car parallèlement aux commandes de designers, l'ébéniste veut accélérer sur sa propre marque. « *On a investi 1,2 million d'euros dans ces locaux et on doit augmenter le chiffre d'affaires pour faire face aux charges* », explique-t-il. L'entreprise se remplit peu à peu et est dimensionnée pour accueillir deux fois plus de monde. En septembre 2022, avec les nouvelles recrues, elle comptera autant de femmes que d'hommes. Dans les investissements, Hugo Delavelle a en effet privilégié des engins de levage et de manutention qui évitent de se faire mal, comme ce palonnier à ventouse qui soulève et déplace jusqu'à 250 kg de bois et que l'on pilote seul et sans effort. Libéré des limites physiques, l'ébéniste peut tout entier se consacrer à son artisanat.

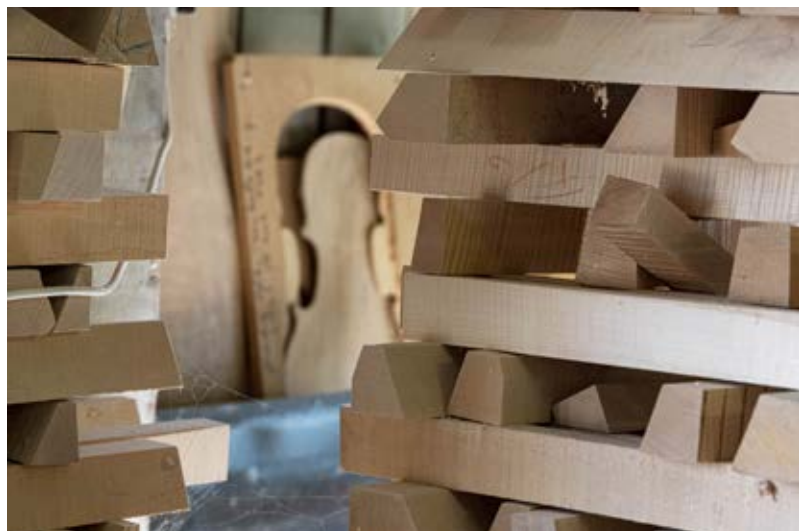


Bernard Michaud, le bûcheron polyphonique



Bernard Michaud, fondateur et gérant

“ *Le massif du Jura donne des épiceas de grande qualité.* ”



À Fertans, sur le premier plateau jurassien, la société *Bois de Lutherie* est la seule scierie de France 100% dédiée au bois pour quatuors à cordes, guitares et autres orgues. Une production de moins de 100m³ par an mais à très haute valeur ajoutée. C'est elle qui fournit les luthiers Günter Siffert ou Charles Coquet, la manufacture d'orgues Muhleisen et des clients professionnels ou amateurs de Corée, des États-Unis ou du Maroc, qu'elle reçoit avec la même attention. Alors qu'il s'apprête à passer le relais, Bernard Michaud, le « bûcheron polyphonique » qui l'avait créée en 1993 avec les luthiers Philippe Bodart et Jean-Christophe Graff, révèle quelques secrets de ce métier si particulier.

Comment en êtes-vous arrivé à sélectionner et scier des bois pour la lutherie ?

Bûcheron, j'avais rencontré des luthiers qui cherchaient des épiceas en forêt. Nous avons sympathisé, j'ai commencé à comprendre leurs besoins, eux à comprendre les limites de la ressource, et nous avons eu l'idée de monter une structure française de sciage et d'approvisionnement. Nous avons démarré comme ça, en combinant nos connaissances.



À quoi reconnaît-on un arbre qui fera de bons instruments ?

Je suis dans la situation du négociant en vins devant proposer des grands crus. Beaucoup de bois pourraient convenir, mais le premier critère est mécanique. On scie toujours nos bois sur le rayon, donc un arbre en-dessous d'un diamètre de 55 centimètres, ce n'est pas possible. Ensuite, il faut qu'il soit tranquille et calme, mais aussi joli, et à partir de là c'est la connaissance que j'ai du client qui va faire que je vais lui proposer telle ou telle grume. J'aime bien cette analogie avec les grands crus qui implique aussi le temps long de transformation et de fabrication. En lutherie aussi, le rythme est extrêmement lent, et le respecter est très important.



Que viennent chercher vos clients qu'ils ne trouvent pas ailleurs ?

Nous travaillons sur les cinq continents, toujours pour de petits artisans. J'ai déjà fourni 3000 luthiers ou musiciens et ils sont tous particuliers. L'intérêt, ici, c'est qu'on a un stock large, dans lequel ils trouveront forcément la pièce qu'ils cherchent. L'épicéa est le bois qui a la meilleure conductivité, il fera un bois de table de violon ou de guitare, le cormier conviendra pour la cornemuse, l'érable pour le fond du violon, le manche et les éclisses. L'épicéa et l'érable sont les deux essences reines de la lutherie depuis le 16^e siècle, ce sont les plus dynamiques pour transmettre les vibrations.



Vous vous êtes installés au cœur du massif jurassien, ses forêts sont-elles si exceptionnelles ?

Les conditions de pousse conviennent particulièrement à la lutherie, avec une altitude entre 900 et 1200 mètres d'altitude, parfaite pour l'épicéa, et le travail des garde-forestiers en futaie jardinée, depuis trois siècles, donne des bois de grande qualité. Le Jura est le seul massif géré de cette façon. La forêt que je préfère, c'est celle du Mont Noir, de Saint-Laurent-en-Grandvaux jusqu'à Mouthe. Quant à l'érable, je l'achète à des scieurs, en France et jusqu'en Géorgie. On recherche son caractère ondé, une structure hélicoïdale que ne présente qu'un arbre sur 800. C'est ça qui nous fait courir !



Le Feu

Au nord-est de la Bourgogne-Franche-Comté, en Haute-Saône, le savoir-faire des fonderies d'art est toujours bien vivant. Quelques entreprises familiales le font perdurer, malgré des difficultés à former une relève tant le métier est exigeant, et les artistes et designers trouvent là les partenaires complices de leurs rêves de bronze les plus fous.

On en comptait une trentaine aux 19^e et 20^e siècles autour de Luxeuil-les-Bains, en Haute-Saône, mais les fonderies d'art ne sont plus qu'une petite poignée aujourd'hui. Des entreprises familiales pour la plupart, où l'on vient travailler de père en fils (ou même en fille), et où le titre de Meilleur Ouvrier de France semble se transmettre de génération en génération.



Dans l'Hexagone, c'est dans ce coin de Haute-Saône, après la région parisienne où il est devenu difficile de fondre le bronze en zone urbaine – le bruit, la fumée blanche dégagée par le zinc en fusion – que l'on trouve encore la plus grosse concentration de ces artisans d'un autre temps. Ils donnent vie aux rêves de designers et d'artistes parisiens, pour la plupart, dont les meubles, objets de décorations et objets d'art partiront pour New York, Dubaï, Rio... Chaque fonderie a ses artistes, qui nouent avec l'atelier un lien durable.

L'eau, le bois et le minéral à profusion expliquent l'origine de cette activité historique au nord-est de la région Bourgogne-Franche-Comté. Mais rien ne se ferait sans l'homme, son savoir-faire millénaire et son obstination à maîtriser le feu et à guider le métal en fusion dans les formes que les créateurs ont imaginées.

Les plus petits objets comme les bijoux, ou les plus fins, sont réalisés avec la technique de la cire perdue, où un double de l'objet à créer, un « chef modèle », sera réalisé en cire, qui fondra à la chaleur pour laisser place au bronze dans un moule en élastomère.

L'autre technique, pour les pièces plus volumineuses, voire monumentales, est celle du sable, naturel ou additionné de résine et qui, une fois durci, compressé dans un châssis, constituera le moule parfait de l'objet d'art à fondre.

Mais quelle que soit la technique, il faudra ensuite démouler l'objet puis l'ébavurer et assurer les finitions. Polir et teinter pour donner vie à ces animaux, personnages, feuillages ou formes brutes nées de l'homme et du feu.



Mad Max aux Fonderies de Saint-Sauveur

Devant la gueule du four où le métal est chauffé à blanc, trois hommes tout droit sortis d'un film de Mad Max ou d'une BD d'Enki Bilal. Des bottes argentées pour se protéger du feu, des tabliers de cuir, un casque relié à un tuyau, des lunettes de soudeur, une crête iroquoise et quelques tatouages. Prêts à prélever puis verser le métal en fusion dans les châssis contenant les moules.

Dans cette ancienne filature de Saint-Sauveur, à quelques kilomètres de Luxeuil-les-Bains, le rituel a lieu tous les matins. C'est ici qu'ont été fondues des pièces de lustres de l'Élysée ou de la résidence du roi du Maroc, les deux lions du hall d'accueil du Ritz-Carlton du Kazakhstan, des statues de Churchill, de Gaulle ou Brassens, et des œuvres des sculpteurs Nicole Meriot, Jens Boettcher, Thierry Delorme, Pierre Matter ou Umberto, qui passent parfois par la Haute-Saône pour voir naître leurs créatures.



La maison regroupe trois sociétés qui emploient 24 salariés au total : la Fonderie de Saint-Sauveur, qui reproduit des pièces brutes avec la technique du sable ; la société Brunat, spécialisée dans les petites pièces de bijouterie à la cire perdue, où Marine forme Frédérique, une jeune intérimaire à ce métier si délicat ; et l'Atelier France Bronze, où Florian assure les finitions.

Pierre Redoutey termine ses études de commerce international et prendra les rênes de l'entreprise en septembre 2022. Il sera le représentant de la quatrième génération de fondeurs d'art en Haute-Saône. Son père, Bruno Redoutey, compte sur lui pour développer encore davantage l'activité à l'international, même si 80% des œuvres et objets réalisés ici sont déjà livrés hors de l'Hexagone. Car la maison est l'une des rares à proposer les deux techniques, sable et cire perdue, et ce double savoir-faire est une carte maîtresse. Un passage de relais se prépare aussi à l'atelier moulage au sable naturel, où Antony prépare le concours de Meilleur Ouvrier de France (MOF). S'il l'obtient, il sera le deuxième MOF de la maison avec son père Manuel, toujours de l'aventure de cette fonderie d'art labellisée Entreprise du patrimoine vivant (EPV).



De Froideconche à Netflix

Lorsqu'il regarde des séries sur Netflix, Emmanuel Galmiche reconnaît parfois, en arrière-plan, une pièce née dans son atelier de Froideconche, près de Luxeuil-les-Bains. Il lui semble même avoir aperçu une lampe épine coulée par son équipe dans le bureau d'Emmanuel Macron, lors d'une allocution télévisée depuis l'Élysée.



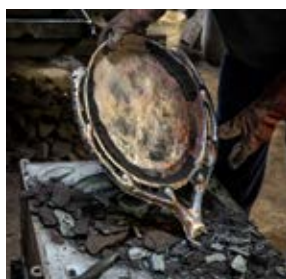
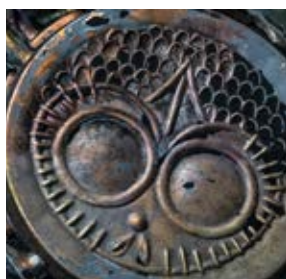
C'est ici, dans ce petit atelier discret du Bois d'Emery, que fut fondue la statue de Joffroy d'Abbans qui domine le Doubs sur le pont Battant, à Besançon, ici aussi que sont moulées des médailles pour la fédération française de ski, des ornements pour le Charles-de-Gaulle, du mobilier pour l'artisan bronzier Cabiria, des luminaires pour la maison Lucien Gau ou encore des vases et consoles pour Éric Schmitt, un autre designer. De plus en plus de pièces uniques et pièces d'artistes, ce dont se réjouit Emmanuel Galmiche.

Meilleur Ouvrier de France en fonderie d'art comme le fut son père Serge avant lui, qui vient toujours donner un coup de main, ce grand gaillard charismatique fait perdurer le savoir-faire au sable naturel de la Fonderie du Bois d'Emery.

Une seule technique mais une grande maîtrise : d'autres fondeurs font parfois appel à son atelier pour la précision de ses travaux. « *On tamise le sable le plus fin possible pour que l'on voie bien tous les détails* », explique-t-il. « *Le sable, c'est mon point fort et je n'ai jamais voulu mélanger. Mais il nous faudrait plus de monde.* »

Le métier est dur, et trouver des apprentis presque mission impossible. Ils sont quatre, ce vendredi matin, jour de la coulée. La petite entreprise au complet. Emmanuel, son frère Sébastien et Sylvain, fidèle compagnon, mais aussi Sandrine, qui s'occupe de la gestion et complète efficacement l'équipe lors de ce temps fort de la fonderie en assurant le meulage, l'ébarbage, le sablage ou le grenailage des pièces.

Cette semaine a notamment été moulée au sable l'assise d'un tabouret en forme de chouette du designer poétique Hubert le Gall, et les châssis sont prêts à accueillir l'alliage de cuivre, d'étain et de zinc en fusion.





Anasthasia Millot / Fodor, la collab' chic

Anasthasia Millot a rejoint la fonderie d'art Fodor fin 1999. Après des études d'art et de mode et à l'issue d'une carrière parisienne dans le prêt-à-porter haut de gamme, elle est rentrée au bercaïl, en Haute-Saône, où son mari Didier Redoutey avait racheté cette fonderie d'art ayant appartenu à son père.

La petite entreprise est cachée au fond d'une cour, sur le port de cette petite ville posée sur la Saône, la bien nommée Port-sur-Saône.
« J'ai d'abord travaillé dans l'atelier de cire, je voulais comprendre comment ça fonctionnait. J'ai appris, petit à petit, et j'ai voulu réinterpréter ce que j'aimais dans la mode. »
 Sous l'influence de Didier Redoutey, Fodor avait élargi sa gamme de services.



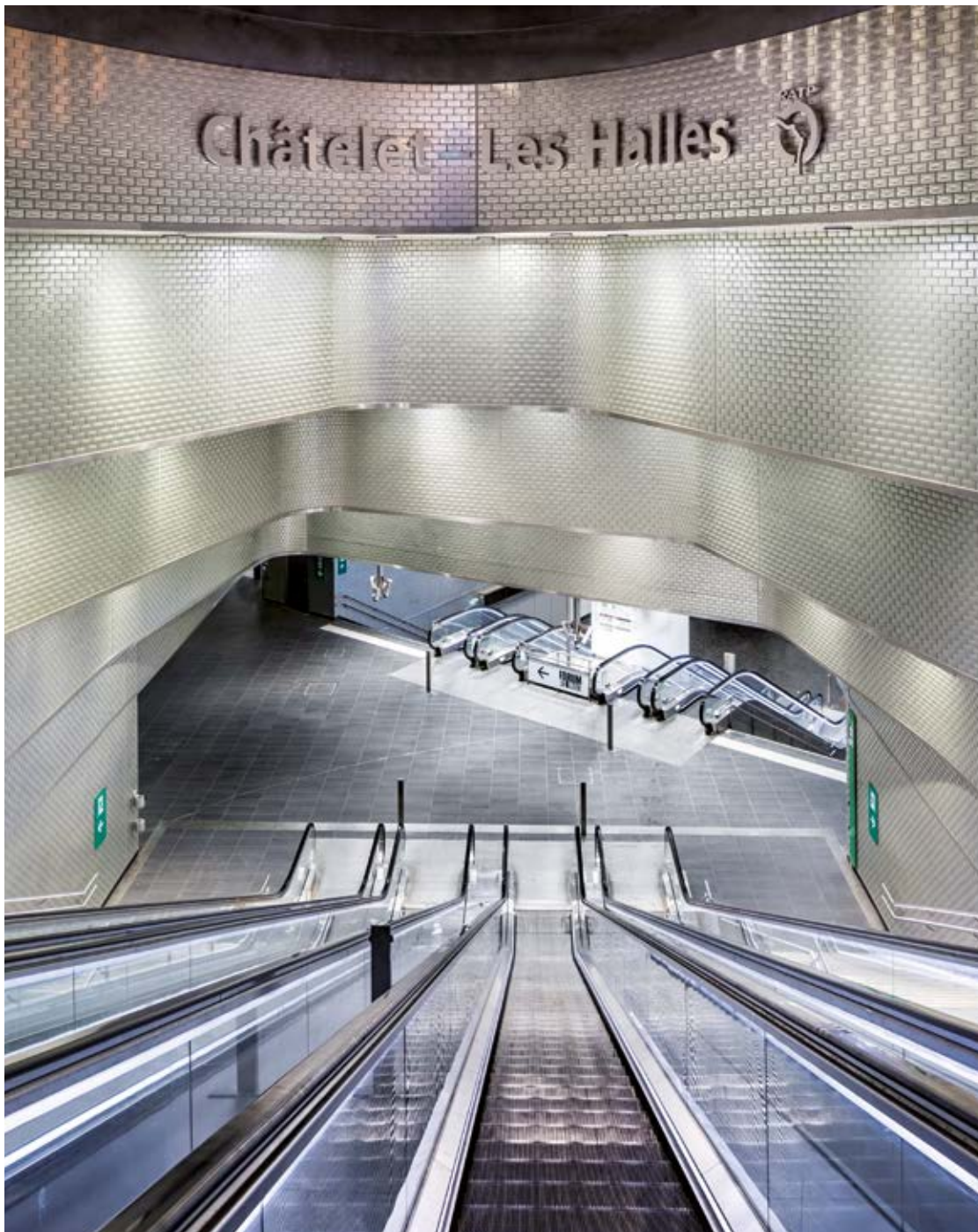
D'un rôle de sous-traitant pour des pièces de serrurerie de décoration et d'ornements funéraires, la fonderie était peu à peu devenue partenaire d'artistes, designers et maisons de luxe. Elle emploie aujourd'hui onze personnes qui moulent et fondent pour LVMH, Chaumet, Bruno Moinard, Élisabeth Garouste, Christophe Delcourt, Fred Brouard, Jacques Jarrige, Louis Cane, Franck Evennou, Paul Mathieu, Pucci de Rossi... La technique de la cire perdue était venue compléter celle du moulage au sable, naturel ou synthétique, et on assure ici aussi désormais la conception en 3D, les finitions, l'expédition.



Fodor a été labellisée EPV en 2010, l'année où Anasthasia Millot a présenté la première collection portant son nom. Des meubles en bronze massif, poli, patiné ou laqué, doré ou presque noir, qui séduisent la clientèle américaine avec son classicisme aux lignes pures, cintrées ou effilées, et ses associations avec bois précieux, or fin, cuir, velours ou ce tissage très chic de crins de cheval qui tapissera l'assise d'une banquette Jack. « *Des prototypes* », précise la créatrice dont les collections, diffusées par une galerie New Yorkaise et une boutique aux Puces de Saint-Ouen, s'adaptent aux dimensions et aux choix de finition de leur futur propriétaire.

Pendant le confinement, la designeuse s'était amusée à présenter trois pièces au concours du Mobilier national qui lui a acheté deux exemplaires du guéridon Kimira. Joli coup !

La Rochère, un nouveau souffle



1475 ! Les archives nationales ont conservé la trace de l'acte par lequel le gentilhomme Simon de Thysac acquiert le droit de fonder la verrerie sur son lieu de production actuel, au cœur d'un paysage de bois et de forêts des Vosges saônoises. La cristallerie de la Rochère est ainsi l'une des plus anciennes entreprises immatriculées en France. Elle doit sa destinée à la même famille depuis 1858. Faute de piste familiale, début 2021, elle passe dans le portefeuille de la holding familiale Tourres et Cie, créant une synergie avec la verrerie normande Waltersperger basée dans la Glass vallée. Une complémentarité qui permet d'ouvrir de nouvelles activités au sein de la verrerie haut-saônoise.



La Rochère possède une double personnalité unique et séduisante : elle est à la fois le dernier fabricant français de briques et de pavés de verre, le seul en Europe pour les tuiles de verre et une cristallerie qui conçoit et fabrique des articles de décoration et d'arts de la table. Sa longévité, elle la doit à sa capacité à s'adapter, se renouveler, se réinventer... tout en cultivant ses traditions et son authenticité. Si l'on y voit toujours des artistes verriers, souffleurs, elle a développé différentes techniques : le verre coloré, bullé, craquelé, sablé, multicouches, taillé... Spécialisée dans le verre pressé mécanique, elle a acquis les compétences pour réaliser tous types de produits et de décors. Un patrimoine riche qui lui permet de s'appuyer sur son histoire pour se propulser sur le marché du luxe.

Des investissements pour le sur-mesure

Ses savoir-faire intéressent les grandes maisons de luxe qui rapatrient aujourd'hui certaines de leurs productions. Pots à bougies, bouchons de carafes, art de la table et petits objets en verre, la cristallerie répond aux demandes de pièces uniques, de petites, moyennes et grandes séries. Un investissement de près de 4 millions d'euros sur 3 ans, dont 1/3 pour une nouvelle machine de production qui sera mise en service fin 2022, va permettre d'assurer une plus grande flexibilité. Une réactivité qui permet de réaliser un projet en moins de six mois. Un bouchon pour une grande marque de cognac, des pavés de verre qui recouvrent une station de métro parisienne ou la collection Silex... La Rochère répond aux demandes de designers et d'architectes de renom. À l'instar de Patrick Henrioux, chef deux étoiles du restaurant *la Pyramide*, à Vienne, qui a fait réaliser des boules décoratives placées au milieu de la table pour célébrer le bicentenaire du restaurant. L'équipe créative interne n'est pas en reste : deux collections par an viennent renouveler un catalogue déjà riche. Car La Rochère c'est avant tout un design, une histoire. Chaque ligne de produit raconte cette histoire.



Quelques chiffres

120
salariés

4%
de la verrerie
soufflée à la bouche

70 000
visiteurs par an

Architecture du verre

1 million de carreaux
pour la station de métro
Châtelet-Les-Halles
(Cf. photo page 28)

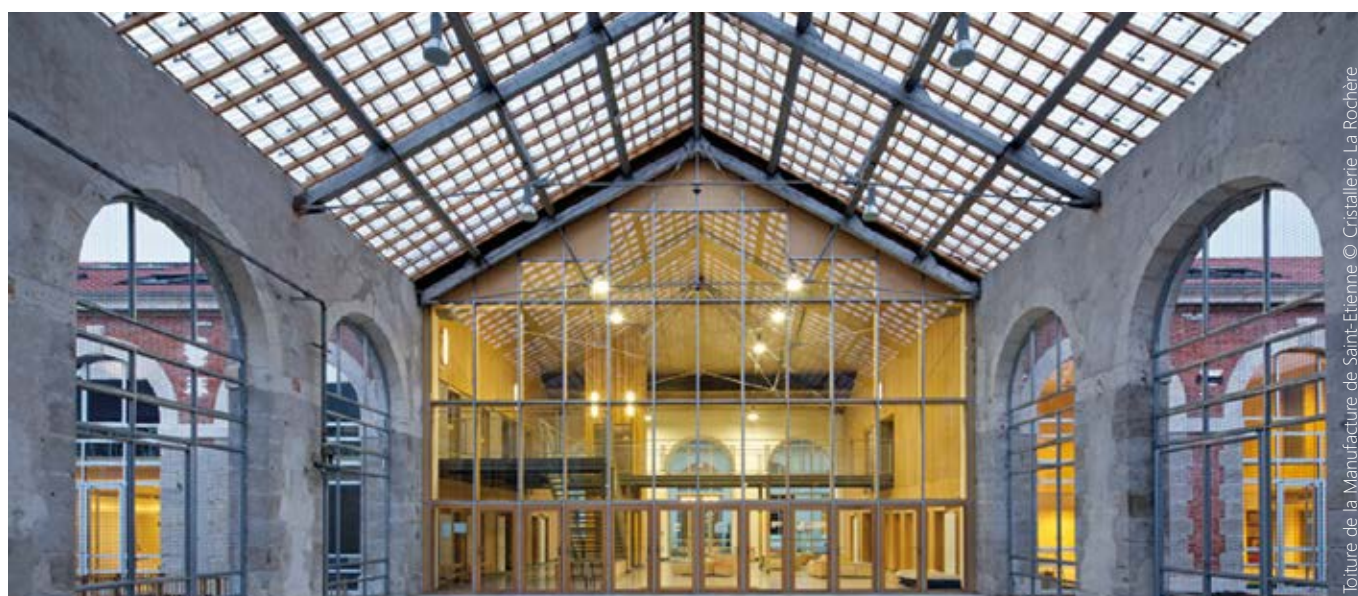
Arts de la table

35% d'export
dans + de **50** pays
et **1** filiale aux USA

Originale et moderne

Tradition et adaptation aux transitions, La Rochère a aussi été précurseur en matière de décarbonation. Autour des années 1970, sous l'impulsion d'Antoine Giraud, la cristallerie s'automatise puis, en 2008, électrifie la production. Développées en interne, les machines s'adaptent. Une initiative heureuse à l'heure où le prix des énergies fossiles flambent. La verrerie recycle la quasi-totalité de ses rebuts qui viennent en substitution des matières premières qui, elles, sont sourcées dans un rayon de 300 kilomètres. Originale, La Rochère l'est assurément. En 1975, pour ses 500 ans, ses dirigeants font construire une galerie d'art contemporain. Depuis, chaque année, la maison accueille un artiste en résidence qui travaille avec les verriers. L'artiste Gérald Vatrin, qui a fait du verre son principal moyen d'expression, signera l'exposition estivale traditionnelle. Car la verrerie reçoit chaque année plus de 70 000 visiteurs, ce qui en fait la première destination de Haute-Saône, devant Notre-Dame-du-Haut, la chapelle construite par Le Corbusier, inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco en 2016, et site touristique emblématique de la Haute-Saône.

La holding *Tourres et Cie* a su voir tout le potentiel que recèle encore cette vieille dame qui a déjà traversé 5 siècles. Des équipements, des productions mais également une équipe attachée à la verrerie et un état d'esprit toujours très contemporain. Les nouveaux propriétaires s'appuient sur Gilles Ambts, le nouveau président qui a exercé le métier de contrôleur de gestion au sein de la cristallerie depuis 1988. Ce dernier évoque sereinement l'actualité faite d'incertitudes. L'arrêt de la production pendant la crise sanitaire en 2020, le rattrapage en fin d'année, la formation en interne du personnel pour plus de flexibilité, les augmentations des coûts de l'énergie et des emballages... « *Une période éprouvante pour l'ensemble du personnel. Mais on va s'adapter parce qu'on s'est toujours adapté.* » Lui qui vit avec passion La Rochère depuis plus de 30 ans le dit : « *La cristallerie c'est une belle expérience de vie* ».



Toiture de la Manufacture de Saint-Etienne © Cristallerie La Rochère



La Terre

La céramique redevient tendance et gagne les cœurs, les cuisines, les tables... De Nevers à Digoïn et de Saint-Amand-en-Puisaye à Salins-les-Bains, ce savoir-faire artisanal est bien présent en Bourgogne-Franche-Comté. Productions industrielles et métiers d'art cohabitent et s'inscrivent dans les tendances du 21^e siècle (lire InfluenceS 4 & 5). Aujourd'hui, c'est l'histoire d'une rencontre singulière que nous vous proposons.

Et le peintre devint céramiste



Charles Belle, le peintre (à g.) et Steven Naessens, le chef doublement étoilé.

Pour ce projet hors norme, le peintre et le chef, doublement étoilé, unissent leurs talents pour la réalisation des 800 pièces uniques qui composent le service de table du restaurant du château de Germigney à Port-Lesney, une vaisselle singulière. Dans les coulisses du projet, l'histoire racontée à deux voix.

Le chef et le peintre

À l'automne 2021, Jocelyn Gelé, propriétaire du Château de Germigney, et le chef Steven Naessens, entament le nouvel agencement du restaurant gastronomique de Port-Lesney. Tout en respectant l'histoire de cet établissement, ils cherchent à l'enrichir d'une âme nouvelle correspondant à l'esprit nature du chef étoilé. Pour cet ambitieux projet, ils décident d'associer l'artiste Charles Belle* à leurs réflexions. De cette rencontre entre le peintre et le chef étoilé naît une grande complicité. Les deux artistes semblent parler le même langage, explorer les mêmes territoires à travers leurs créations. Ils ont un profond respect mutuel et une grande admiration l'un pour l'autre. L'engagement total de Charles Belle pour sa peinture est identique à celui de Steven Naessens pour sa cuisine. Leur implication témoigne du même plaisir, de la même jouissance, de la même prise de risque, du même sentiment et certainement de la même quête. Rapidement, le projet prend davantage d'ampleur que ce qu'ils avaient imaginé au départ. Il évolue pour devenir plus audacieux, certainement

plus fou, mais foncièrement magique.

Steven Naessens et Charles Belle décident de lier leurs deux univers pour proposer une expérience unique. Des peintures récentes et inédites de Charles Belle sont exposées dans les salles du restaurant. Les cartes des menus, des boissons chaudes et les cartes des vins sont également des créations uniques de Charles Belle. Chacune est réalisée à la main par l'artiste. Ainsi, le client se verra confier une œuvre originale de Charles Belle pour découvrir le menu élaboré par Steven Naessens.



* Pour plus d'informations sur Charles Belle, lire en page 8
Texte : Noémie Paya - www.noemiepaya.com

Deux esprits pluriels pour un projet singulier

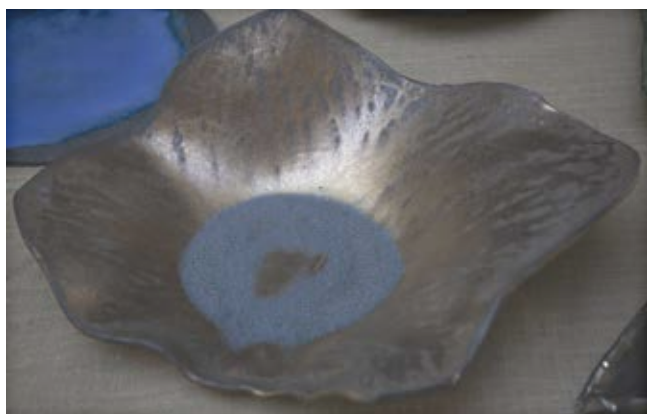
Steven Naessens : *Nous nous sommes vraiment rencontrés, la première fois, avec Jocelyn Gelé*, pour parler de la décoration de la salle du restaurant du Château de Germigney. Je n'ose pas dire que nous faisons de l'art mais nous partageons une sensibilité forte avec les artistes.*

Charles Belle : *Si, moi je le dis. Il y a beaucoup de proximité entre nous. L'art de la table est un art très important.*

SN : *À Arbois, j'avais déjà travaillé avec un céramiste. Là, je voulais renouveler le service. Je ne voulais pas acheter des produits sur catalogue. J'ai demandé à Charles de me proposer un ou une céramiste. Nous avons cherché, testé... et nous n'arrivions pas à trouver.*

CB : *La tradition est parfois pesante pour les céramistes, Steven est créatif, il fallait inventer. Un jour, je lui ai dit, avec une sensation joyeuse et totalement inconsciente : Et si c'était moi qui vous faisais cela ? Notre collaboration est arrivée comme ça. Ce qui est beau dans cette histoire c'est le mouvement né des idées. Le sentiment de se dire que nous allons faire quelque chose d'unique.*

SN : *Jocelyn Gelé s'est impliqué dans le projet. Il est en quête d'excellence, d'esthétique. Il nous a suivi dans cette histoire en partant d'une page blanche. Personne n'avait vraiment envisagé l'aboutissement qui est le nôtre aujourd'hui.*



CB : *C'est en parlant que nous avons construit. Le plus difficile a été de trouver un four, de créer l'atelier puis de l'installer. Puis nous avons navigué en tentant des choses, en imaginant des solutions techniques. À chaque fois, il y a un questionnement, des hésitations. Nous avons construit ensemble. La cuisine de Steven est pleine de poésie. Chaque objet est une création, un mouvement unique, pour la recevoir.*

SN : *Je fais de la cuisine d'instinct. Tout va avec tout, il faut savoir doser. J'ai découvert la cuisine comme un art. L'endroit précis du moment où les choses changent de sens. Les mots ne peuvent pas expliquer, la cuisine c'est comme un parfum, cela va directement à l'émotion.*

CB : *La connaissance, tout le monde peut l'acquérir. L'instinct est passionnant. Il est en lien avec la poésie. Cela ne s'explique pas. C'est l'esprit de la poésie qui traverse l'art d'inventer.*

SN : *Quand on réalise un projet si fort, on confronte nos personnalités. Charles est ouvert, gentil. Nous avons travaillé naturellement dans la transparence et la fluidité. C'est un luxe de pouvoir réaliser tout cela. C'est une fois dans notre vie.*

CB : *Oui, car je n'ai pas dit que je changeais de métier !*



GRANDES RENCONTRES

UIMM

FRANCHE-COMTE

SALINE ROYALE
D'ARC-ET-SENANS

2022

www.lesgrandesrencontres-uimmfc.fr

(sur invitation)



L'importance de l'industrie pour notre pays s'est imposée à tous. Les entreprises qui la font vivre au cœur des territoires prennent la parole pour la montrer telle qu'elle est ; un secteur qui recrute des jeunes en apprentissage, forme ses salariés et apporte des réponses concrètes aux enjeux d'avenir. Forte de son investissement de longue date dans la formation professionnelle et l'apprentissage au service des entreprises industrielles, l'UIMM Franche-Comté - La Fabrique de l'Avenir s'engage pour accompagner celles-ci à mieux se raconter pour à la fois changer le regard sur le secteur, en développer l'attractivité et permettre aux entreprises de trouver les compétences dont elles ont besoin.

Convergence

Nom féminin

Un point de rencontre à partir duquel les protagonistes, parfois différents, vont tendre vers un même but et produire leurs efforts dans une même direction.

En Bourgogne-Franche-Comté

Fédérations, associations, syndicats, clusters... les entreprises tissent des liens pour plus de visibilité, pour plus d'énergie. Créateurs et industriels s'unissent pour des coopérations inédites. Ainsi l'histoire ne se perd pas, elle se poursuit ; les traditions ne s'oublient pas, elles se transforment ; les savoir-faire ne disparaissent pas, ils se transmettent.

Savoir-faire horlogers, et si tout pouvait recommencer en Bourgogne- Franche-Comté ?

Quelles que soient les époques, quelles que soient les circonstances, l'histoire de l'horlogerie s'écrit sur le temps long. La passion pour ce secteur, qui allie depuis toujours tradition et innovation, résiste à toutes les guerres et à toutes les crises. Les savoir-faire n'ont eu de cesse de traverser, dans les deux sens, la frontière qui sépare la France et la Suisse. Ce mouvement pendulaire a favorisé sur les deux versants du massif jurassien une culture commune. La récente reconnaissance de ces savoir-faire de la mécanique horlogère et la mécanique d'art par l'Unesco sera-t-elle porteuse d'une nouvelle dynamique ? Car côté français, il faut bien le reconnaître, la mécanique s'était un peu grippée depuis la crise horlogère des années 1970. Les entreprises, pour la plupart, ont été dans l'obligation de se réinventer. Les savoir-faire sont devenus micromécaniques puis microtechniques. Ils ont permis d'écrire de belles success stories dans les secteurs d'activité de pointe tels que l'aéronautique, le spatial ou le médical. Pour l'horlogerie, beaucoup de marques ont disparu, quelques-unes ont réussi à perdurer. Ce qui perdure constitue pour Jean-Jacques Weber, président de la Fédération de l'Horlogerie, « l'un des plus beaux savoir-faire horlogers ». Plus récemment, une nouvelle génération a fait naître l'espoir d'un renouveau français. Qu'en est-il vraiment de l'horlogerie française ?

Entretien avec Jean-Jacques Weber, président de la Fédération de l'Horlogerie



Peut-on assister à une renaissance de l'industrie horlogère française ?

Il ne faut pas rêver. On ne verra pas renaître, en quelques années, ce qu'on a détruit depuis 50 ans. Les sites industriels de pointe sont en Suisse, souvent servis par des Français. L'ENSMM, l'école nationale supérieure de mécanique et des microtechniques de Besançon, essaime. On sent qu'il y a une envie : et du consommateur et des acteurs industriels et des jeunes horlogers à contribuer à une forme de renaissance de l'industrie horlogère française. Il y a une voie à trouver. Seules les marques haut-de-gamme subsistent.*

La reconnaissance par un label français... ?

La France est le pays de l'élégance et du luxe. Il existe un label Made in France qui a beaucoup de sens et de valeur aux yeux des consommateurs internationaux. Concernant l'horlogerie, il faut donner des codes de lecture à ces consommateurs. En ces temps de pandémie, le consommateur français prend conscience de la dépendance tragique de la France. Avec un "Made in France" adapté, nous pourrions partir à la reconquête d'un savoir-faire français, reconquête d'une vraie fabrication française horlogère. Péquignet l'a parfaitement saisi. La marque défend l'horlogerie dans ce qu'elle a de beau et de noble.

... ou une plus grande coopération franco-suisse ?

Dans certaines montres suisses il peut y avoir plus de valeur absolue française que dans une montre fabriquée dans l'Hexagone. Chez beaucoup d'horlogers suisses, une très large proportion de la main d'œuvre est française. Je pense qu'aujourd'hui, il faut admettre et consacrer cet état de fait qui perdure. Nous opposer est dérisoire et destructeur. Peut-être est-ce en train de changer. Dernièrement, l'initiative de Julien Humbert-Droz qui propose l'assemblage à Besançon d'un mouvement suisse est peut-être le début d'une nouvelle aventure.

L'inscription des savoir-faire de la mécanique horlogère par l'Unesco peut-elle aider ?

Le label Unesco peut servir. Il y a des volontés de part et d'autre de la frontière.

Quelques chiffres

près de
40 adhérents,
dont en Bourgogne-Franche-Comté :

Audemars Piguet
Breitling
Festina
Réparalux Humbert-Droz
Seiko

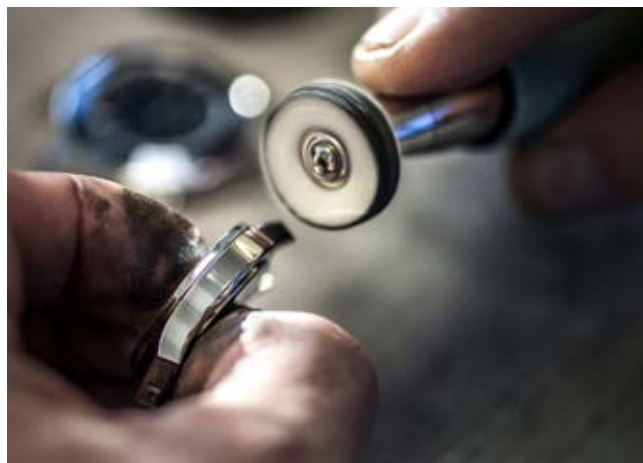
Swatch Group
Marie & Louis
Péquignet
Schwartzmann Fisseau Cochet

De Réparalux à HD, une coopération inédite



Frédéric et Julien Humbert-Droz, le père et le fils.

À Besançon, le grand-père de Julien Humbert-Droz travaillait au bureau d'études Lip. Il était le bras droit de Frédéric Lip. En 1956, il quitte la marque, devenue emblématique des années 1970, pour créer sa société rue Mégevand. Au début des années 1960, il assemble les montres vendues par correspondance pour la société Maty et en assure le service après-vente. La petite entreprise emploie jusqu'à soixante-dix horlogers et assure aussi le SAV de grandes marques horlogères. C'est cette dernière activité qui permet à Réparalux de survivre à la crise. S'appuyant sur ce savoir-faire reconnu et sur les stocks dormants dans les casiers, Julien Humbert-Droz, reprend le mouvement avec une nouvelle ambition. Si le SAV reste aujourd'hui encore le premier métier de Réparalux, c'est bien la naissance d'une nouvelle marque qui donne une nouvelle impulsion à Réparalux.



Julien Humbert-Droz arrive dans l'entreprise familiale en 2006 en tant qu'apprenti au côté de son père Frédéric. Il a 15 ans. En 2012, il prend la direction de l'atelier. « *J'ai toujours eu envie de créer une marque de montres. Quand on a l'héritage d'une entreprise, l'idée est de perpétuer ce que l'on vous a légué mais aussi de créer quelque chose de personnel* » explique le jeune dirigeant de 31 ans. Alors en juin 2016, pour les 60 ans de l'entreprise familiale, Réparalux lance la marque HD avec la HD1 éditée en 200 exemplaires. Deux autres modèles seront proposés en octobre de cette même année. Pour créer ces montres, Julien Humbert-Droz puise dans le stock de mouvements France Ébauches constitué par son grand-père ou récupère des fins de séries des marques en SAV. Il restaure les mouvements, les rassemble. Le succès est là, mais le stock s'épuise.

Vers plus de composants français

À la recherche du cœur de la montre, l'horloger rencontre le commercial de la manufacture suisse La Joux-Perret et lui fait cette demande incongrue : « *Je veux des mouvements mais en pièces détachées.* »

La demande remonte jusqu'à Jean-Claude Eggen, le PDG de la manufacture suisse. En quelques semaines, le partenariat est scellé. L'affaire d'une rencontre, d'une alchimie qui se crée. Une histoire d'hommes qui formalisent ainsi une coopération inédite entre la France et la Suisse. Réparalux est ainsi le seul horloger français à monter en France des mouvements suisses. Julien Humbert-Droz qui émet l'envie d'aller progressivement vers plus de composants français s'est également associé avec l'entreprise Roland Bailly, implantée à Besançon depuis 1973, pour la personnalisation de masses oscillantes. Ultérieurement, la collaboration pourrait porter sur la création des ponts de barillets. Il se met ainsi en chemin pour produire une montre *Made in France*, assemblée en France avec des composants français. Un chemin encore long, mais le désir est là. « *J'ai le sentiment de contribuer un peu à ma manière à concrétiser l'inscription au patrimoine immatériel de l'Unesco.* »

“
*Je veux des mouvements
mais en pièces détachées.*”

Quelques chiffres

1956

date de création

5^e génération d'horlogers

13 personnes

dont 9 horlogers

3 000 montres par an

assemblées dans les ateliers Réparalux

19 points de distribution

en France

L'envie d'une montre française

March LA.B, à l'heure franco-suisse

G100, c'est le nom du mouvement automatique La Joux-Perret à trois aiguilles avec date et doté d'une réserve de marche de 68 heures pour lequel la maison familiale bisontine Humbert-Droz a initié un partenariat inédit fin 2021. March LA.B, petite maison indépendante fondée en 2008 dont le crédo est de proposer « *des montres aussi françaises que possible* », est la première à bénéficier de ce mouvement suisse assemblé à 100% à Besançon. Les créateurs de la jeune marque revendiquent cette French touch en s'associant à de prestigieux et discrets assembleurs et maroquiniers du Doubs.



Apose L'ambition 100% France

Apose est très jeune marque dont l'ambition est de réaliser une montre dont l'intégralité des composants seraient français. Le dernier modèle dévoilé ce printemps, le n°3-100, est le fruit de partenariats conclus avec la maison Longchamp « *qui nous réserve les chutes de ses plus beaux cuirs pour les bracelets et avec la Manufacture Péquignet* » (lire Influences n°5) qui commercialise depuis fin 2021 son tout nouveau mouvement *Initial* auprès des marques horlogères de France et d'ailleurs. Les manufactures d'excellence sur lesquelles s'appuient Apose s'appellent entre autres Berma, Boillod Polissage, Cheval frères, Oerlikon, La Pratique, Saphir... « *des manufactures françaises, qui ont brillé si longtemps par leur excellence et ont résisté au déclin industriel grâce aux marques suisses* » peut-on lire sur le site de la marque. Une transparence qui honore le savoir-faire d'excellence des horlogers francs-comtois si discrets et qui pourtant irriguent l'horlogerie mondiale depuis Besançon ou la bande frontalière avec la Suisse. Pour le bracelet de ce dernier modèle, « *il a nécessité un développement spécifique assuré par la manufacture Créations Perrin* ». La boucle est bouclée ! (Lire page 58)

Les horlogers disrupteurs

Ensemble, ils ont créé l'horloge KB2 -pour Kontwaz Bauhaus 2- reconnaissable grâce aux codes graphiques chers à Alain Silberstein et au mouvement suspendu de Philippe Lebru. Une création éditée en 88 exemplaires, exposée aux MAD Galleries de Genève, Taipei et Dubaï. À eux deux, ils ont contribué à écrire plus de 40 ans d'histoire contemporaine de l'horlogerie française. Discussion tendances.



Philippe Lebru

Philippe Lebru, Horloger créateur et inventeur

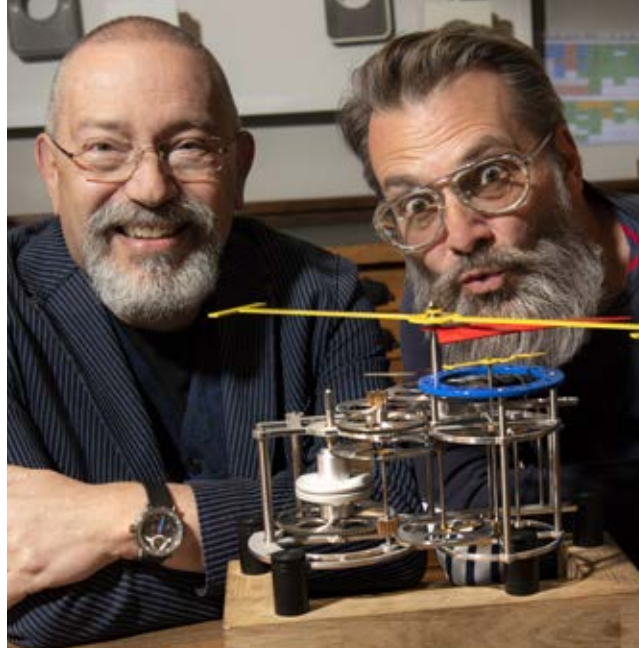
Depuis l'enfance, il s'ingénie à bousculer les codes. C'est au sein de la dernière manufacture française de mouvements, France Ebauches, une expérience horlogère particulièrement formatrice, que lui prend l'envie de devenir horloger. En 2005, il fonde la marque Utinam (« plaise à Dieu » en latin), reprenant la devise de Besançon que l'on peut traduire par « tout ira bien ». Sous cette marque, il propose une véritable révolution de l'horloge comtoise et met au point le mouvement suspendu à équilibrage automatique qui reçoit le Grand Prix du Concours Lépine à Paris et la médaille d'or en horlogerie au Salon de l'Invention de Genève. Porté par cette reconnaissance internationale, il donne libre cours à son imagination et crée *Hortence*, la première horloge à bénéficier de ce système inédit. Puis viendront *Constance*, *LALA* et *Pop Up*, chacune dotée d'une nouvelle innovation esthétique et technique. Ces générations d'horloges Utinam révèlent, chacune à sa manière, la magie, la complexité des mécanismes brevetés et un design où se mêlent sobriété des matériaux et singularité des formes. Le succès invitera Philippe Lebru au monumental. Les aiguilles de ses créations hors normes, majestueuses et spectaculaires œuvres d'art, tournent désormais aux quatre coins du monde, de Besançon à Tokyo en passant par Genève.

Alain Silberstein, Architecte horloger

Architecte d'intérieur et designer à Paris, il devient architecte horloger à Besançon, à l'heure où la disparition de l'horlogerie mécanique semblait presque inévitable. En mai 1990, il crée *La Fabrique de Besançon*. Et l'horloger rejoint alors le cercle restreint des horlogers suisses qui ont été à l'origine de la renaissance de la montre mécanique, en faisant le pari de l'innovation au service de la tradition horlogère. Il trouve son inspiration dans le mouvement artistique *Bauhaus*, considéré aujourd'hui encore comme l'un des mouvements d'architecture, d'art et de design les plus influents de l'histoire. Alain Silberstein crée des montres et des horloges singulières, dans une approche poétique de la mesure du temps. Son style unique associe les couleurs primaires à la rigueur géométrique des formes, le choix de matériaux innovants avec des mouvements mécaniques de haute horlogerie. Ses créations et son nom sont aujourd'hui un gage de valeur pour les collectionneurs, mais pas seulement. Depuis la fermeture de son entreprise bisontine en 2012, l'homme est en perpétuel mouvement. Il met son talent au service d'autres marques horlogères telles que MB&F, Romain Jérôme, Louis Erard et maintenant Utinam.



Alain Silberstein



Pourquoi « KB2 » ?

Alain Silberstein : « KB2 », c'est un pari que nous avons pris avec Philippe. Pour moi, l'horlogerie française a de l'avenir si elle s'oriente vers une horlogerie créative internationale. « KB2 » est bien davantage qu'une horloge. C'est une œuvre d'art contemporaine qui donne l'heure. Nous devons créer de belles montres, ou de belles horloges qui racontent des histoires.

Philippe Lebru : C'est la valeur émotionnelle qui intéresse aujourd'hui les collectionneurs et les investisseurs. « KB2 » est une sculpture qui donne l'heure et représente le temps passé ensemble. Elle est exposée dans 7 points de vente MAD Gallery de MB&F. Un concept inédit, combinant une boutique de vente au détail pour les consommateurs et une vitrine créative, créé en 2011 à Genève pour représenter l'art mécanique horloger.

Pour vous, l'avenir de l'horlogerie est-il dans la création ?

AS : Il y a énormément de demandes de création horlogère. C'est un véritable atout d'avoir une manufacture à Besançon. Le marché de l'horlogerie est une communauté. Après 35 ans de création horlogère, je touche, aujourd'hui, la 3^e génération d'acheteurs. Des gens qui nous suivent sur internet.

PL : Nous ne sommes plus dans la mesure du temps. On a l'heure partout. On est davantage dans un rapport au temps. Un temps long qui exprime la rencontre, la vie, le sens et qui porte des valeurs intergénérationnelles. Il faut être curieux, s'aventurer à travailler avec d'autres cultures. C'est dans cet état d'esprit que nous développons les collaborations.

L'horlogerie à l'heure du 4.0 ?

AS : L'horlogerie est un univers hyper concurrentiel. Elle reste une famille planétaire, on se connaît. Le modèle économique a changé. La distribution a été totalement bouleversée. Les ventes directes sur internet prennent de plus en plus d'importance. On réserve les séries limitées, les séries spéciales pour les boutiques qui peuvent raconter l'univers du créateur. Et puis l'avenir de la montre connectée est dans le bracelet. Un bracelet « numérique » associé à une montre mécanique. Parallèlement, le monde de l'occasion explose avec les NFT permettant la certification de montres anciennes. L'envie de belles montres s'est aussi accentuée.

“
Une œuvre d'art contemporaine
qui donne l'heure.”



La lunetterie jurassienne regarde plus loin

Entretien avec Joël Thierry, président de l'association des Entreprises de lunetterie du massif jurassien



Les perspectives des entreprises de lunetterie du massif jurassien semblent plutôt bonnes. L'horizon parait se dégager pour cette filière dont la disparition en France a souvent été annoncée. Un vent favorable souffle fort pour relocaliser les activités sur l'Hexagone. Après une crise sanitaire internationale, le "fabriqué en France" reprend de l'attrait pour les consommateurs. En 2018, Les lunetiers du Jura sont devenus Entreprises de lunetterie du massif jurassien - ELMJ -, amorçant le rapprochement avec les lunetiers de l'Ain.



Les années 1990 et celles du début de la décennie 2000 ont connu des vagues de délocalisations des productions vers l'Asie, et la lunetterie française a assisté à la fermeture de ses fleurons. Malgré tout, la filière est restée complète dans le massif jurassien.

De la création à la distribution, de la fabrication des outillages à la production et à l'assemblage des produits finis pour les grandes marques, tous les métiers subsistent dans la vallée morézienne. « *La filière reste pourtant fragile* », explique Joël Thierry, président directeur général de la manufacture Thierry SA, à Morbier, et président du syndicat professionnel depuis juillet 2020. « *Avec le bassin d'Oyonnax, nous avons besoin de nous rapprocher encore plus.* »

De chaque côté de la frontière administrative qui sépare la Bourgogne-Franche-Comté de la région Auvergne-Rhône-Alpes, les entreprises se sont spécialisées respectivement dans les montures en métal et dans les montures en acétate... mais leur destin, aujourd'hui, est bien le même. D'autant que les lunettes devenues accessoires de mode associent tous les matériaux. « *Les bassins de Morez et d'Oyonnax réunis représentent 90% de la production française. Une production, avec des coûts de main d'œuvre et un savoir-faire français, positionnée haut-de-gamme et luxe. Les entreprises sont partenaires des créateurs français et des groupes du luxe.* » Avec la concentration des acteurs du luxe, la concurrence est forte. Joël Thierry et les lunetiers regardent un peu plus loin, vers l'Italie, et tentent de tenir tête à des géants mondiaux.

Une collection d'exception

Parallèlement, la distribution s'est elle aussi structurée. 60 à 70% du marché sont tenus par de grandes enseignes. « *Le marché qui nous reste est celui des opticiens indépendants. Fort heureusement à l'export, ce réseau reste prépondérant.* » Ce qui explique que les entreprises lunetières soient particulièrement exportatrices, directement mais également via les grandes maisons de luxe.

Aux côtés des entreprises qui travaillent sous licence, quelques créateurs indépendants ont réussi à pérenniser leurs activités, à l'instar de Vuillet Véga qui fêtera son 180^e anniversaire en 2023, ou Gouverneur Audigier qui a fait appel à Bérengère Evain, la première opticienne à décrocher le titre de Meilleur Ouvrier de France, pour créer une collection d'exception. Sans compter de nouveaux jeunes créateurs qui, ici ou là, tentent l'aventure. S'appuyant sur le Groupement des industriels français de l'optique - le GIFO -, le syndicat professionnel poursuit ses activités pour pérenniser l'excellence lunetière française et jurassienne : compétitivité, actions de communication au Silmo (le salon national géré par les lunetiers d'Oyonnax et du Jura), forum de la lunetterie, formation, concours de design... « L'image a été ternie par les fermetures passées, mais ceux qui sont restés dans la production sont dans la croissance. » assure Joël Thierry.

Origine France Garantie

À l'image de l'entreprise qu'il dirige et qui, en quarante ans, est passé de 15 à 150 salariés, il salue la résilience des entreprises et des groupes familiaux. « La PME reprend du poil de la bête. » Si la tradition persiste, c'est bien parce que les acteurs présents ont fait de l'innovation leur quotidien. Depuis longtemps internationalisées, les entreprises sont engagées dans l'industrie 4.0 : automatisation, robotisation, technologies digitales... sont utilisées pour réserver les opérations manuelles là où elles ont une véritable valeur ajoutée. L'embellie porte également vers la lunetterie éthique. Au *made in France*, Joël Thierry préfère le label Origine France Garantie, assurant au consommateur une part plus importante de production et de valeur ajoutée française dans les produits. De plus, les lunetiers localisés au cœur du Parc Naturel du Haut-Jura ont depuis longtemps pris conscience de leurs responsabilités et de leur environnement et s'engagent dans des démarches comme la réduction de la consommation d'énergie. Mais l'interprofession veut aussi voir plus loin. Le Silmo s'exporte dans le monde et le concours de design, point d'orgue biennal de la créativité lunetière française, reçoit près de 45 000 visiteurs professionnels. Ambassadrices des lunetiers jurassiens, les montures solaires, une pour chaque sport, requièrent des technologies de plus en plus sophistiquées... et les grandes marques de luxe devraient peser encore davantage sur l'avenir de la lunetterie française.



Le clou de l'histoire

Si l'on n'a pas inventé les lunettes à Morez, cette région du Haut-Jura, spécialisée dans le travail du métal depuis le XVI^e siècle, a été la première à industrialiser la production, dans le courant du XIX^e siècle.

Tout commence en 1796 dans un hameau proche de Morez, aux Arcets, lorsque Pierre Hyacinthe Caseaux, maître cloutier, réalise une première monture en fil de fer. Au début du XIX^e siècle, Pierre Hyacinthe Caseaux emploie 13 ouvriers pour produire annuellement 300 douzaines de lunettes, qu'il vend en France et en Suisse.

Il ouvre ainsi la voie à une nouvelle génération d'industriels, qui à partir des années 1830 rencontrent un véritable succès avec ces lunettes en fil métallique. Ils perfectionnent la production jusqu'à créer des montures très légères, surnommées « lunettes fils » ou « lunettes cheveux », spécialités moréziennes aux côtés des pince-nez sans soudure.

Vers la mode

Peu à peu se crée une véritable industrie. En 20 ans, de 1826 à 1848, la production des ateliers moréziens passe de 3 000 pièces à 720 000. L'ascension se poursuit à grande vitesse puisqu'elle atteint 11 millions de pièces en 1882 et ses dizaines d'entreprises font vivre toute la région. En 1900, grâce à sa réputation de qualité et de créativité, Morez s'est imposée comme la capitale de la lunetterie française. En 1904, une première classe d'optique est créée. Elle deviendra le Lycée Victor Bérard qui, fort de 700 élèves aujourd'hui, forme de futurs lunetiers, opticiens et techniciens d'entreprise.

Au fil du temps, l'activité a évolué vers la mode et a pris un nouvel essor, d'autres marchés se sont ouverts et les innovations se sont multipliées. Ainsi, dans les entreprises de Morez, s'appuyant sur un savoir-faire vieux de plus de deux siècles et sur les technologies d'avant-garde, se dessinent les lunettes du troisième millénaire...

Quelques chiffres

50

adhérents

1.000

salariés

100

griffes ou marques

2.000

nouveaux modèles
chaque année

2,5 millions

de montures de lunettes chaque année

250 M€

de chiffre d'affaires, dont 55% à l'export



Pour
réincarner
l'excellence,
les entreprises tissent
des liens

Luxe & Tech, l'alliance du temps long



Mathilde Passarin,
directrice de
l'association Luxe & Tech
Morteau (25)

La crise sanitaire a privé Luxe & Tech des festivités liées à son 15^e anniversaire. Retour sur quinze années bien remplies et surtout projection vers l'avenir, car l'association vient tout juste de renouveler son bureau et d'élargir son périmètre. Le nouveau bureau est une parfaite représentation des membres de l'association : « *Des sous-traitants de rang 1, des entreprises plus petites, des activités périphériques... et des membres de droit tous industriels également* », explique Mathilde Passarin, la dynamique directrice de Luxe & Tech. Une nouvelle feuille de route, fruit d'une réflexion collective, va être déployée.

C'était il y a 15 ans...

Créée en mars 2006, l'association *Luxe et Finition Soignée en Pays Horloger* avait pour premier objectif de muscler la démarche commerciale des industriels adhérents auprès de leurs donneurs d'ordres. Leur mise en réseau devait permettre de renforcer le tissu industriel de ce territoire frontalier de la Suisse et composé d'une multitude de petites entreprises au savoir-faire devenus au fil du temps aussi exceptionnels que précieux pour les grandes maisons de luxe.

Rebaptisée *Luxe & Tech*, un an plus tard, l'association regroupait plus d'une trentaine d'entreprises travaillant pour l'horlogerie, la joaillerie, la maroquinerie et les instruments d'écriture... le luxe de l'objet en général. « *Tout cela n'a de sens que si on opère collectivement* », expliquait Anne Falga, alors directrice de la structure dont le conseil d'administration venait de valider quatre axes majeurs : la prospection collective, les liens avec la recherche, le développement de la conception et du design et la mise en place d'une veille stratégique, normative, technologique mais également économique et sociale.

Aujourd'hui, Luxe & Tech regroupe toujours près d'une trentaine d'entreprises de sous-traitance industrielle qui proposent aux marques prestigieuses de l'industrie du luxe une offre complète de conception et de design, de développement technologique, de production et de finition des produits, travaillant en réseau. La petite équipe de l'association s'attache à promouvoir les savoir-faire d'excellence de ses adhérents sur les salons internationaux ; elle organise des rencontres thématiques transversales et des réunions d'informations techniques. La performance industrielle, la propriété intellectuelle, les nouveaux défis des marchés du luxe et les nouvelles formes de travail, les nouvelles réglementations... autant de sujets qui complètent les actions d'intégration dans les dispositifs techniques liés aux marchés tels que les plateformes technologiques, les campus des métiers, la recherche. Luxe & Tech assure ainsi un lien essentiel entre ses adhérents et les acteurs régionaux de l'écosystème luxe et les institutionnels.



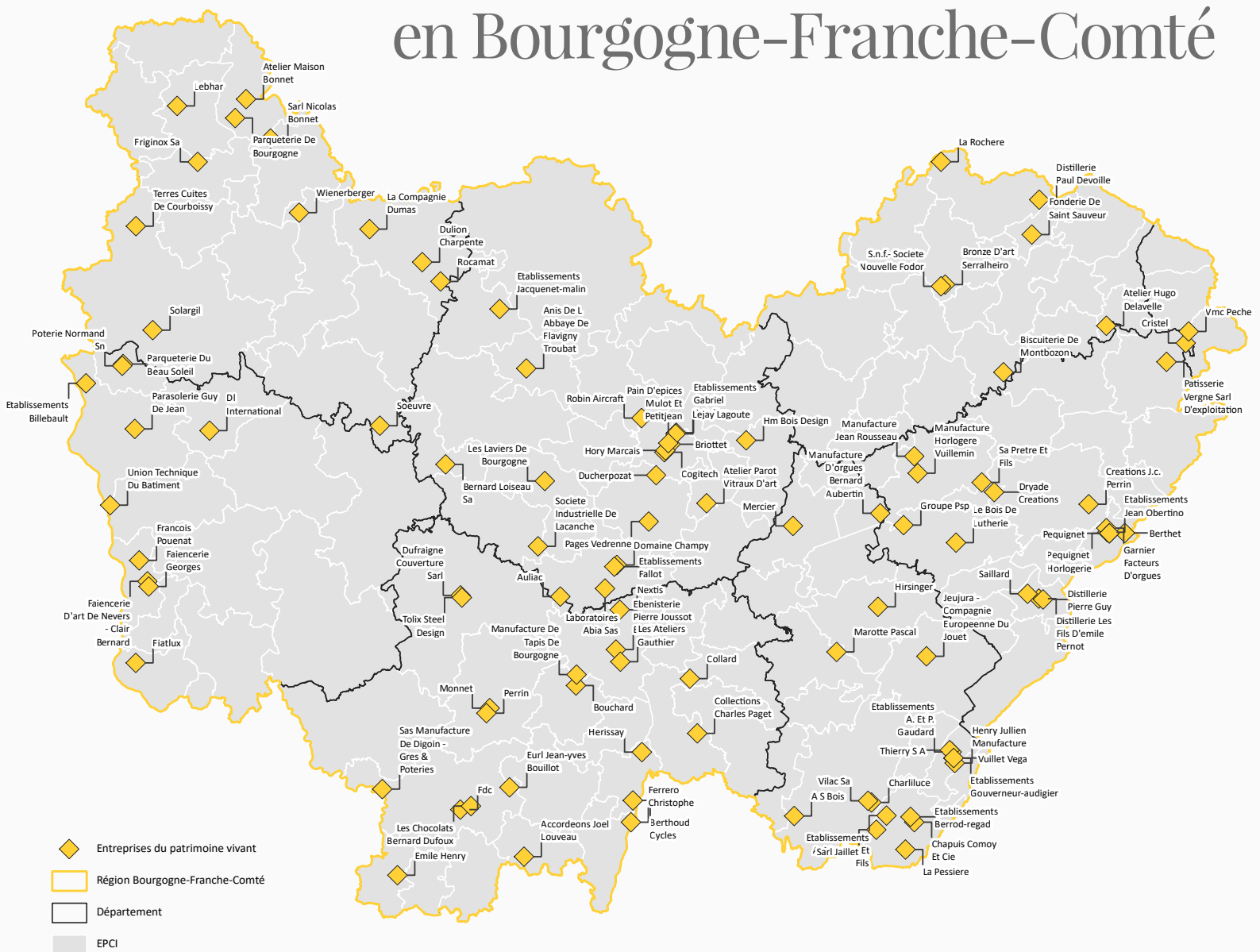
2021, l'année qui fait balancier

En décembre 2020, l'Unesco annonce l'inscription des savoir-faire horlogers et de la mécanique de l'Arc Jurassien franco-suisse. Des savoir-faire toujours très actifs de chaque côté de la frontière. Puis, le 4 septembre 2021, le Pays Horloger frontalier voit se concrétiser plusieurs années de travail avec la reconnaissance du Parc Naturel Régional du Doubs horloger, le 4^e parc naturel régional de Bourgogne-Franche-Comté. Une double reconnaissance dont Luxe & Tech devrait tirer profit.

L'année 2021 est aussi une année de crise sanitaire qui s'éternise, et les adhérents de Luxe & Tech mettent le temps à profit. Le temps de reposer les fondamentaux de cette association, aujourd'hui totalement indépendante. La nouvelle feuille de route écrite par ses adhérents confirme Luxe & Tech dans son rôle fédérateur pour pérenniser et promouvoir les savoir-faire d'excellence identitaires du territoire, accroître la performance industrielle des entreprises. Et faire de Luxe & Tech, un des porte-parole de la filière du luxe.



94 Entreprises du patrimoine vivant en Bourgogne-Franche-Comté



Sources : Institut National des Métiers d'Art / AER BFC
 Traitements : AER BFC - Février 2022

Le label "Entreprise du patrimoine vivant" (EPV) est une marque de reconnaissance de l'État mise en place pour distinguer des entreprises françaises et des savoir-faire industriels et artisanaux d'excellence. Depuis sa création en 2005, le label EPV met en lumière des entreprises uniques qui savent concilier l'innovation et la tradition, le savoir-faire et la création, le travail et la passion, le patrimoine et l'avenir, le local et l'international. Ce label est rattaché au ministère de l'Économie et des Finances et décerné par les préfets de région. L'État en a confié la gestion à l'Institut national des métiers d'art (INMA) en 2019. Attribué pour une période de cinq ans, ce label rassemble des fabricants partageant une certaine vision des activités qui doivent être celles de leur entreprise : la haute performance de leur métier et de leurs produits, une attention permanente à la formation interne, une démarche innovante techniquement et socialement, et une stratégie commerciale dynamique. Il est le seul label d'État décerné à une entreprise pour l'ensemble de son activité et garantissant l'excellence de ses savoir-faire.

La nécessaire production locale d'excellence

Edouard Dumas,
président de
**l'Association des Entreprises
du patrimoine vivant
de Bourgogne-Franche-Comté**



Organisé par la CCI Saône-Doubs en octobre 2021, l'Open Business « Made in Bourgogne-Franche-Comté, l'excellence de nos territoires » a mis en évidence le tissu de près d'une centaine d'entreprises qui perpétuent des savoir-faire et font vivre leur histoire au cœur des territoires régionaux. Elles ont pour point commun d'être labellisées Entreprise du patrimoine vivant (EPV) par le ministère de l'Économie. Une reconnaissance qui prend en compte les savoir-faire, l'ancrage territorial, la capacité d'innovation et leur responsabilité sociétale et environnementale. L'occasion d'annoncer la naissance de l'association régionale des EPV de Bourgogne-Franche-Comté présidée par Edouard Dumas*, dirigeant de la Compagnie Dumas, installée à Tonnerre depuis 1910 et labellisée EPV en 2017. Premiers pas...

Face aux enjeux, face aux transitions multiples qu'elles soient environnementales, technologiques, sociétales, digitales ou encore patrimoniales, les Entreprises du Patrimoine Vivant, souvent des PME voire des TPE, sont trop isolées. Loin de l'image surannée que véhiculent les mots traditions et terroirs, elles paraissent particulièrement adaptées pour répondre à la prise de conscience de la nécessité d'une production locale d'excellence, d'une souveraineté industrielle et de la perpétuation des métiers et des gestes, socle de notre art de vivre et de notre culture.

Les EPV sont étonnantes à bien des titres et inspirantes. Elles n'ont pas attendu les dernières crises pour inventer, innover, se réinventer. Elles ont dans leur ADN de nombreux composants de la RSE. Elles surmontent les crises. « Elles sont bien positionnées pour initier un renouveau. Leurs atouts : emplois sédentaires non délocalisables, une recherche & développement dynamique, des produits uniques et performants issus d'une transmission des savoirs, un solde commercial positif, un fort rayonnement à l'export et le respect de l'environnement ».

Une feuille de route et cinq axes

- *Mettre en évidence le poids économique des entreprises EPV et celles fortement orientées dans la démarche du "fabriqué en France" : préservation de l'emploi, création de richesses directement bénéfiques à l'écosystème local souvent rural,*
- *Affirmer le patrimoine économique et culturel que constituent ces entreprises,*
- *Rappeler l'appartenance et l'attachement de ces entreprises à leurs territoires et leur participation active à l'attractivité et au rayonnement de la région,*
- *Faire rayonner le label pour en faire une marque de valeur qui permet d'enrichir nos marques employeurs,*
- *Attester des savoir-faire exceptionnels et d'une innovation permanente pour réinventer la tradition,*
- *Souligner l'engagement vers une production responsable et plus respectueuse de l'environnement,*
- *Et mieux nous connaître pour être plus forts ensemble dans la promotion de nos maisons.*

Le bureau de l'association

Edouard Dumas, président
Président de la Compagnie Dumas

Damien Dodane, vice-président
Directeur général délégué de Cristel

Ange Alez Martin, trésorier
Président de Créations Perrin

* Lire également en page 82



Des formations d'excellence

en mouvement perpétuel

En Bourgogne-Franche-Comté, les entreprises ont toujours eu à cœur de préserver et transmettre leurs savoir-faire. À proximité de la frontière suisse, dès 1836, une école pratique d'horlogerie est créée avec la mission de former de jeunes chômeurs pour lutter contre la concurrence suisse. L'école fermera quatorze ans plus tard. Mais en 1947, une nouvelle école est ouverte sous la tutelle de l'École nationale d'horlogerie de Besançon... aujourd'hui devenues respectivement le Lycée Edgar Faure de Morteau et le Lycée Jules Haag de Besançon. Et un peu plus loin, dans le Jura, une lettre signée de l'empereur Napoléon III en 1855 précise qu'il octroie la somme de 500 francs or à l'école lunetière de Morez créée l'année précédente pour que les jeunes puissent en tirer bénéfice. Fermée puis réouverte en 1895, elle est devenue le Lycée Victor Bérard.

En Côte-d'Or, le centre d'apprentissage des métiers de la faïence est créé en 1946 au sein des Faïenceries de Longchamp et fonctionne grâce aux qualités d'initiative et de foi dans la formation des jeunes de Henry Moisand et de son frère Robert, très attachés à l'entreprise familiale fondée en 1867. Ce centre donnera naissance au Lycée Henry Moisand.

Les exemples sont nombreux. L'histoire se répète. Soutenus par la Région, industriels et établissements de formation travaillent ensemble pour adapter les parcours aux défis du 21^e siècle. Tour d'horizon.

Supmicrotech ENSMM, l'innovation pédagogique

Microtechniques & design, une formation d'ingénieurs unique

Le 14 avril 2022, l'École nationale supérieure de mécanique et des microtechniques de Besançon est devenue Supmicrotech-ENSMM. Un nouveau nom qui illustre « *la volonté d'incarner davantage son leadership sur les formations microtechniques en France et à l'international* », explique Pascal Vairac, son directeur. En 2003, une première formation d'ingénieur mécanique par apprentissage avait été lancée. Six ans plus tard, des industriels horlogers du Haut-Doubs, l'ENSMM et le CFAI ont mis en place le même type de formation pour les métiers du luxe et de la précision. Ouverte en 2010, la formation "Microtechniques & Design" offre de larges et réelles compétences scientifiques, technologiques, artistiques, méthodologiques et de gestion de projets. Pour cette filière comme pour les autres, le recrutement est national, voire international. Le succès de ce cursus montre que l'apprentissage reconquiert peu à peu ses lettres de noblesse. Près de 300 ingénieurs ont ainsi été formés. Leur taux d'insertion est supérieur à 90%.

Ingénieur mécanismes et industrie du luxe, un parcours expérimental,

En avril 2020, une première promotion de 14 élèves a démarré le parcours "Ingénieur mécanismes et industries du luxe" créé par l'ENSMM, en collaboration avec le CMQ* Microtechniques et



Systèmes Intelligents et le lycée Belin de Vesoul. Ce parcours se déploie sur cinq ans, en deux temps. Les deux premières années se déroulent au lycée Édouard Belin de Vesoul pour valider deux titres de BTS : CPRP pour Conception de processus et réalisation de produits, et CRSA pour Conception et réalisation de systèmes automatisés. Les trois années suivantes s'effectuent au sein de la filière d'ingénieurs "Microtechniques & Design", mention "Luxe et précision" de Supmicrotech-ENSMM. Ce deuxième temps du parcours permet aux élèves d'obtenir un Bachelor (à l'issue de la troisième année) et le diplôme d'ingénieur "Mécanismes et industrie du luxe". Ce parcours expérimental permet de déployer de nouvelles pratiques pédagogiques et d'accompagnement des élèves.

Construire de nouveaux parcours de formation

La 1^{ère} licence professionnelle Industrie du cuir et de la mode

Ouverte en septembre 2021, en partenariat avec le CNAM BFC, le GRETA HSNFC et le lycée professionnel Les Huisselets, cette nouvelle licence forme les futurs managers en méthode et production dans le domaine du cuir et de la mode. Un besoin décelé par le Campus des métiers et des qualifications (CMQ) Maroquinerie et métiers d'arts, porté conjointement par l'académie de Besançon et le conseil régional de Bourgogne-Franche-Comté, qui œuvre à la bonne adéquation entre l'appareil de formation et le développement de l'activité économique de ce secteur. L'accroissement constaté ces dernières années de la taille des unités de production génère un besoin de cadres techniques disposant de connaissances solides sur cet environnement : organisation, pilotage du process, perception des opportunités de l'industrialisation. Les 10 apprentis de la première promotion seront opérationnels en août 2022.

Les formations présentes dans le réseau du campus maroquinerie et métiers d'art couvrent tous les métiers : sellerie, métiers de la mode, bijouterie, joaillerie, horlogerie, ébénisterie, design, restauration de meubles, céramique, métiers du bois, de la pierre et du métal, tapisserie, ferronnerie, gravure, ciselure, bronzerie... Elles confortent l'écosystème régional du luxe plébiscité par les institutionnels.



Campus

Le label Campus des Métiers et des Qualifications (CMQ) a été créé par le ministère de l'Éducation Nationale en 2014 et co-porté par rectorats et régions. Ouverts sur leur environnement, ces dispositifs permettent de construire des parcours de formation favorisant l'insertion sociale et professionnelle des jeunes mais aussi la formation continue des adultes, tout en contribuant à la dynamique économique régionale, en répondant aux besoins en formation des acteurs économiques du territoire.

Les Campus des métiers et des qualifications regroupent de nombreux acteurs : ceux de la formation initiale et continue, les collectivités territoriales, les organismes professionnels, les structures de l'emploi, les pôles de compétitivité, les centres techniques industriels (CTI), le monde économique, les territoires d'industries... Des partenaires que les CMQ embarquent dans des projets pour soutenir le développement d'une filière porteuse d'avenir, maintenir les compétences dans un territoire ou améliorer l'excellence de la formation.

La Bourgogne-Franche-Comté en compte trois, liés aux préoccupations des acteurs de l'écosystème luxe et savoir-faire d'exception : le Campus des métiers et des qualifications de l'alimentation, du goût et du tourisme ; celui des métiers et des qualifications de la maroquinerie et des métiers d'art ; celui des métiers et des qualifications des microtechniques et des systèmes intelligents.

Luxe&Tech un réseau d'industriels dédié aux métiers du luxe



luxe
&tech

Technology for Luxury

Implantées dans le Doubs horloger, à proximité de la Suisse, une trentaine d'entreprises de sous-traitance industrielle proposent aux marques prestigieuses de l'industrie du luxe, une offre complète de conception et de design, de développement technologique, de production et de finition des produits de luxe. Travaillant en réseau, héritières des savoir-faire horlogers elles conjuguent au quotidien tradition et modernité, innovation et créativité.

www.luxe-tech.fr

Crédit : © Yoan Jeudy

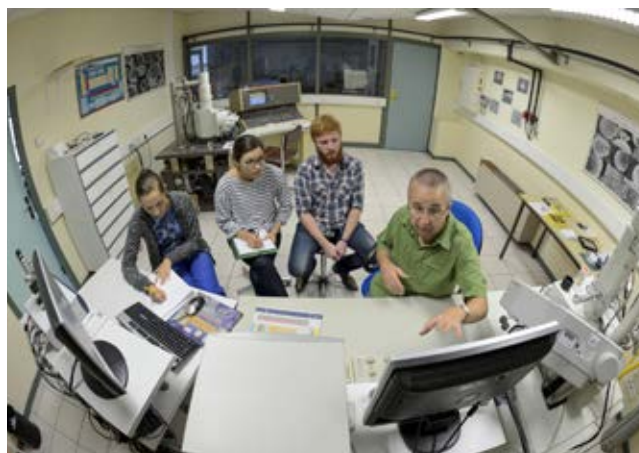


À Cluny, les Arts et Métiers sans cesse réinventés

Crée lors de la première révolution industrielle, l'École s'est toujours adaptée et réinventée pour accompagner les grandes mutations de l'industrie française. En 2019, Arts et Métiers ajoute la mention « sciences et technologies » qui traduit son ambition : s'inscrire dans le référentiel international des grandes universités de technologie et être une grande école de la quatrième révolution industrielle.

Si l'Abbaye de Cluny, fondée en 910, fut au XI^e siècle une de plus importantes capitales de l'Europe chrétienne, où au fil des siècles des abbés illustres, tels Saint Odilon et Saint Hugues ou plus tard Richelieu et Mazarin se succédèrent, c'est en 1901 qu'elle devient un campus Arts et Métiers pour répondre aux besoins en ingénieurs des industries - alors en pleine croissance vers Le Creusot, Autun ou Chalon-sur-Saône. Car au tournant du 20^e siècle, sidérurgie et métallurgie, forges et fonderies écrivent de belles pages de l'économie locale. Les Arts et Métiers s'installent donc en lieu et place d'une école de contremaîtres préexistante dans les lieux depuis 1891. Un site emblématique pour une école emblématique qui poursuit l'histoire et accompagne toutes les mutations du monde industriel depuis plus de 120 ans, de l'apparition de l'électricité à la révolution numérique.

Cluny s'inscrit dans le réseau des huit campus et trois instituts de formation, de recherche et d'innovation Arts et Métiers. Deux des trois instituts sont d'ailleurs rattachés au campus clunisois. Les sites territoriaux tissent des relations avec les acteurs industriels et académiques locaux et sont chacun spécialisé.



Quelques chiffres

8 campus

Lille, Paris, Metz,
Châlons-en-Champagne,
Angers, Cluny, Bordeaux,
Aix-en-Provence

3 instituts

Laval, Chalon-sur-Saône,
Chambéry

600

étudiants / an
dont 200 en 1^{re} année PGE
(Programme Grande École)

142 universités
étrangères partenaires,
dans 35 pays

57 doubles-diplômés
étrangers

17 brevets
déposés

15 laboratoires
de recherche

Excellence bois, métal et réalité virtuelle

Une formation d'excellence reconnue puisque 68% des diplômés du Programme Grande École signent leur premier contrat avant leur sortie de l'École et 94% dans les quatre mois qui suivent. L'excellence de Cluny repose sur trois spécialités : bois et construction durable ; connaissance et propriétés des matériaux ; usinage du métal. Le campus s'appuie sur deux plateformes technologiques qui développent pour l'une, l'usinage grande vitesse et l'expertise bois, qui couvre la chaîne de valeur du bois et des matériaux biosourcés, de la forêt à l'usage, et pour la seconde, la réalité virtuelle portant sur la conception et la mise en œuvre de représentations numériques dans le cycle de production industrielle. Les laboratoires LABOMAP (Laboratoire matériaux et procédés) et LISPEN (Laboratoire d'ingénierie des systèmes physiques et numériques assurent les activités de recherche en partenariat avec les industriels. Neuf parcours de formation en apprentissage sur trois ans et une offre de formation continue spécifique viennent compléter les réponses que l'établissement peut apporter aux entreprises industrielles de sa zone d'Influence qui s'étend de la Bourgogne-Franche-Comté à la région voisine Auvergne-Rhône-Alpes.



La capacité de construire collectivement

Associant la blouse de l'ouvrier et les outils de la transition digitale, les vieux tours d'usinage aux dernières machines 7 axes à commandes numériques, la formation est historiquement ancrée sur la progression sociale de l'ouvrier à l'ingénieur. Un axe qui va continuer à se renforcer avec la stratégie en œuvre depuis 2019 qui vise à doubler les effectifs, accompagner la création de start-ups et développer les activités partenariales. La formation s'achève toujours par la réalisation collective d'un chef d'œuvre, la "Clé de la promotion" qui met en œuvre les compétences de Cluny : le bois et le métal. Un travail extra-scolaire témoin de la double compétence que l'on acquiert, ici : la capacité de construire collectivement et le savoir-faire individuel en sciences et technologies.



L'institut Image de Chalon-sur-Saône s'approprié les technologies de la transition numérique

Implanté à Chalon-sur-Saône, berceau de la photographie, l'Institut Image est spécialisé dans les techniques et usages de l'immersion virtuelle au service de l'ingénieur. Ses chercheurs s'intéressent en particulier aux techniques d'immersion multisensorielle permettant d'interagir avec la maquette numérique en réalité virtuelle et augmentée. Il sera doté dès 2022 d'un lieu ressource unique en Bourgogne-Franche-Comté, qui réunit dans un bâtiment de plus de 4000 m² les équipes et les moyens du pôle d'ingénierie numérique du Grand Chalon (l'Usinerie Partners), de l'Institut Image Arts et Métiers et du CNAM.



Pays de Montbéliard Agglomération, un écrin de luxe pour la filière cuir



Berceau de l'industrie automobile, le Pays de Montbéliard s'est également développé dans le domaine du luxe, notamment dans la sellerie-maroquinerie d'art. La culture ancestrale locale du cuir et un écosystème favorable ont attiré de grandes marques françaises, à l'image des groupes Hermès et Créations Perrin. Cette culture du travail du cuir, qui date de la tradition d'élevage, a trouvé une suite logique dans l'industrie automobile (sellerie cuir), puis dans une nouvelle filière grâce à un écosystème puissant, celle de la maroquinerie de luxe. Des formations très pointues, une offre adaptée en immobilier d'entreprises et le soutien actif de Pays de Montbéliard Agglomération ont permis l'essor de cette filière d'exception.

www.agglo-montbeliard.fr

Dynamiques

Nom féminin

Mouvement interne qui anime et fait évoluer.
Étude des forces créatrices auxquelles on attribue
une valeur causale dans l'évolution
et le progrès des sociétés.

En Bourgogne-Franche-Comté

La filière luxe associe savoir-faire d'excellence, désir du beau
et envie d'innover pour se surpasser.

Loin du privilège réservé à une élite, loin de la surconsommation,
alliées de la préservation de l'environnement au cœur des territoires,
des entreprises déploient créativité et énergie et font vivre les traditions

BRAGARD & Fils
FRANCE 1930

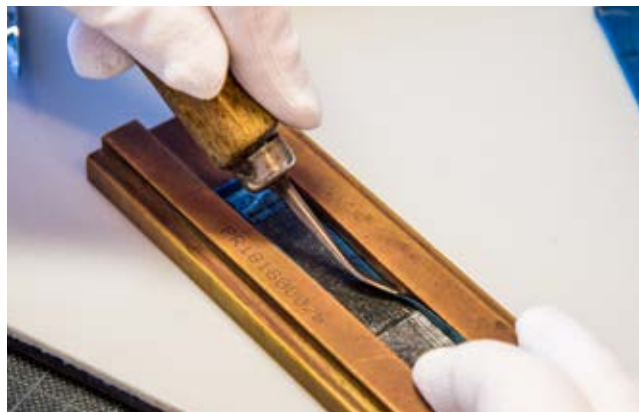
BRAGARD

MANU

Maroquinerie de luxe

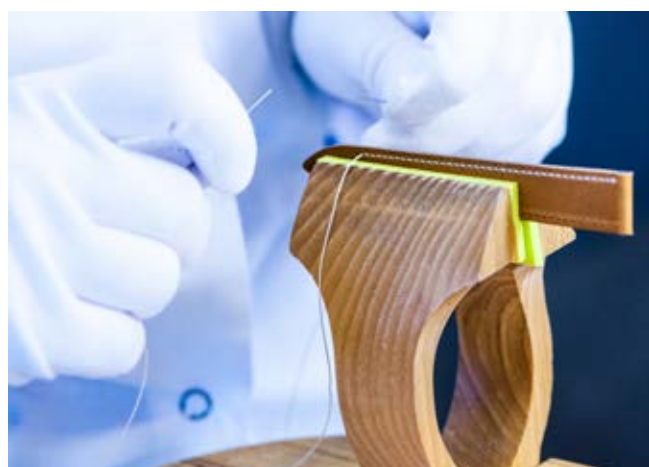
Créations Perrin accompagne le geste

C'est en 1869, en Suisse, que débute l'histoire de la manufacture de maroquinerie Perrin dont le siège est aujourd'hui à Orchamps-Vennes dans le Doubs. Au tournant des années 1900, l'atelier de reliure et de gainerie du Locle avait eu l'audace de se spécialiser dans la fabrication de bracelets de montres. Plus tard, Créations Perrin s'était diversifiée dans la maroquinerie et la petite maroquinerie de luxe, à Allenjoie, avec Créations Perrin Sellier. Le groupe compte aujourd'hui quatre sites de production en France et en Suisse qui emploient 200 personnes. Entretien avec Éric Anthonioz, son directeur général.



Quelles sont les expertises de Créations Perrin ?

Cela fait plus de 150 ans que nous sommes spécialisés dans la fabrication de bracelets de montre. Nous avons toujours travaillé le haut-de-gamme et le luxe. D'abord en Suisse puis en France. En ce qui concerne les matières, nous sommes experts en cuirs exotiques et autres matières souples. Du côté des finitions, nous pouvons sublimer les bracelets avec un cuir patiné réalisé en interne qui donne aux bracelets un effet vieilli façon Berluti. Et depuis plusieurs années, nous développons notre expertise avec des matières alternatives comme celles à base de maïs, de fibres de cellulose, de pomme, de bois ou encore en transformant les déchets plastiques qui envahissent nos océans.



Quelques chiffres

Plus de 150 ans de savoir-faire

200 000 bracelets et articles de maroquinerie confectionnés par an

4 sites de production

- Orchamps Vennes (25)
- Tergnier (02)
- Allenjoie (25)
- La Chaux-de-Fonds (CH)

Comment travaillez-vous pour assurer le bien-être de vos artisans ?

Nous avons commencé à nous inscrire dans une démarche 4.0. Nous avons dématérialisé les ordres de fabrication. Chaque poste est équipé d'une tablette qui donne l'accès à tous les documents nécessaires pour la production. Ainsi, toutes les informations sont disponibles et accessibles pour l'opérateur. La fabrication d'un bracelet-montre nécessite plus de 80 opérations manuelles, dont certaines sont répétitives ou demandent un effort. Pour les premières, nous avons fait appel à un kinésithérapeute qui est intervenu de façon personnalisée et a travaillé sur les gestes et l'ergonomie. Pour celles qui peuvent être pénibles, comme l'encollage ou le filetage, nous allons investir dans des équipements de type robot collaboratif, ou cobots. L'objectif est de supprimer l'effort mais pas la gestuelle.

En matière de RSE, quels sont les axes de travail du Groupe ?

Nous sommes évalués "niveau confirmé" depuis 2011 dans le cadre de l'ISO 26000. Notre engagement est décliné en dix commandements. Nous avons beaucoup travaillé la traçabilité de nos matières premières par exemple. Nous avons également formalisé nos actions selon les 17 objectifs de développement durable adoptés par l'ONU. Nous plaçons nos équipes au cœur de notre métier et travaillons beaucoup sur la formation avec Pôle emploi et l'école Boudard. Nous avons d'ailleurs en projet la création d'une école en interne.

Quels sont vos axes de développement futurs ?

Le marché du bracelet-montre répond aux mêmes cycles que celui de l'horlogerie. Pour résister à ces cycles, nous avons créé le site d'Allenjoie, spécialisé en maroquinerie et petite maroquinerie, en co-traitance pour les grandes marques et sous notre marque Jean-Claude Perrin. Depuis 2013, nous avons appris et intégré ce nouveau métier, nous avons mis en place une organisation efficace. Notre objectif pour 2027 est de développer ces activités. Pour ce faire, notre effectif devra passer de 200 à 500 personnes. Nous venons d'obtenir le renouvellement de notre labellisation Entreprise du patrimoine vivant.

Armand Heitz

Viticulteur et bien plus encore





De la vigne à la production, du tonneau à l'étiquette, rien n'est laissé au hasard. Ici, projets agronomiques et œnotouristiques sont liés. Amoureux du terroir et du patrimoine, Armand Heitz entend écrire l'histoire du domaine familial durablement. Connecté à la nature, avec l'impact le plus neutre possible. Il hésitait entre devenir skipper ou œnologue. Il est aujourd'hui viticulteur, éleveur et hôte. Il vit et partage ses convictions.

De Santenay jusqu'au Clos de Vougeot, l'histoire du domaine commence en 1857. Loin des récits habituels faits de successions et d'envie de pérenniser un nom et un produit, elle est truffée de déboires et de rebondissements. Quand survient le phylloxéra, les propriétaires vendent de nombreuses parcelles. Il ne reste que vingt hectares de vignes, mais l'histoire continue. Le domaine est alors transmis comme il se doit, divisé entre les héritiers. Dans les années 1960, il est sur le déclin. En 1983, il ne reste qu'une dizaine d'hectares de vignes, cultivées en prestation de services par la maison Joseph Drouhin de Beaune qui en achète la récolte. La vigne est exploitée en appliquant les principes de la viticulture biologique. En 2012, Armand Heitz, petit-fils du propriétaire, obtient son diplôme d'œnologue à l'issue de ses études à l'école d'ingénieurs de Changins, en Suisse, alors que son grand-père lègue le domaine à ses trois enfants, dont sa maman.

Apporter sa contribution au bien-être de la planète

Il débute la culture de la vigne sur une parcelle de Bourgogne en chardonnay et en pinot noir, avec l'envie de redonner un nom au domaine mais aussi, et surtout, d'apporter sa contribution à une viticulture respectueuse de l'environnement. Sa formation d'ingénieur agronome lui donne une meilleure compréhension du fonctionnement naturel de la vigne, et forge sa vision de la biodynamie. Mais c'est la lecture du livre la révolution d'un seul brin de paille du permaculteur avant l'heure Masanobu Fukuoka, qui va produire cette étincelle chez le jeune viticulteur. Armand Heitz sait ce qu'il veut réaliser. Les premières années sont expérimentales, et Armand Heitz récupère peu à peu les parcelles du domaine d'origine.

Dix ans plus tard, les appellations du domaine s'étendent sur 23 hectares, de Beaune à Chassagne-Montrachet. Le jeune viticulteur a également acquis 8 hectares en Beaujolais. Les vins du domaine Armand Heitz se font remarquer par les grandes maisons de la gastronomie tels que Ducasse, Marc Veyrat, Piège...
« En 5 ans, j'ai vu le climat changer dans ma vigne. Tous les ans, on avance les vendanges d'une semaine. Je n'ai pas envie de laisser un désert à mes enfants. » Le jeune viticulteur a alors commencé à étudier la biodynamie, la permaculture, *« ces pratiques qui étaient la base autrefois »*. En 2019, il fait de la permaculture et de l'agroécologie sa philosophie, non par posture ou effet de mode, mais par conviction. Il investit, diversifie ses activités, crée un jardin et vend sa production maraîchère localement. Il reprend une ferme de 180 hectares où sont élevés des bovins, salers et charolais, et des ovins. *« Au début, j'étais tout fou. Le temps de me prendre les pieds dans le tapis. Maintenant, je prends le temps d'organiser économiquement les différents projets. »*

Deux suites, trois chambres, une cuverie...

En 2020, en pleine crise sanitaire qui voit se confiner les touristes, Armand Heitz achète le château de Mimande, à Chaudenay, à proximité de Chassagne-Montrachet. Le château sert d'écrin au développement de ses projets. Deux suites, trois chambres, une ancienne dépendance sont aménagées pour accueillir les touristes. Une chapelle, deux granges sont en cours de rénovation pour devenir une salle de banquet et un restaurant. A 10 km du château, à Meursault c'est une nouvelle cuverie qui viendra compléter ces investissements. Attaché à sa région mais amoureux des terroirs, Armand Heitz est passé de mettre en œuvre le modèle économique, reproductible, d'une exploitation vertueuse.

Quelques chiffres

près de 70%

du chiffre d'affaires à l'export

23 hectares

Bourgogne / chardonnay et pinot

8 hectares

Beaujolais / gamay



“
**Mon luxe personnel ?
 Profiter de mes produits,
 vivre ici à Mimande.**





Parapluies Neyrat

Le réveil de l'industrie française du parapluie

Au début des années 2000, les fabricants de parapluies français se comptent sur les doigts de la main. Trois résistent encore en Bourgogne-Franche-Comté. Neyrat est de ceux-là. Après une carrière internationale pour une banque française puis suisse, qui l'a conduit de Bulgarie en Russie ou au Liban, Michaël Renaud décide de prendre le virage de l'entrepreneuriat à Autun, son centre de gravité, en reprenant l'atelier Neyrat. En avril 2014, il quitte le confort d'une carrière bien installée pour une nouvelle aventure : relancer la fabrication de parapluies en Saône-et-Loire, aux portes du Parc naturel régional du Morvan. Sept ans ont passé, et l'ancien banquier est à la tête d'un petit groupe qui réunit les trois marques régionales : Neyrat, Guy de Jean et la Maison Pierre Vaux.

Dans les années 1960-1970, la famille Neyrat fait la pluie et le beau temps sur Autun. Avec un effectif de 400 personnes, l'entreprise est le plus gros fabricant français de parapluies. L'usine en produit 1,5 million par an. Transmise de génération en génération, la société ne résistera pas à la mondialisation de l'économie et aux évolutions de la distribution. En 1991, l'atelier ferme. L'essentiel de la production est délocalisé en Asie, une partie est externalisée dans le Jura, chez les Parapluies Vaux, et un petit atelier résiste pour assurer le service après-vente. Puis en 2008, près de 160 ans après sa création, la famille cède l'entreprise. En 2014, lorsqu'il la rachète avec un associé, Michaël Renaud parie sur la notoriété toujours forte de la marque autunoise. Sa feuille de route est claire : gérer l'opérationnel avec une équipe de 11 personnes, développer l'export et relancer la fabrication française.

« Un geste militant »

L'entrepôt logistique est toujours en périphérie d'Autun. Mais le dirigeant a rapatrié en centre-ville l'atelier, les bureaux et le magasin. « *Un geste militant pour les Autunois qui sont attachés à cette marque.* » Car dans chaque famille de cette ville de moins de 15 000 habitants, il y a toujours un fils, un père ou une tante qui a travaillé chez Neyrat.



De la production, il a fallu tout réapprendre. « *Avec deux anciennes salariées, nous avons reconstitué le process de fabrication. Nous avons mené une véritable chasse au trésor pour retrouver des machines aux confins du Cantal et en Angleterre. Nous avons réussi notre mission* », explique Michaël Renaud. Aujourd'hui, l'atelier est une petite structure artisanale « *sur une bonne vitesse de croisière, estime-t-il. Nous produisons du beau, des pièces uniques, du sur-mesure, de la micro-série. Nos clients sont des hôtels 5 étoiles, des musées... Nous avons travaillé avec une artiste pour la fabrication du parapluie de la ville d'Autun, et réalisé deux séries spéciales pour le Puy-du-Fou. [...] Je n'avais jamais rêvé de reprendre une entreprise de parapluies mais je découvre chaque jour cet objet attachant.* »

De Jean-Paul Gauthier à Longchamp

Sept ans après la reprise, Guy de Jean, fabricant de parapluies et d'ombrelles depuis 1920 dans la Nièvre, s'est rapproché du dirigeant très favorable à la coopération. Michaël Renaud entretenait par ailleurs des liens réguliers avec la Maison Vaux installée à Saint-Claude depuis un siècle.

Les trois maisons sont aujourd'hui réunies dans le giron Neyrat. Guy de Jean, labellisée Entreprise du patrimoine vivant, travaille pour Chantal Thomass et Jean-Paul Gauthier depuis trente ans, en complément de sa marque propre et de la petite dernière, Le parapluie français. Et Longchamp fait appel à la Maison Pierre Vaux.

L'enjeu aujourd'hui est de développer les synergies, d'asseoir le développement du petit groupe. C'est en faisant du temps son allié que Michaël Renaud travaille à la fusion des sites et envisage le recrutement de nouveaux artisans. Car il faut de six mois à un an pour acquérir l'autonomie et la polyvalence nécessaires à ce métier.

« *8 ans, c'est le temps de la maturité. Avec le rapprochement des trois structures, nous devenons une petite industrie. En France, le marché est estimé à 10 millions d'unités par an, dont seulement 1% est fabriqué en France. Nous sommes maintenant bien positionnés.* »

Monnet Sports

Des pistes aux mocassins



Partenaire de l'équipe de France de ski des Jeux Olympiques de 1936 à 1988, la manufacture de tricotage Monnet Sports, à Montceau-les-Mines, a pris conscience de sa dépendance au marché des sports d'hiver pendant la pandémie. Les stations fermées, les deux tiers de son chiffre d'affaires s'envolaient. Son dirigeant a racheté cette PME bourguignonne en 2013 après avoir mené une carrière d'expatrié pour Mumm, Rolex, Camel ou Jacques Vabre. Avec Thierry Grzeskowiak, ils mettent en œuvre l'idée de ce dernier : appliquer une stratégie de grandes marques en lançant *Casual*, une gamme de chaussettes de tous les jours. Vendues sur Internet, elles mettent le savoir-faire maison à la portée de tous. Rencontre avec son directeur général, Daniel Porte.



“

Nous voulions que cette collection de chaussettes de ville soit écoresponsable.

Le savoir-faire est important dans l'histoire de Monnet Sports. En quoi consiste-t-il ?

Même si nous avons les métiers à tricoter les plus sophistiqués du marché, nous ne sommes pas les seuls. La différence se fait bien par le savoir-faire : savoir choisir les matières, où les intégrer, écrire un programme de production pour décider de l'épaisseur ou de la longueur du fil à tel ou tel endroit, c'est de l'expérience et c'est tout un art. Et pour la gamme Casual, nous nous sommes demandé pourquoi nous n'y avons pas pensé avant tellement cela nous semble aujourd'hui naturel. C'est le même métier mais en plus simple. C'est une suite logique et nos 21 salariés ont été très enthousiastes.



Quelles matières avez-vous choisies pour ces chaussettes de tous les jours ?

Nous voulions que cette collection de ville soit écoresponsable, fabriquée avec des fibres naturelles ou recyclées. Il nous fallait garder aussi notre ADN : confort, solidité, fabrication française et durabilité, avec plus de résistance aux zones d'appuis et de frottements. Pour l'hiver nous avons choisi la laine, mérinos ou cachemire, et nous évoluons doucement vers le coton pour la mi-saison, puis le lin pour l'été. Avec un peu de lycra sur les trois zones de resserrage pour que les chaussettes tiennent. Quant au design, sobre et monochrome, il répond à notre esprit d'écoresponsabilité.

Votre entreprise a-t-elle toujours des partenariats avec des équipes sportives ?

Nous en avons deux très beaux, depuis dix ans, avec la Fédération française de ski nordique et la Compagnie des guides de Chamonix-Mont-Blanc. Nous développons des produits avec elles. Il y a deux ans, nous avons mis au point une chaussette chauffante et accessible, une innovation dont le lancement a été décalé à cause de la crise sanitaire.

Cours hôtelier de Besançon

Transmettre les valeurs du luxe

Au terme de l'année, la formation globale du Cours Hôtelier de Besançon est sanctionnée par une certification de gouvernant(e) d'hôtel¹, et par une certification à gérer la réception en hôtellerie de luxe² homologué niveau IV au répertoire national de la certification professionnelle. Pour les élèves ayant choisi la spécialisation majordome, ils reçoivent une attestation de formation au métier.

De Paris à Saint-Barth, de Courchevel ou Megève au Sultanat d'Oman, de Deauville à Bahrein ou Bora Bora, de Nice à Londres... Le Bristol, le Sheraton, le Cheval Blanc, la SBM, le Prince de Galles, Le Crillon, le Negresco, le Méridien, l'Intercontinental, le Normandy ou le restaurant Paul Bocuse ont un point commun : ils recrutent leurs réceptionnistes, gouvernantes ou majordomes au Cours Hôtelier de Besançon.



La liste des hôtels qui travaillent avec le Cours Hôtelier de Besançon s'apparente presque à l'annuaire mondial des palaces et hôtels de luxe. Sophie Courvoisier vient de prendre la direction de cet établissement qu'elle connaît bien pour y avoir été formée pendant une année. La formation est exigeante, elle transmet aux élèves - cinquante par an - les valeurs de l'excellence et du luxe. Elle mêle enseignements théorique et pratique au cours de 9 mois intensifs, en externat, et s'achève par un stage choisi par l'école de 4 à 7 mois au sein d'hôtels 5 étoiles ou palaces en France ou à Monaco. De belles carrières s'ouvrent alors, à l'instar de celle de Sophie Courvoisier qui, pendant trente-deux ans, a exercé comme gouvernante générale et directrice d'hôtel pour finalement revenir au Cours hôtelier de Besançon. Rencontre.

Quel regard portez-vous sur le Cours Hôtelier de Besançon ?

Lorsque je suis sortie diplômée du Cours hôtelier, j'ai eu à coeur d'explorer toute la diversité de ce métier et de partir découvrir des destinations de rêves. La réputation de l'école m'a ouvert les portes de magnifiques adresses. L'école a longtemps été connue comme l'école Cheval, une des plus iconiques directrices qui a tenu très fermement les rênes de l'école de 1963 à 1989. Avec le recul, j'ai une profonde admiration pour elle. Elle était stricte, professionnelle, mais elle était toujours juste. À cette époque, les jeunes filles étaient davantage habituées à avoir un cadre. Le résultat est là : l'école a acquis une notoriété internationale dans les plus beaux hôtels de luxe. Ce qui assure de belles carrières à nos élèves, dont 85% sont placés après leur stage.

Vous êtes arrivée en novembre 2021, qu'aviez-vous envie d'apporter au Cours Hôtelier ?

Aujourd'hui, les élèves sont tous externes ce qui est plus appréciable pour cette nouvelle génération. Depuis quelques années, nous sommes davantage à l'écoute des élèves. Il y a toujours des règles qui leur permettront d'appréhender les exigences de leur futur métier, et ainsi de faire face aux demandes des clients avec professionnalisme. Aujourd'hui les hôtels sont de plus en plus équipés de tablettes, logiciels spécifiques, ils pratiquent le revenue management et nous avons à cœur d'apporter ces nouvelles technologies à nos élèves. L'école conserve sa réputation prestigieuse. Le cours est une école de vie.



En quoi le métier a-t-il changé depuis 1916 ?

Le Cours hôtelier a été créé en plein milieu de la première guerre mondiale³. À cette époque, on manquait de personnel formé pour les maisons bourgeoises. Les créateurs anticipaient également le retour des touristes car Besançon était alors une station thermale. L'école a reçu en 1922 la médaille d'or des hôteliers de France. En 2020, le tourisme s'est brutalement arrêté. On a assisté à beaucoup de reconversions professionnelles des personnels d'hôtellerie et de restauration. Le métier souffre d'une mauvaise image. Il est difficile de recruter. Les hôteliers et les restaurateurs doivent changer leurs pratiques. Au sein des établissements avec lesquels nous travaillons, le niveau d'excellence demandé est le même. Mais on veille davantage à la bienveillance, à l'écoute, à l'accompagnement. Il y a encore du chemin et des évolutions doivent être opérées pour séduire les nouveaux profils qui souhaitent s'investir dans cette carrière. Ce sont des métiers de partage. Nos professionnels ont envie de faire plaisir, de faire passer des moments inoubliables à leurs clients. Ce sont de beaux métiers qui permettent de voyager, de faire de belles rencontres et de nouer des amitiés indéfectibles.

¹ En cours de renouvellement au registre national de la certification professionnelle

² En cours de dépôt au répertoire spécifique

³ Créé en 1916, le Cours Hôtelier de Besançon est la première école hôtelière privée de France.



Séverine Petilaire-Bellet

Retour aux sources

Bourguignonne par sa maman, Séverine Petilaire-Bellet a grandi et fait ses études à Dijon. Elle entre au Lycée Friand de Poligny avec l'idée bien ancrée d'une carrière qui la ferait travailler dans le luxe et la ferait voyager. Elle ne s'est pas trompée. Après un premier stage, en 1991, au Château de Gilly-les-Cîteaux où Jean-Louis Bottigliero est alors directeur général, elle part pour les Seychelles et la Martinique. Puis complète ses études par un master à Chambéry. Elle n'imaginait pas revenir en Bourgogne... et pourtant ! Séverine Petilaire-Bellet nous raconte.



« Je suis née à Dijon dans le département 21, en 1971.

En 1991, je rencontre mon premier mentor. Trente ans plus tard, en 2021, je rachète deux entreprises, l'Hostellerie de Levernois et le Château de Sainte-Sabine, dans la région et je suis ravie d'y revenir parce que j'ai fait plein de fois le tour du monde, pour aller promouvoir les hôtels que je dirigeais. Voilà le résumé de mon histoire. Une histoire qui me lie au chiffre 1 ! »

Séverine Petilaire-Bellet possède une personnalité qui marque. D'ailleurs, Jean-Louis Bottigliero, qu'elle considère donc comme son premier mentor, ne l'a jamais oubliée.

« Stagiaire, j'étais sans filtre, mais excessivement courageuse et souriante. Ce côté sans filtre passait très bien. J'étais toujours très respectueuse, et s'il y avait un sujet j'en parlais. »

La stagiaire devenue femme d'affaires...

Trente ans plus tard, le 20 juillet 2021, Jean-Louis et Susane Bottigliero, propriétaires de l'Hostellerie de Levernois et du Château de Sainte-Sabine, signent l'acte de transmission de leurs établissements à leur stagiaire devenue femme d'affaires.

« Dans ma vie professionnelle, il y a eu trois belles rencontres : Jean-Louis Bottigliero, Raymonde Fenestraz et Stéphane Courbit. Après le Château de Gilly-les-Cîteaux, Jean-Louis Bottigliero prenait la direction du Martinez à Cannes. En 1996, il m'a proposé de prendre la direction de la restauration de cet établissement. Ensuite, j'ai été directrice adjointe du Méridien de Bruxelles. »

Jean-Louis Bottigliero rappellera son ancienne stagiaire quelques années plus tard : Raymonde Fenestraz cherche une directrice. Raymonde et André Fenestraz ont écrit une success story hôtelière à la française qui démarre dans les Alpes à Courchevel. Une nouvelle opportunité que la jeune directrice saisit. Puis, quelques années plus tard, elle fera la rencontre de Stéphane Courbit, le fondateur de LOV Groupe, un empire audiovisuel français qui investit également dans l'hôtellerie de luxe, notamment à Courchevel.

... son employeur devenu son associé...

« Stéphane Courbit m'a demandé de rester cinq ans à ses côtés, et j'y suis restée presque vingt ans. »

C'est en 2015 que l'envie d'entreprendre naît dans l'esprit de Séverine Petilaire-Bellet. Une idée qu'elle partage avec l'entrepreneur. *« Mon employeur est devenu mon associé. Quand j'ai vu que j'étais capable de créer un projet à plus de 70 millions d'euros, de lever les fonds pour le réaliser, j'ai pensé que je pourrais aussi entreprendre pour moi. J'ai attendu le bon moment et revendu mes actions pour repartir toute seule. Je n'allais pas quitter mes associés extraordinaires pour me remettre en association, il n'y avait pas d'intérêt, donc je suis seule dans ce projet. »*

... et l'associée devenue indépendante

C'est donc à l'âge de 50 ans que cette intrépide hôtelière se transforme en femme d'affaires et reprend les deux maisons bourguignonnes. *« Parce que Susane et Jean-Louis Bottigliero, ont fait un travail extraordinaire, il faut le souligner. Parce que je ne pourrais jamais entreprendre les travaux que je suis en train d'entreprendre s'ils n'avaient pas fait ce travail en amont et créé une hôtellerie qui fonctionne très bien. »*

Dans le parc, les travaux sont bien visibles : une piscine de trente mètres de long est en train d'être creusée. Le pavillon juste derrière est revisité par l'architecte Claude Correia qui s'est illustré à Chablais pour la création de la structure globale de la Cité des climats et vins de Bourgogne (lire page 75).

À n'en pas douter, une nouvelle page de l'aventure de Séverine Petilaire-Bellet est ouverte pour dix ans... Peut-être plus ? La prochaine année en "1" nous le dira.





Libérez votre créativité



La Papeterie ZUBER RIEDER, entreprise indépendante implantée dans la Région Bourgogne Franche-Comté depuis 1881, est spécialisée dans le développement et la fabrication de papiers de spécialité et de création hauts de gamme. Les papiers de spécialité développés par la Papeterie ZUBER RIEDER se veulent à la fois élégants et innovants et participent à la valorisation de l'image de marque de ses clients. Chaque solution papetière développée par la Papeterie ZUBER RIEDER est dédiée à un univers précis : vins et spiritueux, épicerie fine, mode, parfumerie, joaillerie, horlogerie, édition. Les collections de papiers ZUBER RIEDER répondent ainsi aux besoins des clients partout dans le monde pour la réalisation de supports de communication exclusifs et de packagings uniques et différenciants.

Reconnaissance

Nom féminin

Fait de reconnaître, d'identifier quelqu'un ou quelque chose.

Un signe de reconnaissance est un caractère distinctif permettant d'identifier quelqu'un ou de se reconnaître réciproquement.

En Bourgogne-Franche-Comté

Connue pour ses productions et ses savoir-faire d'exception,
renommée pour l'excellence de son hospitalité,
la Bourgogne-Franche-Comté,
soutenue par une volonté institutionnelle forte,
se prépare pour rayonner encore davantage.

Cité Internationale de la gastronomie et du vin

Dijon met les petits plats dans les grands

FERRANDI
PARIS

NALE DE LA GASTRONOMIE & DU

La Cité internationale de la gastronomie et du vin s'éveille sur le site de l'ancien Hôtel-Dieu. L'école Ferrandi, l'école des Vins de Bourgogne, une exposition parrainée par Pierre Hermé, des master class, des conférences, des boutiques, des restaurants... Dans ce nouveau quartier, touristes et Dijonnais trouveront tout ce qu'il faut pour comprendre mais aussi et surtout pour honorer le repas gastronomique des Français, désormais classé au patrimoine mondial de l'Unesco.

On est ici pile au kilomètre zéro de la route des Grands crus de Bourgogne inaugurée dans les années 1930. Pile aussi sur l'ancien site de l'hôtel-Dieu, promis sans cela à devenir une friche hospitalière. Mais Dijon en a décidé autrement et inaugure, en ce printemps 2022, une Cité internationale de la gastronomie et du vin qui devrait faire honneur au repas gastronomique des Français, inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco en 2010. C'était l'idée : après cette inscription, le gouvernement français avait lancé un appel à projet pour une cité de la gastronomie, avant de finalement retenir le concept d'un réseau de cités. Un site à valoriser et un appel à projet pour mettre l'eau à la bouche : l'occasion était trop belle.

Paris-Rungis, Tours, Dijon et Lyon devaient, ensemble et chacune à leur façon, faire briller la gastronomie française. Mal calibré, le projet lyonnais, le premier ouvert en 2019, a fermé à l'été 2020. Un fiasco qui a mis la pression sur les autres villes. Paris-Rungis et Tours sont toujours en chantier, mais Dijon a mis les bouchées doubles pour boucler son projet en ce printemps 2022.

Ville et Métropole auront participé à hauteur de 10% d'un investissement total de 250 millions d'euros dont elles avaient confié la réalisation à Eiffage. Et cette Cité de la gastronomie et du vin sera tournée vers la culture et donc, on l'aura deviné, vers les vins de Bourgogne... dont les fameux « climats » furent à leur tour classés par l'Unesco en 2015.

« Combien de villes peuvent-elles se prévaloir de deux reconnaissances de l'Unesco ? », interroge malicieusement François Rebsamen, maire de Dijon, qui aura porté le projet de l'idée à la réalisation. « On a beaucoup appris de l'échec de Lyon », explique Jérémie Penquer, chargé de mission valorisation des grands projets pour la ville et la métropole de Dijon qui, à moins d'un mois de l'ouverture au public, nous fait découvrir les lieux avec gourmandise.



Les macarons géants de Pierre Hermé

« Il sera question de cuisine, de "quand est-ce qu'on mange? Quand est-ce qu'on boit un coup?", d'une expérience sans couture entre la culture et la gastronomie », se réjouit-il.

Un cours de barbecue sur le rooftop ?

Une initiation à la dégustation des vins de Bourgogne par l'école de l'interprofession ?

Une découverte de la pâtisserie française, parrainée par Pierre Hermé, avec brioche et macarons géants ? Ou encore une formation à l'école Ferrandi, qui a installé ici une antenne de son institution parisienne, dans l'audacieux canon de lumière en acier corten dessiné par l'architecte Anthony Béchu ? Bien alignés avec vue sur la ville, les pianos tout inox attendent leurs premiers élèves. La cité des Ducs de Bourgogne a décidément mis les petits plats dans les grands. À quelques minutes à pied du centre-ville, l'ensemble a été prétexte à redonner vie à tout un quartier. Autour des espaces d'exposition et de dégustation ont fleuri différents types d'habitat, neuf ou ancien, pour familles, étudiants ou seniors, en accession sociale ou en location. Un complexe cinéma côtoie le village gastronomique, en perpétuelle ébullition au cœur de cette Cité internationale de la gastronomie et du vin qui, sur 1 750 m² d'exposition, décrypte ce fameux repas gastronomique à la française. Les visiteurs devraient se régaler.



Du vent dans les vignes

Un vent nouveau souffle dans les vignes de Bourgogne-Franche-Comté. Petit par la taille – 30.000 hectares – mais grand par sa qualité et sa notoriété, le vignoble bourguignon ne se cache plus. L'œnotourisme a le vent en poupe et les bourgognes, qui n'ont jamais été aussi bons mais également jamais autant vulnérables au réchauffement climatique, embarquent avec eux leurs petits frères du Jura aux cépages si singuliers. Chacun des deux vignobles prépare sa Cité des vins. Celle de Bourgogne est prête à éclore, celle du Jura encore à l'état de projet. Les vins de Bourgogne seront rois également à la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin qui ouvre à Dijon ce printemps 2022 (voir page précédente). Tandis qu'à quelques centaines de mètres de là, la Cité des Ducs de Bourgogne prépare l'arrivée de « l'ONU du vin ».

L'OIV quitte Paris pour Dijon

En 2024, l'Organisation Internationale du Vin (OIV), qui siège à Paris depuis sa création, en 1924, s'installera dans l'hôtel particulier Bouchu d'Esterno de Dijon. Ainsi en a décidé le 25 octobre 2021 « l'ONU du vin » qui rassemble 48 États membres et était à l'étroit dans ses murs parisiens. L'OIV s'est laissée convaincre de la pertinence de s'installer au cœur du vignoble de Bourgogne si réputé dans le monde, et à proximité de l'unique chaire Unesco « Culture et tradition du vin » de la planète, que porte l'université de Bourgogne à Dijon. La ville met les bouchées doubles pour préparer ce bel édifice du 17^e siècle à son nouvel usage. L'OIV est une organisation intergouvernementale à caractère scientifique et technique, elle représente 85% de la production de vin dans le monde.



La Cité des climats et vins de Bourgogne s'apprête à éclore...

Financée à 80% par l'interprofession, la Cité des Climats et Vins de Bourgogne ouvrira en 2023. Pour refléter cette notion de climats, qui définit la singularité des parcelles, le choix s'est porté sur une Cité éclatée en trois hauts lieux de la viticulture bourguignonne. Du nord au sud : Chablis, où elle s'installera dans un édifice du 12^e siècle, le Cellier du Petit Pontigny, complété d'une aile contemporaine ; Beaune, où le bâtiment en forme de grille, dessiné par l'architecte Emmanuelle Andreani, rappellera la vigne autour du palissage ; et Mâcon, dans un bâtiment en bord de Saône où était déjà installée une antenne de l'interprofession.



... et embarque le Jura

Le vignoble jurassien, lui aussi, se lance dans l'œnotourisme, encouragé par la Région à faire comme son voisin bourguignon. Réputé pour ses vins jaunes et son cépage, le très typé savagnin, mais dont les cépages rouges, poulsard et trousseau, sont tout aussi singuliers, ce vignoble modeste en taille – 1.850 hectares – vise lui aussi une « Cité » en réseau. Le projet est plus modeste et moins avancé qu'en Bourgogne, mais trois sites ont déjà été identifiés : Arbois, Château-Chalon et Orbagna, au sud du vignoble.

Le luxe, modèle d'avenir pour nos territoires

Tout a commencé au XVIII^e siècle, quand l'horlogerie s'installa en Franche-Comté, à quelques kilomètres de la frontière suisse. Le temps passa, les activités horlogères se déployèrent, connurent des heures heureuses et surmontèrent de nombreuses crises. Tout a commencé aussi dans le Jura, quand un fabricant de clou ingénieux inventa la première monture en fil de fer et se mit à produire des lunettes. Tout existait déjà depuis le XIII^e siècle lorsque les moines bénédictins se sont vu confier, par la Duchesse de Bourgogne, le Clos des cinq journaux devenu Domaine de la Romanée Conti... Les histoires d'exception ne manquent pas dans notre région. Elles s'écrivent aujourd'hui au présent et au futur.

En 2005, le Pays Horloger commanda une étude à la Chambre de commerce et d'industrie du Doubs. Une étude qui donna naissance au cluster Luxe & Tech (lire pages 46-47), regroupant des petites entreprises industrielles aux savoir-faire aussi exceptionnels que précieux pour les grandes marques de luxe. Les prémices d'une filière luxe de l'objet en Franche-Comté. La fusion avec la Bourgogne, en 2016, permit d'y adjoindre de nombreux savoir-faire en matière de luxe expérientiel. La Bourgogne-Franche-Comté peut s'enorgueillir d'être présente sur la large gamme des divers segments du luxe.

Aujourd'hui, un écosystème prend forme autour du luxe qui regroupe entreprises, organismes de formation, centres de recherche ou plateformes technologiques. Ce tissu d'acteurs régionaux est soutenu par une volonté institutionnelle forte. La structuration et le développement de cette filière figure parmi les missions de l'Agence économique régionale (AER) de Bourgogne-Franche-Comté. Il ne manquait qu'un événement pour mettre la lumière sur les entreprises, les métiers, les femmes et les hommes pour qui l'excellence est le quotidien. C'est ce que nous proposons ici. Fruit de la rencontre de l'AER Bourgogne-Franche-Comté et du Centre du luxe et de la création.

Marie-Guite Dufay, Présidente de la Région Bourgogne-Franche-Comté a toujours défendu les entreprises qui perpétuent des savoir-faire d'exception en associant tradition et innovation. L'objectif de la Région est de créer autour des entreprises un terreau fertile pour l'avenir. La filière luxe offre aujourd'hui des opportunités de beaux parcours professionnels dans tous les territoires de la Région.

La cérémonie des Talents du luxe* se déroulera pour la première fois hors de Paris. C'est une vraie reconnaissance de l'ensemble des productions et des savoir-faire régionaux.

Marie-Guite Dufay, présidente de la **Région** **Bourgogne-Franche-Comté**



La Bourgogne-Franche-Comté est devenue partenaire du Centre du luxe et accueillera les Talents du luxe le 7 juin 2022 à la Saline royale d'Arc-et-Senans. Qu'est-ce que cela représente à vos yeux ?

Nous avons en Bourgogne-Franche-Comté, une filière « luxe et savoir-faire d'exception » qui, malgré sa discrétion, reste stratégique. Elle rassemble plus de 450 entreprises employant 15 000 personnes et compte un millier d'artisans d'art. C'est autant d'activités économiques, d'emplois et de développement pour les territoires, notamment ruraux. La Bourgogne-Franche-Comté produit ainsi des objets qui sont diffusés dans le monde entier par les grandes maisons du luxe français ou suisse. Si ces activités ont besoin de discrétion pour s'épanouir, les consommateurs ont besoin de connaître leurs origines. Derrière les objets, ce sont des gens passionnés et des savoir-faire qui s'expriment au quotidien, des métiers que nous devons absolument préserver et perpétuer. Alors cette première édition en région des Talents du luxe et de la création est à mes yeux à la fois une reconnaissance de notre territoire et l'une des solutions pour mettre toute la lumière sur ces entreprises, ces métiers, ces femmes et ces hommes pour qui l'excellence est le quotidien.

En quoi la Région Bourgogne-Franche-Comté se distingue-t-elle sur la scène française et internationale du luxe ?

Par son histoire et ses traditions. Que ce soit en horlogerie ou dans l'art d'accueillir, la Bourgogne-Franche-Comté est parfaitement dans l'air du temps. Notre région est un écrin préservé fait de nature et de traditions, de technologies et d'innovation. Non seulement nos entreprises sont présentes dans l'ensemble des grands domaines du luxe, mais elles développent leurs activités sur toute la chaîne de la valeur : de la transformation de la matière à la distribution. Notre région se distingue par son soutien aux entreprises et aux acteurs sur le volet de la formation, de la recherche et de l'innovation. Notre écosystème régional est ouvert sur l'international avec des activités pourtant bien ancrées dans le local. Nous avons à cœur d'accompagner les entreprises dans leurs actions en faveur de la transition écologique et énergétique, de l'insertion, de la formation, pour continuer à inscrire ces entreprises dans le temps long. De belles réussites familiales perpétuent des savoir-faire séculaires. Nous sommes heureux de créer autour d'elle un terreau fertile pour l'avenir.

* Lire page suivante.

Les Talents du luxe et de la création en Bourgogne-Franche-Comté



Construction autour d'une sphère

Les œuvres de Paul Gonez, sculpteur bisontin, sont le fruit d'un travail de recherche sur le symbole solaire et sur ses figures connexes.

Abstraite et symbolique, la sculpture qui sera remise aux lauréats des Talents du luxe et de la création 2022 est réalisée en plexiglass et en bronze patiné. Au cœur, une partie de bronze patiné noir aux éclats métalliques brillant, ceinte d'un cercle diaphane. Symbole de la lumière par sa légèreté et sa transparence, le plexiglass, matériau contemporain, évoque, ici surtout, la modernité et le futur. L'ensemble fait naître une sphère scintillante qui symbolise la forme aboutie, la perfection. Cette sculpture harmonieuse, spécialement réalisée pour les Talents du luxe, révèle la géométrie et le génie : les valeurs du travail de la main, de la qualité et du savoir-faire.

La marque de travail du sculpteur trouve sa véritable mesure dans la réalisation d'œuvres monumentales. À l'image de *Engrenage du temps* qui sera exposée à la Saline royale d'Arc-et-Senans pour la cérémonie de remise du trophée.

Le Centre du luxe et de la création a reçu près de 80 dossiers de candidatures. Les 42 nominés ont été révélés le 21 avril. Les lauréats de cette 17^e édition seront choisis par le jury parmi ces finalistes et honorés lors de la cérémonie de remise des Talents à la Saline royale d'Arc-et-Senans, le 7 juin. L'empreinte de l'année, le Talent d'Or et le prix spécial du jury seront choisis parmi les nominés lors de la prochaine réunion du jury qui élira les lauréats.

Créés en 2002 par le Centre du luxe et de la création, ces prix s'adressent aux meilleurs créateurs et managers de l'ensemble des métiers du luxe : mode et accessoires, joaillerie et horlogerie, parfums et cosmétiques, vins et spiritueux, gastronomie et hôtellerie, design et architecture, métiers d'art, etc.

Alors que les prix dans le domaine du luxe récompensent habituellement les créateurs par métier, les Talents distinguent ce qui anime le feu sacré de la création dans le luxe : l'audace, le bien-être, l'élégance, l'harmonie, l'innovation, l'invention, l'originalité, la rareté et la séduction. Un Talent est également décerné au titre du management. Parmi les lauréats sont également désignés une Empreinte de l'année et un Talent d'or.

Jacques Carles

Président fondateur
du Centre du luxe et de la création



“

Des créateurs et des managers d'horizons différents se rencontrent, échangent et s'engagent parfois dans des collaborations insolites. Ce sont en effet les mêmes passions de l'excellence qui réunissent des métiers aussi différents qu'un styliste, un horloger ou un chef. Je constate aussi qu'ils doivent de plus en plus faire face à des défis semblables, tels le financement de leur développement ou la digitalisation, mais aussi l'exemplarité de leurs créations, de la production à la distribution.

Talents du luxe et de la création 2022

Le palmarès des nominés¹

Les nominés au TALENT DE L'AUDACE

Nina Métayer, Cheffe Pâtissière, Nina Métayer Délicatiserie
Valentin Remontet, Horloger, Horlogerie V Remontet
Glenn Spiro, Joaillier, Glenn Spiro
Maud Vantours, Designer, Studio Maud Vantours



Les nominés au TALENT DU BIEN-ÊTRE

Carole Benaroya, Co-Fondatrice, Kujten
Thibaud Crivelli, Parfumeur, Fondateur, Maison Crivelli
Édouard Damidot Président, Marie Damidot, Co-dirigeante, Bourgogne Beauté
Armand Heitz, Viticulteur, Agriculteur, Domaine Armand Heitz



Les nominés au TALENT DE L'ÉLÉGANCE

Manon Bouvier, Marqueteuse de paille, Fondatrice, Paelis
Philippe Girod, Lunetier, Gouverneur Audigier, Bérangère Evain, Artisane lunetière
Thierry Lemaire, Architecte, Designer, Thierry Lemaire
Pascal Pouliquen, Directeur général, Codimat Collection
Tatiana Verstraeten, Joaillière, Fondatrice et Directrice de la création, Tatiana Verstraeten



Les nominés au TALENT DE L'HARMONIE

Samuel Accoceberry, Designer, Directeur artistique, Samuel Accoceberry Studio
Leopoldo Cavalli Président, Éleonore Cavalli Directrice artistique, Visionnaire
Jean Jacques, Parfumeur, Créateur maison, Parfums Caron
Wendy Morrison, Designer, Fondatrice, Wendy Morrison Design



Les nominés au TALENT DE L'INNOVATION

Claudio D'Amore, Horloger, Fondateur, Code 41
Janaina Milheiro, Artisan Designer plumassière, Janaina Milheiro
Dani Royer, Horloger, Président, Péquignet Horlogerie
Alain Silberstein, Designer, Silberstein



Les nominés au TALENT DE L'INVENTION

Thomasine Barnekow, Designer, Fondatrice, Thomasine Gloves
Paul Berkmann, Président, Fondateur, Bastille Day
Cyrile Deranlot, CEO, Daumet
Valérie Maltaverne, Fondatrice, Directrice Artistique, Ymer&Malta



Les nominés au TALENT DE L'ORIGINALITÉ

Capucine Hugué, Designer Joaillière, Capucine H
Isabelle Mariannick Leloup, Peintre Designer, Atelier Petit h
Hervé Obligi, Marqueteur de pierres dures, Atelier Hervé Obligi
Xavier Rousset, Fondateur, Xair SAS et Rose Saneuil, Artiste marqueterie multi-matières



Les nominés au TALENT DE LA RARETÉ

Anne Anquetin, dirigeante, Yves Dorget, passementier, Valérie Blezot, passementière, Passementeries Verrier Paris
Charles Belle, Artiste, Steven Naessens, Chef, Maison Jeunet, Château de Germigny
Cyril Brivet-Naudot, Horloger, Fondateur, Atelier Brivet-Naudot
Étienne Rayssac, Sculpteur Ornemaniste, Atelier Rayssac
Sandrine Tessier, Créatrice en Haute-Joaillerie, Émailleuse, Sate



Les nominés au TALENT DE LA SÉDUCTION

Éric Charles Donatien, Plumassier, Brodeur, Designer, Directeur artistique, Mad Studio
Thomas Laurent Fontaine, Parfumeur, Fondateur, Pallida
Octavio Pizarro, Créateur de mode, Fondateur, Octavio Pizarro
Emmanuel Sauvage, Co-Fondateur, Directeur général, Groupe Evok

Les nominés au TALENT DU MANAGEMENT

Damien Couliou, Directeur général, Les Manufactures, Le Chocolat Alain Ducasse
Frédéric de Narp, Co-fondateur, CEO, Luximpact
Nicolas Gerlier, Fondateur, La Bouche Rouge
Julien Tuffery, Artisan, Chef d'entreprise, Atelier Tuffery

¹ En gras : les nominés régionaux.

Source photos : Centre du luxe et de la création

Lambert Wilson l'homme de Tonnerre

La Fosse Dionne

Des eaux d'un bleu émeraude ceintes d'une architecture remarquable...au cœur de la cité de Tonnerre, la Fosse Dionne est une exurgence alimentée en permanence par les infiltrations des précipitations dans le plateau calcaire alentour, et un point de rencontre emblématique. Sa présence est à l'origine de la création de la ville de Tonnerre.

2022, millésime d'exception

Tonnerrois de cœur depuis près de 20 ans, Lambert Wilson est à l'initiative du festival de musique classique Les Millésimes de Tonnerre. Au cœur de la ville, l'histoire de la famille Dumas s'écrit depuis plus d'un siècle¹. Edouard Dumas représentant de la quatrième génération, dirige La Compagnie éponyme qui conçoit et fabrique des articles de literie de grande qualité. Les deux hommes se sont rencontrés un peu par hasard. Depuis, La Compagnie Dumas, emblématique de cette petite cité icaunaise, est associée de la première heure au festival. Genèse d'un festival qui associe une programmation de renommée internationale à un terroir d'excellence viticole dans des valeurs de solidarité et la volonté de rendre la culture accessible à tous durablement. Le premier concert organisé en juillet 2021 au marché couvert a servi de prélude à la naissance des Millésimes de Tonnerre. Une seconde édition a conquis le public, scellant l'idée d'aller encore plus loin. Une aventure qui s'inscrit dans la durée grâce à un enthousiasme partagé.



Vous assurez la direction artistique du festival, comment évoluent les Millésimes ?

La première édition rassemblait plusieurs artistes de grande renommée en un seul concert. Pour le concert de Noël, la deuxième édition qui a eu lieu en décembre dernier à l'église Notre-Dame de Tonnerre, nous avons réuni la formation baroque La Diane Française et le chœur amateur local. Pour la troisième édition, nous souhaitons créer une passerelle avec les organismes culturels qui sont présents ici, nous programmons un concert avec La Cité de la voix de Vézelay. J'ai aussi découvert que beaucoup de musiciens résident dans la région. Il y a, c'est certain, des liens à tisser.

On vous connaît surtout en tant qu'acteur, le Tonnerrois vous découvre chanteur baryton...

Dans la mesure de mes moyens... c'est ainsi que j'ai eu le plaisir de chanter en compagnie d'un orchestre de musiciens baroques formé d'élèves diplômés du Conservatoire national supérieur de musique de Paris, dirigés par Stéphanie-Marie Degand au violon, ainsi que du Chœur du Tonnerrois, dirigé par Jack Ferrari.

Pourquoi vous investir à Tonnerre, en Bourgogne-Franche-Comté ?

La Bourgogne-Franche-Comté est une région incroyablement diverse et riche. En tournant Providence d'Alain Resnais, j'ai découvert Chablis, à la fois le vin, les vignobles mais aussi le territoire. C'est devenu ma région. Il y a ici une variété d'activités et de patrimoine que je continue à découvrir, même après 27 ans de résidence dans la région. Car j'ai d'abord habité à la limite de la Bourgogne, de la Franche-Comté et de la Champagne. Il est primordial que Tonnerre retrouve la place qu'elle mérite sur la carte des destinations touristiques incontournables de la Bourgogne du nord.

¹ Cf. InfluenceS n°4 - Mars 2020, page 74

“**Nous avons commencé à rêver d'un vrai festival.**”



Comment vous êtes-vous rencontrés ?

Lambert Wilson : J'ai d'abord rencontré Cédric Clech, le maire de Tonnerre, au hasard, dans la rue. Nous avons discuté et l'idée a germé. Ensuite Édouard a accepté de soutenir la première édition en 2021.

Edouard Dumas : La Compagnie Dumas a été fondée par mon arrière-arrière-grand-père en 1910. En tant qu'entrepreneur à Tonnerre, je ne pouvais pas ne pas m'impliquer.

Quelle est l'ambition des Millésimes ?

LW : L'édition 2022 proposera quatre ou cinq concerts. Le principe est de faire rayonner l'événement au-delà des murs de Tonnerre.

ED : Le festival fait déjà vibrer le cœur des Tonnerrois. Le festival peut redonner une impulsion économique à notre ville.

Quels sont vos liens avec la musique ?

LW : Mon père était musicien avant d'être acteur. J'ai appris à lire la musique avec lui et j'ai toujours beaucoup aimé chanter. J'ai fait de la comédie musicale, j'ai chanté Montand. J'aime conter un texte avec un orchestre. Aujourd'hui, je me concentre sur la musique classique. J'aurais dû être musicien !

ED : C'est la route. J'ai été scolarisé à Troyes, nous écoutions de la musique en voiture. Mon univers était plutôt pop, disco... et puis je suis allé faire mes études en Suisse, les trajets se sont rallongés et ma sensibilité à la musique s'est renforcée.

Quels sont vos luxes personnels ?

LW : C'est toujours le temps. Pour moi, c'est avoir du temps. Et puis suivant les circonstances, il y a des petits luxes transportables, comme un parfum par exemple. Dans mon métier, j'ai la chance d'avoir un très grand confort (pour lequel travaille Édouard), le luxe ce peut être une très belle chambre d'hôtel, mais aussi un simple café savouré dans un palace.

ED : Je partage... le temps, je n'en ai pas. Le temps est un sujet récurrent pour un industriel. Le temps associé à la simplicité : me retrouver dans la nature ou simplement vivre la plénitude du moment présent.

LW : Ce n'est pas le luxe, c'est le bonheur que tu décris !

L'ASSOCIATION DES MILLÉSIMES DE TONNERRE ET LA VILLE DE TONNERRE PRÉSENTENT

france musique

LES MILLÉSIMES DE TONNERRE 2

DIRECTION ARTISTIQUE LAMBERT WILSON

8/9/10 JUILLET 2022

ŒUVRES MUSICALES INTERPRÉTÉES PAR :

GUILHEM FABRE / HÉLÈNE DESAINT
BORIS BORGOLETTO / MARC GIRARD GARCIA
SIMON LEBENS / PABLO SCHATZMAN
QIAOCHU LI / JEAN FERRANDIS / LA CITÉ DE LA VOIX : ENSEMBLE ZEINE / LES GRANDS CONCERTOS POUR PIANO / ÉLÈVES DU CNSM DE PARIS : CLASSE DE ROGER MURARO ET ISABELLE DUBLUIS

Réservations 03 86 55 14 48
lesmillesimesdetonnerre.com
TONNERRE > YONNE

LUXUS +

Ne manquez plus rien de l'actualité du luxe !



Luxe • Mode • Business

LUXUS-PLUS.COM



**C'EST ICI QUE
VOS PROJETS
RÉUSSISSENT!**

Remerciements

InfluenceS est un concentré de découvertes, les entreprises complices de ce magazine constituent un échantillon seulement des savoir-faire d'exception de Bourgogne-Franche-Comté. Nous rendons hommage aux femmes et aux hommes, aux sociétés qui ont accepté d'ouvrir les portes de leurs ateliers et de dévoiler au passage quelques secrets de fabrication issus de recettes internes jalousement gardées.

Nous remercions nos complices, rédacteurs, photographes, partenaires, entreprises qui nous ont confié leurs photographies. Tout particulièrement celles qui nous ont apporté un concours précieux dans la dernière ligne droite avant la sortie de ce numéro. Nous remercions également les photographes des entreprises grâce auxquels nous illustrons joliment quelques pages de ce numéro.

Monique Clémens

Journaliste spécialisée dans l'économie régionale, discrète collaboratrice de journaux nationaux, elle aime montrer l'humain, l'innovation, les savoir-faire et les belles réalisations.

Laurent Cheviet

Reporter-photographe, il capte son territoire au présent et sous toutes ses facettes. Sa spécialité : saisir des instants parfois mystérieux, ajouter une touche artistique à l'image de l'industrie.

ENTREPRISES *par ordre d'apparition*

Comité Colbert, Enowe, Atelier Hugo Delavelle, Bois de lutherie, Fonderies de Saint-Sauveur, Fonderie du Bois d'Emery, Fodor, Cristallerie La Rochère, Maison Jeunet - Château de Germigney, Réparalux - Humbert Droz, March L.A.B, Apose, Utinam, Créations Perrin, Domaine Armand Heitz, Parapluies Neyrat, Monnet Sports, Hostellerie de Levernois, Compagnie Dumas.

CRÉATEURS ET ARTISTES *par ordre d'apparition*

Anastasia Millot, Charles Belle, Steven Naessens, Alain Silberstein, Philippe Lebru, Paul Gonez, Lambert Wilson.

PARTENAIRES *par ordre d'apparition*

Fédération de l'horlogerie, Entreprises de Lunetterie du Massif Jurassien, Luxe & Tech, Association des entreprises du patrimoine vivant de Bourgogne-Franche-Comté, Supmicrotech - ENSMM, Campus des métiers et des qualifications - Maroquinerie et métiers d'arts, Arts et métiers de Cluny, Cours hôtelier de Besançon, Cité internationale de la gastronomie et du vin, Organisation internationale du vin, Cité des Climats et vins de Bourgogne, Région Bourgogne-Franche-Comté, Centre du luxe et de la création.

PHOTOGRAPHES *par ordre d'apparition*

David Atlan (3), Laurent Cheviet (4, 11, 18 à 27, 36 à 45, 49 à 52, 64 à 67, 73 à 75, 78, 80 à 82), Adagp (couv, 8, 33, 84), Vents du futur (8, 4^e de couv), Bruno Simon (27), Sergio Grazia (28), Claudia Dorsch Interior Design (30), Benoît Convers (30), Noémie Paya (32-33), Jean-Pierre Mulot (46), Yoan Jeudy (46-47), Stefan Meyer (54-55), Marion Larguier (55), Eric Laurent (58-59), Jib Peter (60-61), Monique Gosselin (62-63, 76, 78), Michel Joly (68-69), Vincent Arbelet (72-73), Clément Barré (77), Jean-Charles Sexe (4^e de couv), DR.

Anne Falga

Si vous cherchez à entrer dans cet univers si secret, Anne peut en être la clé. Elle connaît les moindres recoins de ces territoires où se développent savoir-faire, expertises et produits fabriqués au sein d'ateliers animés par la passion.

Monique Gosselin

Une passion, le goût de la découverte. Apprendre, étudier l'influence des territoires sur les activités humaines. Partager les histoires des entreprises, celles des hommes et des femmes qui les font vivre, leurs stratégies, leurs cultures.

Sandrine Lestienne-Courbet

Émotion et élégance sont ses mots d'ordre pour la réalisation de chaque numéro d'*InfluenceS*. Sandrine utilise sa créativité pour vous donner envie de découvrir, au fil des pages qu'elle crée, cette Bourgogne-Franche-Comté si secrète et pourtant si riche !

ENSEMBLE S'INVESTIR POUR UN MEILLEUR AVENIR



Santé



Agro
Business



Services
Industrie

« Faire émerger et développer des entreprises économiquement et durablement performantes en les accompagnant dans une démarche responsable ».

C'est le sens de la mission des équipes d'UI ! Avec des implantations partout en France, sur le terrain et au plus des dirigeants et des entrepreneurs, UI soutient le développement des entreprises françaises à toutes les étapes de leur développement.

Donner aux acteurs économiques locaux les moyens de mener leurs projets de croissance, accompagner leur transformation et soutenir les activités de demain, promouvoir nos territoires et améliorer leur attractivité, défendre des filières d'excellence et soutenir l'emploi : tous les jours UI mobilise des expertises et des savoir-faire spécifiques pour « ensemble, s'investir pour un meilleur avenir ».



Numéro Spécial – juin 2022

LES TALENTS DU LUXE ET DE LA CRÉATION 2022

Un numéro spécialement édité pour la cérémonie de remise des *Talents du luxe et de la création*, qui se déroulera pour la première fois en Bourgogne-Franche-Comté, à la Saline royale d'Arc-et-Senans, le mardi 7 juin 2022.
(Lire pages 8 et 78-79)

> VOTRE CONTACT POUR LA FILIÈRE *LUXE & SAVOIR-FAIRE D'EXCEPTION* :
Anne FALGA // afalga@aer-bfc.com // +33 (0)3 81 81 82 83



MISSIONS DE L'AGENCE ÉCONOMIQUE RÉGIONALE DE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

- ACCOMPAGNER le maintien et le développement de l'activité économique et de l'emploi sur le territoire
- SOUTENIR ET DÉVELOPPER l'innovation et l'éco-innovation
- APPUYER les stratégies de développement économique du territoire
- PROMOUVOIR l'attractivité économique du territoire

www.aer-bfc.com
contact@aer-bfc.com



Conception : AER Bourgogne-Franche-Comté
Directeur de la publication : Jean-Claude Lagrange
Rédactrice en chef : Martine Abrahamse-Pleux
Ligne éditoriale : Monique Gosselin

Conception graphique : Sandrine Lestienne-Courbet
Imprimé par : L'Imprimeur Simon - Ornans (25)
Papier de la couverture : BAGASSE Meringue 250g/m²,
Papeterie Zuber Rieder - Boussières (25)



Maison de l'Économie
46 avenue Villarceau - 25000 Besançon
T. +33 (0)3 81 81 82 83 - F. +33 (0)3 81 81 99 40

Maison Régionale de l'Innovation
64 A rue Sully - CS 77124 - 21071 Dijon Cedex
T. +33 (0)3 80 40 33 88 - F. +33 (0)3 80 40 34 02





UNE RÉGION
OÙ LE LUXE EST
INTEMPOREL !

**RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE**

