



*Made in France,  
savoir-faire d'excellence*



# Destination Régions  
Paris, le 23 mars 2016



# SOMMAIRE

## HISTOIRE ET SAVOIR-FAIRE

p. 3

- Broderie or et arsenal maritime à Rochefort
- Laurige-Duron et chamoiserie à Niort
- La Charente et la tradition papetière  
le moulin du verger  
le Pôle Image Magelis à Angoulême et le Tumulte

## ENTRE CREATIONS CONTEMPORAINES ET SAVOIR-FAIRE ANCESTRAUX

p. 6

- Focus sur deux céramistes à Poitiers  
Fanny Laugier  
Delphine Millet
- Maison François : créatrice de parapluies
- Atelier Quillet : le livre pour passion
- Isabelle Arpagian : inspirations historiques
- Jours d'Angles : l'art de la broderie à fils tirés
- Ebénisterie Drevelle
- Ferrand et Rondinaud : le savoir-faire chaussant
- Clin d'œil à la coutellerie

## LA MER, SOURCE D'INSPIRATION

p. 11

- Clin d'œil à La Rochelle
- Couteaux et montres Farol
- L'Hermione, vitrine du savoir-faire régional
- Aigle, maître caoutchoutier

## LE TERROIR, SOURCE D'EXCELLENCE

p. 14

- Des huîtres, les vertes de Marennes Oléron
- Des moules, petits plaisirs des bouchots
- Les pommes de terre de Ré
- Le beurre, perle des gastronomes
- Un camaïeu de saveurs de fromages de chèvre
- Clin d'œil au tourteau Baubeau
- La Vienne viticole
- L'alchimie du cognac
- Le Pineau des Charentes
- Les macarons de Montmorillon

## CONTACTS PRESSE

p. 17

# Histoire locale et savoir-faire

**Broderie Or et Arsenal  
maritime de Rochefort**

**« Atelier du Bégonia d'Or » à Rochefort : unique atelier de broderie or en France**

Depuis le XVII<sup>ème</sup> siècle, Rochefort, arsenal maritime, s'inscrit dans une tradition de broderie or. A l'Atelier du Bégonia d'Or, une petite équipe de professionnelles hautement qualifiées perpétue l'histoire et réalise à la main des broderies à la cannetille qui ornent les uniformes des officiers, préfets et académiciens.

L'atelier intervient dans les domaines de l'art héraldique et liturgique pour restaurer ou réaliser des chasubles. Philippe Starck, Philippe Cramer ou Jean-Michel Othoniel, designers contemporains, font aussi appel à Sylvie DESCHAMPS, **unique maître d'art brodeuse au fil d'or**. Sylvie admet que le titre de Maître d'Art qui, depuis 2010, la reconnaît comme professionnelle de l'excellence, a été le déclencheur de commandes prestigieuses, telles que celles pour la Haute Horlogerie PIAGET (broderie d'or de fonds de montres) ou pour CARTIER (réalisation du « Collier pan lyrique », pièce unique). Par ailleurs, elle crée une collection de bracelets en cuir brodés or 100% français. L'Atelier du Bégonia d'Or est par ailleurs membre des Grands Ateliers de France.



## Entretien avec une passionnée...

« J'ai fréquenté le lycée Jamain à Rochefort où j'ai passé un CAP Broderie au fil d'or. J'ai ensuite monté un dossier pour continuer une formation broderie Luneville à Paris. Puis finalement, je change d'avis et fais mes débuts en commençant ma carrière à Lyon chez Bouvard et Duviard. Là, Lucie Teston, dame sourde et muette, va compléter ma formation et me transmettre par le geste son savoir-faire. Elle m'apprend la création de motifs, l'art de la restauration notamment sur des velours de soie, souvent sur des pièces liturgiques et des techniques magnifiques comme celle du fil couché pour couchures gaufrures et apporter ainsi des reliefs. Un apprentissage difficile mais enrichissant.



Au bout de 2 ans, le jour du départ à la retraite de cette grande dame, j'ai l'honneur de devenir « Première d'atelier pour la création des commandes ». Je réalise des broderies cornely, des passementeries main et reste 4 ans dans cette entreprise. Je suis ensuite rentrée en Charente-Maritime, où l'on m'a proposé un poste de professeur auxiliaire au lycée Jamain à Rochefort avant d'accepter de devenir directrice de production à l'Atelier du Bégonia d'Or qui venait de naître en 1995. »

Atelier du Bégonia d'Or  
[www.broderieor.com](http://www.broderieor.com)

## Le savoir-faire du maître d'art

« Un maître d'art est un artisan virtuose, doté d'un savoir-faire d'exception dans un domaine précis. Je suis l'unique maître d'art brodeuse au fil d'or. Le titre de Maître d'Art, et l'obtention de la Médaille du Mérite en 2011, ont été le déclencheur de commandes prestigieuses qui ont sauvé la structure « Atelier du Bégonia d'Or ».

Le titre de Maître d'Art nous a ouvert les portes du luxe. Pour la haute joaillerie, j'ai réalisé par exemple un élément d'une pièce unique que je donne à un autre artisan d'exception qui rassemble l'ensemble des éléments pour proposer le prototype. »

## Du papier aux nouvelles technologies de l'image à Angoulême

La Charente bénéficie d'une longue histoire papetière qui la rattache aujourd'hui à des activités diverses telles que la BD, la fabrication du papier et même les nouvelles technologies...

### Moulin du Verger : le Moulin du papier à Puymoyen

Jacques Bréjoux, nouveau **Maître d'art** depuis août 2015, est le seul papetier distingué en France. Ce charentais fabrique depuis 40 ans du papier de manière artisanale, près d'Angoulême, à Puymoyen, au moulin du verger. C'est aujourd'hui **l'une des dernières papeteries fabricant des feuilles à la main de façon traditionnelle**. Ce moulin est aussi le dernier authentique témoin de 4 siècles et demi de tradition papetière en Charente, le long de la vallée des Eaux Claires.

Il propose des stages : initiation à la reliure, stage de papier fait à la main...

Il forme actuellement une jeune femme, Amandine Camp, pour faire perdurer ce savoir-faire. Les papiers qui sortent de ce moulin sont recherchés pour les éditions de luxe notamment.



Le moulin du verger est classé monument historique au titre de l'architecture industrielle et est papeterie depuis 1539. Il participe aux journées européennes des métiers d'art qui se tiennent du 1<sup>er</sup> au 3 avril 2016. Des ateliers seront proposés pour les enfants autour du papier mais aussi de la dentelle de fil et de la céramique.

<http://www.moulinduverger.com>

### Pôle Image Magelis

Ce pôle est un programme de développement économique basé sur les industries et les technologies de l'image en Charente. Avec plus de 80 structures, il constitue le 2<sup>nd</sup> centre de production d'images animées de France. Il compte également 7 écoles au sein du Campus de l'image. Kirikou, les Cités d'or ou encore Victoire Bonnot sont des oeuvres sorties de ce Pôle. Depuis 2015, Magelis accueille la 1<sup>ère</sup> école de Manga japonais, la Human Academy.

### L'excellence d'Angoulême dans les nouvelles technologies 3D interactives : le Tumulte®

Le Tumulte® est un écran de 5.45 m de hauteur et de 8 m de diamètre orné de 24 haut-parleurs. Au centre de la projection panoramique, le visiteur muni de lunettes 3D peut interagir, grâce à la captation des gestes des mains, avec une réalité virtuelle 3D inventée par la société Cortex Productions, société basée à Angoulême dans les Chais Magelis. Les dinosaures sont ici au centre de l'interaction, en référence à ceux qui auraient vécu à Angeac-Charente il y a 130 millions d'années.

<http://www.cortexproductions.com/les-technologies-tumulte/>



**Laurige-Duron  
et Chamoiserie à Niort**

## Des articles en cuir sur les plus prestigieux bureaux du monde

Fondée en 1950, l'entreprise « Atelier Duron » crée et fabrique dans ses ateliers de Niort, ancien fief de la chamoiserie, des articles de maroquinerie de bureau et de reliure d'art.

En 1998, sous l'impulsion de Christian Baudoin et Willy Stevens (designer belge), l'entreprise devient Laurige et part à la conquête de nouveaux horizons sur le secteur des articles de bureau en cuir, sacs à main, sacoches et petits articles en cuir. Elle devient ainsi un acteur mondial dans le travail du cuir et exporte 40% de ses produits dans plus de 80 pays (Europe, Australie, Canada, Etats-Unis, Indonésie...).

Les articles de cet artisan créateur maroquinier, gaineur et relieur d'Art ont été très vite remarqués par les **amateurs d'objets de bureau précieux**. C'est pourquoi des parures Laurige sont livrées dans les endroits les plus prestigieux : Maison Blanche, Armée américaine, société Boeing, Présidence de la République, ministères français, Sénat et Assemblée nationale (fournisseur exclusif), palaces... utilisent sous-mains, livres d'or, répertoires, conférenciers, écrins à stylos, écriboires, cartes des vins, parapheurs ou encore maroquins de chez Laurige.



Actuellement, Laurige compte une trentaine de compagnons qui perpétuent la tradition du travail du cuir à Niort-Chauray et a été reconnue en 2008 « **Entreprise du Patrimoine Vivant** » par l'État français pour son savoir-faire en gainerie et en dorure.

L'entreprise compte 3 boutiques en nom propre à Niort, Limoges et Paris et 600 en France (maroquineries de luxe, grands magasins...).

Laurige Duron est la dernière entreprise de ce secteur dans la région et ses articles sont devenus les ambassadeurs de l'artisanat français à travers le monde.



[www.laurige.com](http://www.laurige.com)

# Entre créations contemporaines et savoir-faire ancestraux

## Focus sur 2 Céramistes à Poitiers

Fanny Laugier, créatrice de pièces uniques et petites séries en porcelaine

Attirée par l'ambiance de la Grand rue à Poitiers, la céramiste Fanny Laugier a choisi d'y installer son atelier-boutique. Les passants ne se lassent pas d'admirer son travail à la plaque suivi d'une cuisson à très haute température.

Une performance aussi technique qu'artistique obtenue à l'aide d'un carton ondulé ou de la trame d'un tissu...

Fanny Laugier a suivi la formation en céramique artisanale de l'École Nationale Supérieure d'Arts Appliqués Duperré à Paris. Elle réalise des pièces uniques en porcelaine, une terre dont la blancheur et la translucidité font toute la noblesse. Inspirée par la peinture abstraite et l'architecture des années 50, la construction de ses pièces s'appuie sur des formes géométriques simples, le cercle, le carré, l'ellipse...

qu'elle transforme en volumes en quelques découpes et pliages, à l'image du papier... Le travail de façonnage consiste alors à atteindre le point ultime où la terre atteint une apparente fragilité et à la figer, par la cuisson, dans une forme pérenne.

Abstraite et vivace, géométrique et intuitive, la céramique de Fanny Laugier propose de nombreux contrastes et décalages, entre des techniques exigeantes et l'utilisation d'outils modestes issus du quotidien (filets, carton, textile...).

Elle possède une clientèle internationale. Ses créations sont notamment très prisées des grands chefs, tel Gilles Goujon (3 étoiles au guide Michelin).



Fanny Laugier - 151 Grand Rue 86000 Poitiers  
<http://fannylaugier.com>

## Delphine Millet : Atelier Ceramics d., pour un partage du savoir-faire

Delphine Millet trouve son inspiration non seulement dans des objets du quotidien, mais surtout dans des objets négligés, oubliés, jetés après usage. Après les avoir moulés, la jeune femme donne à leur image une nouvelle vie : vase, luminaire, petit pot, tasse, abat-jour... et une noblesse inédite grâce à la finesse de sa porcelaine.

Baignée depuis l'enfance dans la peinture et la danse, diplômée en architecture d'intérieur, Delphine Millet est devenue céramiste pour l'amour de la porcelaine. Biscuit mat ou émail étincelant, elle offre des formes gracieuses et de haute-tenue, dont la blancheur sait si bien flatter la lumière. A travers elle et par la maîtrise du tournage et du modelage plâtre, Delphine Millet revisite et sublime des objets oubliés du quotidien.



### Cours de tournage et modelage...

Delphine Millet permet l'accès direct à l'atelier de production qui est aussi dédié à **la formation et à la promotion de la céramique** à travers l'organisation de cours loisirs. L'espace de travail a été entièrement aménagé pour accueillir les élèves et faciliter l'apprentissage des différentes techniques de façonnage de la terre : tournage, modelage, décors, émaillage. Tout le matériel nécessaire pour pratiquer la céramique est mis à disposition (outils, terre, émaux...), tout comme une bibliothèque spécialisée pour alimenter l'inspiration.



Atelier Ceramics d. - 36 rue du Maréchal Foch - 86000 Poitiers - <http://www.atelierceramics.com>



## Maison François : créatrice de parapluies

**Pierre FRANCOIS à Poitiers est créateur de parapluies. Son leitmotiv : «rendre la pluie moins triste»**

A Poitiers, depuis 1882, la famille de Pierre François fabrique, répare et restaure parapluies et ombrelles. Ce propriétaire de la boutique située depuis toujours au 137 Grand Rue appartient à la 4<sup>ème</sup> génération et fait perdurer l'amour d'un travail bien fait. Aujourd'hui on ne compte plus que 5 artisans en France mais uniquement 2 avec une logique du 100% français : un en Normandie et un à Poitiers.



### Rencontre avec un passionné...

Quelle est l'histoire et la philosophie de votre entreprise ?

*C'est mon arrière grand-mère qui a fondé l'entreprise en 1882 à Poitiers, dans les locaux au sein desquels nous sommes encore aujourd'hui. Elle avait appris le métier de faiseuse de parapluies et décida d'ouvrir sa propre boutique. Elle a transmis son savoir-faire à son fils qui a fait de même avec mon père. Depuis plus de 130 ans, nous nous transmettons ce bel héritage. J'ai repris l'entreprise dans les années 70 ; on en est aujourd'hui à la quatrième génération. Aujourd'hui l'entreprise compte 2 magasins : un à Poitiers et un autre en saison dans les Pyrénées.*

*On a toujours recherché la qualité et l'originalité dans nos créations et nos restaurations. Notre philosophie est de développer des parapluies d'une façon sympa, mêlant création, esthétique et qualité. C'est devenu un accessoire de mode, glamour et design. Nous cherchons à rendre la pluie moins triste.*

*On a toujours recherché la qualité et l'originalité dans nos créations et nos restaurations. Notre philosophie est de développer des parapluies d'une façon sympa, mêlant création, esthétique et qualité. C'est devenu un accessoire de mode, glamour et design. Nous cherchons à rendre la pluie moins triste.*

Quels matériaux utilisez-vous ?

*On utilise principalement 3 matériaux : des baleines en fibre de carbone pour leur souplesse et leur résistance, du bois et des tissus qui proviennent à 90% de France. Avec cela on peut réaliser des parapluies de formes et de couleurs différentes : des carrés, des ronds, à huit ou douze baleines, des petits, des grands parapluies de bergers mais aussi des ombrelles. Les outils et les savoir-faire sont restés les mêmes, seuls les tissus et les formes évoluent pour obtenir du renouveau dans les créations.*

Quel est le coût d'un parapluie ?

*Nous aimons les jolies choses à prix abordable. Pour un parapluie, il faut compter entre 40 et 100 euros, sachant que sa durée de vie est très longue, plus de 20 ans, ce qui en fait un accessoire à prix raisonnable. Nos parapluies peuvent durer toute une vie.*

Qui sont vos clients ?

*Des personnes attachées au fait que ce soit unique et artisanal. On note cependant que la clientèle évolue : de plus en plus de jeunes achètent nos parapluies. Ils recherchent la qualité de l'artisanat et c'est valorisant pour eux d'acheter un produit ayant une image du produit fait en France.*

*Notre renommée est à la fois poitevine, nationale et internationale : entre 20 et 30 % des clients sont étrangers. En général, ils ont connu la marque grâce à un voyage à Poitiers ou via notre site web. Il s'agit d'une clientèle surtout européenne, plus d'Amérique du nord et du sud ainsi que d'Asie, surtout le Japon.*



## Atelier Quillet : Le livre pour passion

Véritable passionné de documents anciens et de livres, Lionel Quillet a transformé cette passion en métier. Rétais d'origine, c'est en 1989 qu'il décide d'ouvrir une librairie à St Martin de Ré. Très vite, il est contacté par un musée qui lui demande de restaurer des affiches anciennes. S'en suit alors de nombreuses autres demandes de restauration, mettant ainsi son savoir-faire en matière de restauration de documents et de reliure main en avant (papier et parchemin). Il ouvre alors l'atelier Quillet en 1993 et, ne pouvant satisfaire seul à toutes ces demandes, il embauche alors un employé. Aujourd'hui, une trentaine de salariés vivent de ce travail à l'atelier. Le travail de restauration au sein de l'atelier se divise en 3 unités :

- Une unité corps d'ouvrage pour la restauration de papier,
- Une unité reliure dorure,
- Et une unité pour la restauration de documents iconographiques.

En fonction des documents et de l'état dans lequel ils parviennent à l'atelier, ils sont démontés, désinfectés, débrosés, dépoussiérés et restaurés. Au niveau reliure, l'atelier pratique la pose d'un cuir, la ré-incrustation et la dorure. Il restaure également des documents figurés tels que calques d'architectes, lithographies, plans cadastraux, affiches, parchemins... L'éventail des prestations est complété par le micro-filmage et la numérisation. On peut citer par exemple la reliure de l'ouvrage PTOLEMEE de 1513.



L'Atelier bénéficie d'une renommée nationale puisque l'on retrouve parmi ses clients les Archives Nationales, Départementales et Municipales, la Bibliothèque Nationale de France, le Sénat, des musées et des bibliothèques de toute la France. Quelques particuliers (environ 10% de la clientèle) confient également leurs documents personnels.

Aujourd'hui moins de 5 entreprises de la dimension de celle-ci existent en France, plus quelques artisans. Elle est classée **Entreprise du patrimoine vivant**.

[www.quillet.fr](http://www.quillet.fr)

## Isabelle Arpagian : inspirations historiques

Membre des **Grands ateliers de France**, Isabelle Arpagian est une artiste franco allemande basée en Charente dans un vaste atelier à Courcôme près de Cognac. Elle produit des oeuvres sur commande : boudoir avec 25 oeuvres peintes sur feuilles de palladium pour un château en Allemagne, fresques en hommage au grand verrier américain Tiffany pour un collectionneur de vitraux anciens, oeuvres d'art pour Elysées Horlogerie à Paris...

En 2010 elle reçoit les félicitations du Ministre de la Culture pour 25 panneaux peints inspirés du boudoir de Marie-Antoinette à Fontainebleau, exposés au Carrousel du Louvre et en 2013, son oeuvre «Impératrice» est coup de coeur de la vente aux enchères à Drouot «L'oeuf dans tous ses états». Elle a aussi collaboré avec Fabergé pour «The Big Egg Hunt» qui a eu lieu à New York en avril 2014 (oeuf de 55 cm de haut en porcelaine recouverte d'or 24 carat et peinte).

<http://www.arpagian.com>



## Jours d'Angles... l'art de la broderie à fils tirés

Le village d'Angles-sur-l'Anglin doit en partie sa réputation aux jours d'Angles, cette technique qui a été créée au milieu du XIX<sup>ème</sup> siècle et qui a prospéré jusque dans les années 50. Elle consiste à créer des motifs géométriques dans un tissu à armature toile en tirant les fils dans les deux sens. Les jours ainsi créés sont travaillés par les ajouzeuses.

Louis XV portait de la broderie d'Angles, et plus tard elle faisait fureur dans les grands magasins parisiens, dans les cours européennes ainsi que sur les grands paquebots tels que le Normandie ou le Queen Elizabeth II. Parmi les pièces prestigieuses, le trousseau en satin noir de Joséphine Baker est cité en exemple.

Plus de 300 ouvrières ont ainsi animé la vie économique du village. Aujourd'hui, l'association et la Maison des Jours d'Angles perpétuent ce procédé unique de broderie à fils tirés, célèbre jusque dans les maisons de couture parisiennes. Des stages d'initiation sont proposés.

<http://www.anglessuranglin.com/les-jours-dangles>



## Ebénisterie Drevelle

C'est dans un ancien chai de cognac que Christian Thierry Drevelle, ébéniste designer, réalise ses créations et restaurations de meubles et objets prestigieux.

Héritier de 4 générations, il est d'abord restaurateur d'œuvres d'art et enseignant en ébénisterie et histoire de l'art avant de suivre un perfectionnement en marquetterie à l'école Boulle.

Tables, consoles, buffets, coffrets à cognac, caves à cigares, coffrets à bijoux... tout devient objet d'art sous les doigts de ce **Maître artisan d'art** (depuis 1996).

On compte parmi ses œuvres des caves à cigares pour un pilote de F1, pour Castro ou Alexandro Vega Robaina, mais aussi la restauration d'un coffre gothique du XV<sup>ème</sup> siècle pour le patrimoine national ou encore des collaborations avec de grandes marques telles que Hennessy, Dom Pérignon, Lanvin, Hôtel Georges V ou encore l'America's Cup...

Les Ateliers Drevelle sont labellisés **Entreprise du patrimoine vivant** et sont aujourd'hui membres des **Grands Ateliers de France** (depuis 2007), sélection d'artisans de haute valeur, choisis pour leur savoir-faire et leur respect de l'objet.

Christian Thierry Drevelle travaille dans le respect des matières nobles (ébène, sycomore, palissandre, wengé, acajou, palmier) et de la pertinence des lignes et des usages futurs de l'objet.

<http://www.drevelle.com/>





## Ferrand et Rondinaud... le savoir-faire chaussant

### Ferrand : les ballerines «Villebois by Sophie Marceau»

La société FERRAND, créée en 1979 et reprise en 2011 par Pierre Rebeyrole et Cyril Colombet, conçoit, fabrique et commercialise ses articles chaussants à partir de son site de Villebois-Lavalette en Charente. Elle emploie aujourd'hui près de 50 personnes et réalise ses propres collections dont la fabrication est labellisée «**Origine France Garantie**». FERRAND SAS est d'ailleurs la première entreprise française de son secteur à avoir obtenu cette certification de Bureau Veritas, garantissant lisibilité et sécurité totale pour le consommateur quant à l'origine des produits.

Fort de ses savoir-faire et de ses compétences, l'entreprise a développé une collection de ballerines haut de gamme à destination du marché chinois. Sophie Marceau représente en Chine l'archétype de la « Lady » et véhicule pour la femme chinoise le symbole de la beauté, de la réussite et du luxe à la française. Elle a donné son soutien et sa signature aux ballerines VILLEBOIS qui portent son nom. Aujourd'hui les ballerines «VILLEBOIS by Sophie Marceau» sont présentes sur les principaux sites de vente en ligne en Chine.

<http://ferrand-sas.fr>

## Clin d'oeil Coutellerie

Dans la Vienne et en Charente, quelques couteliers perpétuent l'activité ancestrale de la coutellerie.

**Michel Delanghe**, forgeron coutelier à Vicq-sur-Gartempe, s'est démarqué du travail classique du forgeron en développant une activité complète, de la lame à l'étui en cuir, en passant par l'assemblage. Ses couteaux portent le nom de « petit loup » et peuvent prendre différentes tailles.

A Châtelleraut, le **musée de la ville** offre un aperçu de la production des artisans et des ouvriers couteliers qui ont participé à l'essor industriel de la ville.

En Charente, à **Barret, Pascal Renoux** crée des couteaux uniques et de grande qualité au sein de sa coutellerie d'art depuis 2000.

### Rondinaud : la charentaise de tradition

La charentaise est née sous Louis XIV en Charente, du recyclage des feutres à papier en laine qui servaient au pressage afin d'absorber l'eau de la pâte à papier. Ces feutres, devenus alors imperméables, étaient transformés en semelles souples et confortables.

Les excédents de fabrication des tisserands locaux qui travaillaient pour la confection des uniformes de la marine royale servaient pour le dessus de la charentaise. Les charentaises ainsi assemblées avec du fil de chanvre devenaient des pantoufles que l'on glissait dans les sabots.

C'est en 1907 que Théophile Rondinaud réalise les premières charentaises contemporaines «dessus écossais» tout en faisant perdurer la tradition régionale.

C'est ensuite son fils James, dans les années 50, qui se forme au métier de cordonnier et exporte ce produit à travers le monde. Nouvelles matières, nouveaux modèles... la

charentaise est aujourd'hui un produit haut de gamme sous la houlette de Frédéric Rondinaud, le fils de James et petit-fils de Théophile.

Ces dernières années, la maison Rondinaud a créé la dino charentaise, fruit d'une collaboration entre un carrier, un paléontologue, un dessinateur et un industriel charentais, en clin d'oeil aux différentes fouilles et découvertes paléontologiques en Charente.

[www.rondinaud.com](http://www.rondinaud.com)



# La mer, source d'inspiration...

L'industrie nautique tient une place particulière dans l'économie régionale, en particulier en Charente-Maritime, seul département littoral du territoire Poitou-Charentes. Construction de bateaux et objets dérivés pour le milieu nautique s'inscrivent ainsi dans le savoir-faire d'excellence régional, à l'image de L'Hermione à Rochefort, des couteaux et montres Farol à La Rochelle ou des bottes Aigle à Châtellerauld.

## Clin d'oeil : La Rochelle

A La Rochelle, le port de plaisance des Minimes avec ses 4 800 anneaux est l'un des plus grands mouillages d'Europe. La ville accueille ou est le lieu d'écales de nombreuses manifestations nautiques telles que Le Grand Pavois, plus grand salon nautique à flot, la semaine internationale de la voile, la Transat 6.50 Bahia Charente-Maritime, La Solitaire du Figaro... Un signe fort donné par la profession vis-à-vis du savoir-faire rochelais depuis les années 60.

Aujourd'hui près de 190 entreprises et 2 500 emplois sont en lien avec l'économie nautique (équipementiers, entreprises de services, architectes et bureaux d'études...). Environ 700 bateaux sortent des chantiers navals rochelais chaque année dont le Proform de Marc Thiercelin.



## Couteaux et montres Farol

Les Couteaux Farol sont à l'origine des couteaux destinés aux marins et aux voyageurs. Avec leur forme de cachalot, ils font référence à ce cétacé bien connu aux Açores, îles qui ont fait germer l'idée dans l'esprit de Sylvain Berthommé, régatier et aventurier. Son premier couteau s'appellera d'ailleurs «cachalot».

Cette **entreprise du patrimoine vivant** fabrique des couteaux marins artisanaux depuis 1996, mais aussi des couteaux de poche et de table.

Désormais, ces couteaux sont fabriqués dans une case de mareyeurs de l'ancienne criée (encan) de La Rochelle, lieu de négoce de la pêche rochelaise. C'est ce nom - ENCAN - qui est porté par un autre modèle, léger et robuste, comportant un système de verrouillage original et fiable.

Le but était de créer un vrai couteau, différent de ceux traditionnellement fabriqués à la montagne et qui corresponde à un esprit maritime.

Aujourd'hui, un 2<sup>nd</sup> atelier complet de fabrication est en place à La Pallice, près du port de commerce de La Rochelle.

Anne Renaud, maître voilière sur L'Hermione ou encore les restaurants Coutanceau et le Pullmann Bordeaux Aquitania utilisent des couteaux Farol. Farol a d'ailleurs imaginé pour un restaurant rochelais le couteau à beurre au manche en ébène massif assorti à sa lame noire, le tout made in La Rochelle.



L'entreprise a étendu sa gamme et son savoir-faire en réalisant une montre marine Farol, toujours au sein des ateliers à La Rochelle.

Quai Louis Prunier – Case 64 - 05 46 50 53 08 - [www.farol.fr](http://www.farol.fr)



## L'Hermione, vitrine du savoir-faire régional

Rochefort est une ville créée de toute pièce par Louis XIV en 1665 et destinée à la construction de près de 550 bateaux de guerre entre la fin du XVII<sup>e</sup> siècle et le début du XX<sup>e</sup> siècle. Début 1990, l'emblématique Corderie, qui venait tout juste d'être restaurée, sonne le départ d'une mission de restauration du patrimoine maritime national.

Depuis 1997, le **chantier de L'Hermione à Rochefort** est un vecteur de découverte des techniques et des savoir-faire traditionnels. Cet ambitieux projet a permis de faire revivre l'arsenal et de mettre en lumière une véritable filière de compétences autour des navires traditionnels, de l'ingénierie à la charpente, de la voilerie au gréement traditionnel ou de la forge aux métiers plus contemporains de la construction navale.

Sur la cinquantaine d'entreprises intervenues pour la construction de L'Hermione, une trentaine est originaire du Poitou-Charentes, et la plupart de Charente-Maritime.

L'essentiel des travaux de charpente, une partie des travaux de mâture ont été confiés à l'entreprise Asselin, installée à Thouars, dans les Deux-Sèvres, et spécialisée dans la restauration des monuments historiques. Plusieurs entreprises de La Rochelle et des environs sont également intervenues sur L'Hermione : le CRAIN et Yacht Concept pour l'ingénierie et la direction de la construction, les voileries Incidences ou l'atelier d'Anne Renault à Fouras qui a réalisé les finitions à la main des 17 voiles de L'Hermione, les forges de l'Arsenal de Rochefort, le Chantier naval des Minimes, le Chantier nautique du Vieux port de La Rochelle...



### Anne Renault, maître voilier à Fouras



Une sortie de bac en tâtonnant, une année de Beaux Arts... La jeune femme n'a trouvé sa voie que lorsque son père l'a appelée pour lui signaler la création d'un CAP voilier à Douarnenez. Elle aimait naviguer sur des voiliers traditionnels et bricoler, son destin était tout trouvé. En 2004, elle est contactée pour réaliser les voiles des canots de L'Hermione. Puis en 2010, elle est chargée de confectionner tout le jeu de voiles en lin, soit 19 voiles (2200 m<sup>2</sup>). Associée à Incidences, entreprise rochelaise, pour la coupe et aux ateliers Burgaud de Noirmoutier pour l'assemblage, Anne et son atelier-voilerie à Fouras finalisent chaque voile par des oeilletons cousus main et un ralinguage interminable (cordes fixées sur le pourtour des voiles pour renforcer la toile). 230 oeilletons par hunier, des kilomètres de cordage pour les renforcer, Anne Renault a formé ses quatre gabiers

pour lui prêter main forte.

Quant à cette expérience : « *Je m'attendais à quelque chose d'extraordinaire et ça l'était ! Je m'attendais à quelque chose de dur et ça l'était aussi !* »



## Aigle... Maître caoutchoutier



Depuis 1853, l'entreprise Aigle, à Châtelleraut dans la Vienne, confectionne des bottes, chaussures et vêtements de pluie. Aujourd'hui cette usine compte 200 artisans maîtres caoutchoutiers qui réalisent à la main chaque jour 4 000 paires de bottes. Un savoir-faire qui nécessite deux années pour maîtriser les 60 étapes de fabrication d'une botte.

**Le modèle Régate**, botte nautique bleue avec ses 2 bandes blanches, fabriqué en 1972 connaît toujours un grand succès auprès des marins et a été développé avec la contribution du skipper Marc Pajot pour les JO de Munich.

En 1989 Aigle ouvre sa première boutique Boulevard St Germain à Paris avec une ligne de chaussures et vêtements pour la ville comme pour la campagne et en 1993 c'est à Tokyo qu'Aigle ouvre une boutique. Aujourd'hui Aigle compte plus de 250 boutiques en Asie.

En 2015 la marque collabore avec Le Slip Français pour créer une gamme «plagiste» made in France.

[www.aigle.com](http://www.aigle.com)

# Le terroir, source d'excellence

## Des huîtres, les vertes de Marennes-Oléron

Les Romains dégustaient déjà les huîtres plates qui proliféraient à l'époque dans le bassin de Marennes-Oléron. Aujourd'hui, les plates ont été remplacées par des huîtres d'origine japonaise mais sont élevées dans le bassin et sur l'île d'Oléron.

Avec plus de 20 000 tonnes d'huîtres produites par an, Marennes-Oléron est reconnu comme l'un des plus importants bassins ostréicoles européens.

Les huîtres doivent leur saveur aux claires, petits bassins dans lesquels les mollusques affinent leur chair, prennent le goût du terroir et acquièrent cette couleur verte caractéristique grâce à une algue microscopique, la navicule bleue. Les labels rouges récompensent une production de qualité qui se partage en plusieurs « crus » se différenciant par la durée de l'affinage en claire. Les fines y passent au moins 28 jours, les spéciales y passent deux mois (moins nombreuses dans les bassins elles y deviennent plus charnues), et les pousses 4 à 8 mois en n'étant que 2 à 5 au m<sup>2</sup>.

Traditionnellement, elles sont consommées crues avec de petites saucisses au vin blanc à Oléron, ou accompagnées de grillons en Charente.

C'est l'écosystème unique en France de l'île d'Oléron et du bassin de Marennes qui apporte toute la richesse aux huîtres Marennes Oléron : l'eau douce de la Seudre se mêle à l'eau de mer pour créer une alchimie au moment de l'affinage.

Signe de sa qualité supérieure, l'huître Marennes-Oléron est la seule en France à posséder le Label Rouge depuis 1989 pour la fine de claire verte et 1998 pour la pousse en claire.

Par ailleurs, Marennes Oléron a obtenu l'IGP (Indication Géographique Protégée) et les Fines de claire et les spéciales de claire bénéficient du signe de qualité CQC (Critères Qualité Certifiés) certifiant la mise en claires sur le territoire Marennes-Oléron.



## Des moules, petits plaisirs des bouchots

La légende attribue à un marin irlandais dénommé Walton la création au Moyen Age des premiers bouchots (1235). Walton installa sur le rivage, non loin de Charron, des filets tendus sur des piquets de bois pour y attraper les oiseaux. Il constata que les moules qui s'y fixaient se développaient rapidement. Avec ces premiers bouchots, la mytiliculture était née.

Les moules sont surtout produites au nord de La Rochelle, dans la baie de l'Aiguillon, premier bassin national mytilicole mais aussi jusqu'à l'estuaire de la Gironde et le bassin de Marennes.

Les charentais les apprécient en **éclade**, une recette traditionnelle et conviviale, où les moules disposées en rond sur une planche épaisse, bloquées les unes par les autres, pointe contre pointe, sont ensuite recouvertes d'aiguilles de pin qu'on enflamme. Les moules s'ouvrent alors sous l'effet de la chaleur. On les déguste nature ou avec du pain aillé et du beurre. La **mouclade** est une recette à variantes du littoral charentais où la crème fraîche, le curry ou un rien de safran, l'ail et l'oignon émincés, le laurier, le thym, le persil, le poivre de Cayenne, du vin blanc et un doigt de pineau des Charentes se marient aux moules.

**En 2015, les moules de filières (moules élevées sur des cordes) ont obtenu le Label Rouge.**



**Le terroir de Poitou-Charentes** compte près de 50 produits régionaux reconnus Signes d'identification de la qualité et de l'origine (AOP, AOC, IGP, Label Rouge, AB...) ou Identifiant Régional «Signé Poitou-Charentes» (30 produits).

**Les Label Rouge** (production de qualité supérieure) : Agneau Le Diamandin, La Parthenaise, Huître fine de claire verte, Huîtres Pousses en claire et moule de filières.

**AOP** (équivalent européen de l'AOC) : Beurre Charentes-Poitou, Chabichou du Poitou, Pineau des Charentes et Pomme de terre de l'île de Ré.

**AOC** (production, transformation et élaboration réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique) : Beurre Charentes-Poitou, Chabichou du Poitou, Pineau des Charentes, Mothais sur feuille, Vins du Haut Poitou et Cognac.

**IGP** (produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique de production ou de transformation) : agneau, Vins de Pays Charentais, Huîtres Marennes Oléron, Huître fine de claire verte, Huîtres Pousses en claire, Sel et fleur de sel de l'île de Ré et Melon du Haut Poitou.



### Les pommes de terre de l'île de Ré

Alcmaria, Starlette, Roseval, Charlotte et Amandine sont les cinq filles appétissantes de l'île de Ré dans la catégorie pommes de terres primeurs. La pomme de terre de Ré est la première pomme de terre primeur à recevoir la distinction AOC. Son secret : un climat doux, ensoleillé, un terroir privilégié, des règles strictes de production et un accord parfait entre les variétés et le terroir. Une fumure minérale, un apport de varech et une irrigation bien pensée donnent aux tubercules leurs qualités gustatives et ce petit goût iodé si particulier.

### Le beurre, perle des gastronomes

Le **beurre d'Echiré** est sur toutes les bonnes tables du monde. Connu des gastronomes depuis le début du siècle, il est apparu chez les grands restaurateurs et dans les crémeries fromageries de luxe des années 50 et 60. Fabriqué dans des barattes en bois, il se présente en plaque et en boîte, mais surtout dans des petits paniers caractéristiques. Savoir faire récompensé par une AOC, le beurre d'Echiré doit son caractère et sa finesse au terroir de la région, qui donne sa spécificité à l'herbe consommée par les vaches.



Autre beurre très recherché par les gourmets : le **beurre de Pamplie**, fabriqué de façon traditionnelle, à la baratte, par la petite laiterie de Pamplie entre Niort et Parthenay.

### Un camaïeu de saveurs des fromages de chèvre

Une légende raconte que le chabichou du Poitou fut fabriqué pour la première fois au VII<sup>e</sup> siècle par les Sarrasins restés sur place après la bataille de Poitiers (le mot « chabi » serait une déformation du mot arabe « chebli » signifiant chèvre). Sa fine croûte blanche teintée de gris bleu, sa pâte blanche, ferme et crémeuse à la fois, retiennent les faveurs de plus d'un consommateur. C'est le tour de main du fromager lors du salage qui conditionne la saveur du fromage. L'affinage dure de 10 jours à plusieurs mois, il y acquiert plus ou moins de moelleux et une saveur de plus en plus corsée avec le temps. Ce fromage de chèvre bénéficie d'une AOC.



### Clin d'œil au Tourteau Baubeau

La maison familiale Baubeau, basée à Lezay, produit des tourteaux fromagers fabriqués sur la base d'une recette traditionnelle mais secrète... C'est autour de St Maixent, La Mothe-Saint-Héray ou encore La Crèche que l'on produit le tourteau.

Leur production est respectueuse de l'origine locale des produits de base (farine, oeufs, beurre, fromage de vache ou de chèvre). Il constitue une spécialité du Poitou depuis le XIX<sup>ème</sup> siècle. Il est reconnaissable à sa croûte noire et à sa texture légère.

### La Vienne viticole

La **Vienne viticole** a deux visages : l'**AOC Saumur** aux portes de la Touraine et l'**AOC Haut-Poitou**. Sur 450 hectares au nord-ouest de Loudun, dans les pas des moines du VIII<sup>e</sup> siècle, une vingtaine de producteurs dorlotent les arômes du Saumur blanc, rouge, brut, Champigny et Cabernet et proposent des pétillants à l'apéritif !

Le **vignoble du Haut-Poitou** a investi un vaste plateau couvrant 800 hectares du Futuroscope à la frontière des Deux-Sèvres où l'on découvre le savoir-faire des vigneronniers en empruntant la Route des Vins du Haut-Poitou. Ce terroir offre une gamme de vins légers, souples et fruités, allant des rouges aux pétillants en passant par les blancs et les rosés.



## L'alchimie du cognac\*

Attiédi au creux de la main dans un verre « ballon » ou « tulipe », le cognac s'apprécie généralement en fin de repas, cependant il apparaît de plus en plus servi en apéritif et souvent mélangé avec une boisson gazeuse.

Aujourd'hui le vignoble de cognac s'étend sur environ 80 000 hectares, ce qui en fait le deuxième vignoble français après celui de Bordeaux et réalise plus de 90 % de ses ventes à l'exportation. Les crus de production se répartissent autour de Cognac en cercles concentriques : grande champagne, petite champagne, borderies, fin bois, bon bois, bois ordinaires.

La distillation se fait en **deux chauffes** dans les alambics en cuivre. La première chauffe aboutit au brouillis. La deuxième chauffe permet d'obtenir le « cœur » qui deviendra cognac. Ces toutes jeunes eaux-de-vie à peine sorties de l'alambic vont se transformer en or au fil des alchimies entre le bois et l'alcool.

Chaque année 3% de ces eaux-de-vie s'évaporent : c'est la part des anges.

Réalisés par le maître de chai, les assemblages d'eaux-de-vie, de crus et d'âges différents, sont ensuite réunis en barriques afin de les laisser se marier entre eux. De fait, il n'y a pas un cognac mais plusieurs. Des trois étoiles aux Vieilles Réserves, XO et Napoléon, les appellations permettent de distinguer ces différences. Les cognacs composés essentiellement de grande champagne et de petite champagne, avec au moins 50% de grande champagne ont droit à l'appellation Fine Champagne.

Toutes les grandes maisons de Cognac mais aussi les petits producteurs font découvrir cet univers si envoiement...



**Le pineau des Charentes\*** est issu du mélange de trois-quarts de moût de jus de raisin frais et d'un quart d'eau-de-vie de cognac titrant au minimum 60°. L'alcool empêchant la fermentation du moût, l'ensemble garde sa richesse en sucre. Après un énergique brassage, il est ensuite stocké dans des barriques de chêne pour le vieillissement. Le pineau se déguste très frais, en apéritif, comme vin de dessert ou avec melons et fruits. Le pineau blanc, plus sec, est issu d'un cépage surnommé « Saint-Emilion des Charentes » ou « folle blanche ». Le pineau rosé, plus fruité, est issu des cépages rouges, cabernet et merlot. Leur qualité varie selon le cognac utilisé.



## Les Macarons de Montmorillon

Les premières traces du macaron à Montmorillon remontent au XVIIe siècle mais il faut attendre le XIXe siècle (1811) pour que la confiserie montmorillonaise Rannou-Métivier se lance dans la fabrication artisanale de macarons au cœur tendre d'amandes d'après leur recette originale.

La tradition se transmet ici depuis 5 générations et la recette demeure inchangée depuis plus de 150 ans.

La Maison Rannou-Métivier est labellisée **Entreprise du patrimoine vivant** pour sa fidélité à l'excellence et son authenticité des saveurs. Elle fait aussi partie des meilleurs chocolatiers de France selon le Club des croqueurs de chocolat depuis 2008 et est référencée jusqu'au Japon.

A base d'amandes, de blancs d'œufs et de sucre, les macarons se vendent par 6, 9 ou 12, posés sur leur papier de cuisson. Un musée leur est même dédié à Montmorillon depuis 2003. En le visitant, on y apprend, entre autres choses, qu'au XIXe siècle les arbres fruitiers de la Vienne étaient en majorité des amandiers.



\*A consommer avec modération



# CONTACTS PRESSE

## Région Aquitaine Limousin Poitou-Charentes

15 rue de l'Ancienne Comédie

CS 70 575

86 021 POITIERS Cedex

[www.poitou-charentes-vacances.com](http://www.poitou-charentes-vacances.com)

[www.laregion-alpc.fr](http://www.laregion-alpc.fr)

## Charente Tourisme

21, rue d'Iéna

16 021 ANGOULEME Cedex

[www.lacharente.com](http://www.lacharente.com)

## Charente-Maritime Tourisme

85, Boulevard de la République

17 076 LA ROCHELLE Cedex 09

[www.en-charente-maritime.com](http://www.en-charente-maritime.com)

## Agence de Développement Touristique des Deux-Sèvres

Maison du Département

Mail Lucie Aubrac

CS 58 880

79 028 NIORT CEDEX

[www.tourisme-deux-sevres.com](http://www.tourisme-deux-sevres.com)

## Agence de créativité et d'attractivité de la Vienne

33, place Charles de Gaulle

86 000 POITIERS

[www.tourisme-vienne.com](http://www.tourisme-vienne.com)

## Ghislaine DESEVEDAVY

Ligne directe : 05.49.38.47.19

[g.desevedavy@laregion-alpc.fr](mailto:g.desevedavy@laregion-alpc.fr)

## Laure THOMAS

Ligne directe : 05.45.69.48.63

[l.thomas@lacharente.com](mailto:l.thomas@lacharente.com)

## Stéphane MORAND

Ligne directe : 05.46.31.71.77

[stephane.morand@en-charente-maritime.com](mailto:stephane.morand@en-charente-maritime.com)

## Pascaline RICARD

Ligne directe : 05.49.77.85.95

[pricard@adt79.fr](mailto:pricard@adt79.fr)

## Audrey ROY

Ligne directe : 05.49.03.53.03

[aroy@departement86.fr](mailto:aroy@departement86.fr)

## Comité Régional de Tourisme d'Aquitaine

4-5 place Jean-Jaurès - CS 31759 - 33074 Bordeaux

Contact : Rosario SILVERIO, assistante presse - 05 56 01 73 80 - [presse@tourisme-aquitaine.fr](mailto:presse@tourisme-aquitaine.fr)

## Comité Régional du Tourisme du Limousin

30 Cours Gay Lussac C.S. 50095 87003 Limoges cedex 1

Contacts :

Isabelle STIERLIN - Attachée de Presse - 05 55 11 05 83 - 06 27 05 12 12 - [istierlin@tourisme-limousin.fr](mailto:istierlin@tourisme-limousin.fr)

Eva LEMAIRE - Chargée de Presse - 05 55 11 05 88 - 06 89 76 32 24 - [elemaire@tourisme-limousin.fr](mailto:elemaire@tourisme-limousin.fr)