

Influences

Secrets de fabrication

#Rencontres - La fabrique de l'émotion

L'histoire s'écrit en

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

Influences ?

L'Homme a écrit les pages d'histoire des lieux où il a vécu, il s'est adapté en permanence pour survivre, laissant ainsi le territoire, la géographie et le climat façonner ses activités et son devenir.

La Bourgogne-Franche-Comté d'aujourd'hui est le fruit d'un mélange heureux : celui du génie et de l'obstination des hommes, de générations successives d'entrepreneurs et de compagnons, unis dans la recherche de la qualité, du progrès et de la perfection. **C'est ce qui a rendu possible des histoires d'exception...**

Celle du « Clos des cinq journaux » donné par la Duchesse de Bourgogne en 1231 aux moines bénédictins du prieuré de Saint-Vivant, devenu le Domaine de la Romanée Conti, aux vins prestigieux connus des grands amateurs du monde entier, et dont une bouteille a affolé Sotheby's à New-York le samedi 13 octobre 2018...

Ou celle de deux siècles de progrès technologiques après l'installation à Besançon de l'horloger genevois Laurent Mégevand et des 80 confrères qui l'accompagnaient, aboutissant au laboratoire FEMTO-ST, où une des deux seules équipes mondiales a réussi à maîtriser la technologie des oscillateurs saphir cryogéniques, avec une précision d'un demi-milliardième de seconde par jour.

Le luxe, bien plus qu'un segment de marché si porteur soit-il, bien plus qu'un prix si élevé soit-il, le luxe, c'est une attitude, une recherche, une sorte de quête de la beauté, du goût de l'ultime et du rare, qui regarde vers l'infini ...

Alors ne vous étonnez pas de rencontrer des produits ou des composants issus de notre territoire au Château de Versailles ou au MET à New-York, dans les palaces de Doha, sur les grandes tables de ce monde ou dans les boutiques de la 5^e Avenue, aussi bien qu'au bras ou au poignet de quelques célébrités.

Ne vous étonnez pas non plus de ce clin d'œil de l'histoire qui fit naître Monsieur Louis Vuitton dans le Jura, ni de passer devant quelques beaux bâtiments où travaillent, avec passion, les équipes de Breitling, Audemars Piguet, Hermès ou Cartier... C'est qu'au fil du temps se sont créés en Bourgogne-Franche-Comté de véritables **écosystèmes du luxe**, forts de centaines d'entreprises, quasi artisanales ou d'ETI, avec des savoir-faire d'exception, méticuleusement transmis, dans des domaines allant de la viticulture à l'horlogerie ou à la maroquinerie, en passant par la céramique, le textile, la pierre, la lunetterie...



Marie-Guite DUFAY
Présidente de Région
Bourgogne-Franche-Comté

Paris a sa Tour Eiffel, Reims a son champagne, Cannes a son festival, chaque territoire tout comme chaque grande maison se cherche un signe distinctif, un totem qui deviendra emblématique et suscitera la reconnaissance immédiate. **La Bourgogne-Franche-Comté a sa Romanée Conti mais pas seulement...**

Au-delà de la vigne et ses produits renommés à l'international, il ne faut pas occulter la palette de talents et de savoir-faire, un peu secrets et qui s'expriment en toute discrétion pour le bonheur des grands noms du luxe français.

Cette réserve est l'un des signes caractéristiques de notre région. Une qualité essentielle qui permet d'être présent partout dans le monde, au poignet d'un collectionneur, sur les tables étoilées, au doigt d'une personnalité ou au cœur de nombreux monuments.

Sans fanfaronner mais avec beaucoup de fierté, **nous devons nous appuyer sur l'histoire industrielle de nos territoires** et mettre en lumière ces hommes et ces femmes qui composent cette chaîne de savoir-faire d'exception.



Arnaud MARTHEY
Président de l'AER
Bourgogne-Franche-Comté

Le luxe est un secteur historique en Bourgogne-Franche-Comté. Il **fait partie de notre culture**. Davantage que le luxe, d'ailleurs, ce sont tous les savoir-faire d'excellence et d'exception qui forment le socle de notre histoire industrielle.

Dès le 11^e siècle, les ordres clunisiens et cisterciens ont façonné le vignoble bourguignon, les Climats de Bourgogne, pour produire des vins d'excellence. La vocation de haute gastronomie de la Bourgogne-Franche-Comté était née.

À partir du 17^e siècle, c'est l'horlogerie puis la lunetterie qui se développent sur le territoire favorisant la constitution **d'un réseau d'artisans devenus entreprises industrielles** qui entretiennent et développent des savoir-faire qui associent tradition et innovation, marient expertise et expérimentation, lient savoir et formation...

Quel que soit le marché de destination, maroquinerie, horlogerie, bijouterie, joaillerie, arts de la table..., quelle que soit la matière travaillée, quel que soit le geste, le point commun de tous, ici : **l'art de la précision, l'exigence de la perfection.**

L'**Agence Économique Régionale** accompagne le développement des activités et des emplois : nous sommes aux côtés des entreprises, des laboratoires de recherche, des organismes de formation pour poursuivre l'ancrage de ces précieux savoir-faire dans nos territoires.



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



Avec la complicité de (par ordre alphabétique) : Atelier Hugo Delavelle, Carrières & Marbreries d'Étrochey, Chacom, Chalets Claudet, Chemises Gauthier, Comté Marcel Petite, Cristel, David Lange, Didier Cailloux, Distillerie Peureux, Domaine Davenne, École Boudard, Faienceries Georges, Fonderie Deroyaume, Fralsen, Gouverneur Audigier, La Pratique, Lebœuf, Lip, LOuss, Maison Lejay Lagoute, Manufacture Jean Rousseau, Micro D2, Miels Leblanc, NAJA, Parapluies Guy de Jean, Parapluies Vaux, Patrick Lanza Atelier, Pequignet, Phenomen, SIS, Terres cuites de Courboissy, Tolix, Tonnelerie Français Frères, UNT, Vuillet Vega.

Les partenaires (par ordre alphabétique) : Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne, Comité Régional du Tourisme de Bourgogne-Franche-Comté, Conseil National du Cuir, Fédération française de la tonnellerie.

Les représentants des EPCI et leurs équipes (par ordre d'apparition) : CC Les Bertranges, CC Puisaye-Forterre, Nevers-Agglomération, CC Haut-Jura-Saint-Claude, CC Saint-Cyr-Mère-Boitier, CC Bresse-Louhannaise, CC Région-des-lacs, CA Grand-Besançon, CC Val-de-Morteau, CC Loue-Lison, CC Portes-du-Haut-Doubs, Pays-de-Montbéliard-Agglomération, CA Grand-Dole, CC Gevrey-Chambertin-&-Nuits-Saint-Georges, CC Beaune-Côte-et-Sud, CC Entre-Saône-et-Grosne, CC Serein-et-Armance.

Conception : AER Bourgogne-Franche-Comté
Directeur de la publication : Arnaud MARTHEY
Rédactrice en chef : Martine ABRAHAMSE-PLEUX
Rédaction : Monique GOSSELIN

Conception et mise en page graphique : Sandrine LESTIENNE
Relecture / Correction : Jean-Luc DEMIZIEUX
Imprimé par : SCHRAAG INDUSTRIES GRAPHIQUE



Influences

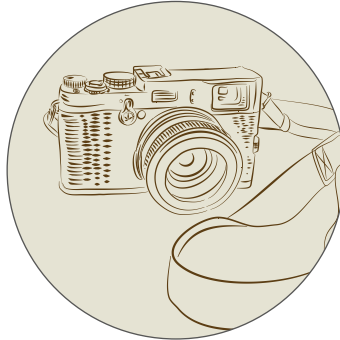
Secrets de fabrication



Emmanuel ROBERT-ESPALIEU

L'« Aventurier »

Dans ce numéro au format « carnet de voyage », Emmanuel est notre guide. Il nous raconte ce qu'il a découvert tout au long de son périple à la rencontre de savoir-faire précieux et nobles cultivés en Bourgogne-Franche-Comté. Préparez vous à mettre tous vos sens en éveil !



Les photographes

Les photos qui illustrent ce magazine ont été réalisées par des photographes professionnels régionaux. Ils ont été choisis pour leur capacité à révéler la beauté des lieux et à mettre en valeur les savoir-faire gardés secrètement en Bourgogne-Franche-Comté.

Laurent CHEVIET, Michel JOLY, Denis MARAUX, Alain DOIRE, Samuel CARNOVALI, Gérard BENOIT À LA GUILLAUME, Chantal MEYER et bien évidemment Emmanuel ROBERT-ESPALIEU nous laissent découvrir, à travers leurs objectifs, quelques instants « volés » grâce à leur matériel.



Anne FALGA

L'« Experte »

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

L'« Influenceuse »

Pour découvrir la Bourgogne-Franche-Comté, il faut parfois lire entre les lignes ! Monique agrmente le récit d'Emmanuel avec des informations économiques et touristiques dont elle dispose grâce à ses partenaires et à sa connaissance du territoire. Ayez l'œil !



Sandrine LESTIENNE

La « Designeuse »

Sensibilité et simplicité ont été ses mots d'ordre pour la réalisation de ce numéro d'*Influences*. Sandrine utilise sa créativité pour vous donner envie de découvrir au fil des pages qu'elle a créées cette Bourgogne-Franche-Comté qui recèle tant de richesses !

REMERCIEMENTS

Il n'est pas toujours facile pour une entreprise d'ouvrir les portes de ses ateliers, de révéler ses coulisses et de dévoiler, au passage, quelques secrets de fabrication. Sa compétitivité dépend souvent de « recettes internes », fruit de son ingéniosité technique, de sa ténacité et de son sens de l'innovation. Recettes qu'elle préserve jalousement des curieux. Nous lui donnons raison. Les entreprises complices de ce magazine constituent un « échantillon » que nous avons voulu homogène et représentatif des expertises présentes en Bourgogne-Franche-Comté. Nous leur adressons nos très chaleureux remerciements.

Sommaire

Carnet de rencontres

TERRES CUITES DE COURBOISSY (Charny - 89)	11
DAVID LANGE (Varzy - 58)	19
TOLIX (Autun - 71)	21
VUILLET VEGA (Morez - 39)	31
CHACOM (Saint-Claude - 39)	35
PHENOMEN (Besançon - 25)	41
MANUFACTURE JEAN ROUSSEAU (Pelousey - 25)	51
CRISTEL (Fesches-le-Châtel - 25)	55
ATELIER HUGO DELAVELLE (Saulnot - 70)	56
DISTILLERIE PEUREUX (Fougerolles - 70)	61
LOUSS (Gevrey-Chambertin - 21)	69
DIDIER CAILLOUX (Châtillon-sur-Seine - 21)	79
DOMAINE DAVENNE (Préhy - 89)	81
PATRICK LONZA ATELIER (Joigny - 89)	83

Cahiers «marchés»

ARTS CULINAIRES & ARTS DE LA TABLE	14
DÉCORATIONS, AMÉNAGEMENT & ARCHITECTURE D'INTÉRIEUR	22
TEXTILE, MODE & ACCESSOIRES DE MODE	26
LUNETTERIE	32
ÉCRINS & PRÉSENTOIRS	36
HBJO, LES MAÎTRES DU TEMPS	42
HORLOGERIE, LES MAÎTRES DE LA PRÉCISION	47
MAROQUINERIE	52
SPIRITUEUX & GOURMANDISES	62
HAUTE GASTRONOMIE & ART DU VIN	74
PIERRE DE BOURGOGNE & ARCHITECTURE	84

Étapes...

De la Vallée de l'Yonne à la colline de Vézelay	9
De la colline de Vézelay aux forêts du Morvan	17
Des forêts du Morvan aux Montagnes du Jura	29
Des Montagnes du Jura à Besançon	39
De Besançon au Pays de Montbéliard	49
Du Pays de Montbéliard au Massif des Vosges	59
Du Massif des Vosges à Dijon	67
De Dijon à la Vallée de l'Yonne	

... et chemins de traverse

De Cosne-Cours-sur-Loire aux Portes du Jura	13, 25
Du Haut-Jura aux Portes du Haut-Doubs	45
De Dijon aux portes sud de la Bourgogne	71



« Emprunter un itinéraire qui parte du nord vers le sud, de l'ouest de la Bourgogne à l'est de la Franche-Comté, et boucle le périple aux portes de Paris.

Chemin faisant, l'objectif est d'écrire un carnet de rencontres qui relatera par le texte et l'image les paysages traversés, les atmosphères... et racontera les hommes et les femmes rencontrés, les humeurs... esquissera les portraits, les gestes.»

La Bourgogne-Franche-Comté s'étend sur un territoire préservé de 47 800 km², à quelques kilomètres de Paris.

Au carrefour des routes Nord-Sud et Ouest-Est, elle partage 230 kilomètres de frontière avec la Suisse. **Une localisation idéale** qui a favorisé le développement d'activités industrielles bien ancrées, bien présentes et dont l'histoire s'écrit au futur.

Influences, magazine édité par l'Agence Economique Régionale de Bourgogne-Franche-Comté, a pour vocation de promouvoir **les savoir-faire d'excellence et d'exception** qui constituent ce que nous appelons « l'écosystème du luxe ».

Ce 3^e numéro a pour fil conducteur un carnet de rencontres. Au fil des territoires traversés, notre écrivain-photographe dresse le portrait d'entreprises sélectionnées pour le caractère exceptionnel de leurs activités. Son récit décrit les chemins, pris au hasard parfois, qui l'on conduit d'une rencontre à l'autre.

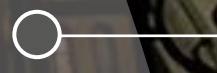
Certaines bifurcations l'ont, éloigné de lieux qui recèlent d'autres trésors... Ils font l'objet de pages spéciales reconnaissables qui permettent de prendre conscience de **la densité des savoir-faire** qui ont tous pour point commun la recherche de la perfection destinée à tous les marchés.

À l'heure du bouclage du magazine, nous partageons une émotion qui sera certainement celle du lecteur : un sentiment d'inassouvi. Car, s'il présente certains atouts et talents de la Bourgogne-Franche-Comté, il ne saurait être exhaustif. **Nous savons, maintenant, combien la Bourgogne-Franche-Comté recèle de trésors inédits et toujours un peu trop secrets.**

Ainsi, la seule certitude que nous avons réside dans le fait que nous n'avons pas encore tout découvert, pas encore tout dévoilé. **Une part, seulement, de nos trésors secrets est dans ce numéro.** Nous comptons sur tous les acteurs régionaux pour partager leur connaissance des talents, des lieux qui pourront être le fil conducteur d'*Influences* n°4.

Martine ABRAHAMSE-PLEUX

Directrice générale de l'AER Bourgogne-Franche-Comté



Étape 1

*De la vallée de l'Yonne
jusqu'à la colline de Vézelay*



Extrait issu du SCAN 1000® / © IGN - PARIS 2019 - Autorisation n° 5019-009

Des gargouilles à qui l'on donne vie, des personnages qui manipulent la pierre, s'amuse avec l'édifice...
Les Lumières de Sens, évènement spectaculaire, illumine la petite ville de l'Yonne, chaque été, à la nuit tombée. La Cathédrale Saint-Étienne devient cet écran éphémère, projetant créatures imaginaires ancrées dans l'histoire des lieux.



Chateaubriand, Gustave Flaubert, André Malraux, Leslie Caron sont tombés sous son charme. Toulouse-Lautrec, Renoir ont été séduits par cette cité médiévale.

Pour qui viendrait de Paris, **Sens est la porte d'entrée de la région Bourgogne-Franche-Comté**. La cité épiscopale - sa Cathédrale fut la première cathédrale gothique de France - se situe sur la route de la Poste qui reliait Paris à Dijon. Son histoire économique introduit des activités qui font partie de notre richesse présente.

Je viens d'entrer dans une région, la Bourgogne-Franche-Comté, où l'on conjugue art de vivre et art de la technique... et je vous emmène avec moi !



Mardi 4 décembre 2018

Les portes de la Bourgogne-Franche-Comté s'ouvrent devant moi et Sens m'accueille déjà. La cathédrale Saint-Etienne impressionne, épaulée du palais synodal sur le côté. Le temps d'un café sur la place de la République face au magnifique marché couvert et je décide de prendre la route pour mon long périple.

La Puisaye m'attend. Orange les briques des murs de beaucoup de maisons, orange les pourtours des fenêtres et des portes, orange les tuiles, orange les villages comme autant de taches de rousseur parsemées dans le vert profond des étendues agraires qui constituent la vallée d'Yonne.

Orange, comme l'argile que l'on trouvait en masse dans le sous-sol de la Puisaye, terre située tout au nord de la Bourgogne que je m'appête à traverser, située à la frontière du Gâtinais et de la Seine et Marne.

De chaque côté de la route qui se faufile en douceur dans le bocage pointent, de-ci de-là, vers le ciel des cheminées orange, elles aussi. Abandonnées pour la plupart, elles se rappellent à moi comme les vestiges d'un ancien temps, le temps où les briqueteries de la région faisaient sa réputation.

TERRES CUITES DE COURBOISSY

Charny, Yonne



Olivier BRUNET
Dirigeant

« On en comptait une tous les 5 kms à un moment donné. »

Olivier BRUNET dirige la fabrique des Terres Cuites de Courboissy. Des imposants fours de cette petite fabrique, centaines pour certains, sortent les carreaux qui pavent les sols du musée de la chasse et de la nature rue des archives à Paris, de certaines pièces du Château de Versailles ou de l'Abbaye Saint-Germain d'Auxerre, ou encore d'églises ou de demeures privées dont l'aspect authentique est essentiel aux yeux des propriétaires.

Si les années 1970 ont été fatales pour la plupart des acteurs de ce secteur, à cause notamment de l'avènement du parpaing et des nouveaux matériaux, la Briqueterie de Courboissy a su renaître de ses cendres grâce à Gilles NADAL à partir de la fin des années 1990.

Une idée simple : reprendre ce savoir-faire d'exception acquis depuis 1890 et le recycler dans le carreau de terre cuite puis dans la faïence un peu plus tard.

Faites à la main, uniques, le plus proche possible de ce qu'elles étaient à l'origine, jusqu'aux imperfections, comme les « point de Kaolin » en surface, qui font leur rareté, les Terres Cuites de Courboissy se reconnaissent dorénavant au premier coup d'œil. Cette irrégularité dans sa composition fait la spécificité du produit fini.

Aujourd'hui, si la fabrique ressemble très certainement à ce qu'elle a toujours été, les presses sont désormais hydrauliques et non plus manuelles, les fours fonctionnent au gaz et non plus au bois pourtant, la technique de compression est fidèle à ce qu'elle a toujours été. La faïence, elle aussi, bénéficie de cette fabrication « sur mesure ». Une fabrication experte assurée par Norbert BAUDOUIN. Des dessins classiques, des motifs, des formes ou des couleurs originales sont désormais créés sur commande.

Ici, la qualité de la matière première, l'argile bourguignonne, le savoir-faire et la passion sont les facteurs essentiels à la fabrication d'un produit de haute qualité. Et il suffit d'accompagner Olivier BRUNET pour un petit tour dans sa « petite » fabrique pour le comprendre.

« Je rachète des machines un peu partout à travers le pays. Histoire de couvrir toutes les possibilités du métier. Je ne sais pas si je m'en servirai un jour, mais elles sont là.

La cheminée fume toujours, contrairement à la plupart de celles que l'on aperçoit de la route. Ce serait dommage de l'éteindre, non ? »



Le chemin rocailleux redevient route lisse qui serpente à nouveau, et les villages se laissent traverser sans mot dire. Au détour d'un virage, le Château de Dracy se dévoile l'espace d'un instant. Puis je salue Monsieur LAROUSSE, toujours trônant, stoïque sur son socle, dans sa ville natale de Toucy, visiblement insensible au débat d'idées du café de l'Atelier juste à côté.

Le paysage se boise gentiment alors que le ruban gris se déplie en une ligne droite, comme ondulée par un souffle divin par en-dessous le bitume, les briques des murs des maisons ont depuis un moment laissé la place à la pierre ocre jaune.

Le château de Saint-Fargeau surgit, confortablement assis sur ses certitudes.

Sur la route de Saint-Sauveur-en-Puisaye, le paysage se boise toujours plus.

Au loin, le contour massif et sombre des montagnes se dessine en contrejour. Clamecy nous accueille dans le Morvan.

Le Morvan, terre reconnue pour son bois qui a chauffé les parisiens pendant des siècles et pour ses sapins qui ornent chaque Noël tous les foyers des français, même celui de l'Élysée.

”



« Les Bertranges, notre territoire, où le chêne est roi, vise à l'excellence du développement durable : rendre au futur ce qui a été légué par le passé. »

Gérard VOISINE

Vice-Président de la CC Les Bertranges

De Cosne-Cours-sur-Loire aux Portes du Jura, 1/2



« J'appartiens à un pays que j'ai quitté » écrivait Colette en 1908, ce pays c'est la Puisaye.

De la Puisaye aux Portes du Jura, le trajet est jalonné d'espaces naturels préservés classés d'intérêt écologique, faunistique et floristique ou Natura 2000.

Ici, le sous-sol crayeux, sableux et argileux jusqu'au **Charolais**, épouse les contours du relief. Notre route traverse des territoires esquissés par la nature, façonnés par la culture et les activités. La nature pourvoit aux besoins des habitants : de la terre pour façonner, du bois pour cuire, de l'eau pour transporter. Ces trois éléments constituent les fondements de la « **Vallée de la Céramique** » qui s'étire de Saint-Amand-en-Puisaye à Digoin.

Cosne-Cours-sur-Loire est le départ de la jolie route touristique des châteaux et canaux de Bourgogne, et l'on y croise Pierre Larousse, Colette ou Jean d'Ormesson.

Au sud de Cosne-Cours-sur-Loire, le vignoble de **Pouilly-sur-Loire** dessine ses parcelles de vignes palissées, alignées en rangs aussi méticuleusement entretenues qu'un jardin à la française. La subtilité des terroirs et la passion des viticulteurs donnent naissance aux plus belles expressions des cépages Sauvignon et Chasselas.

De l'Yonne à la Nièvre, la route de Saint-Jacques-de-Compostelle s'aventure à Nevers et entre à la Charité-sur-Loire, deux villes où l'on cultive toujours le sens de l'hospitalité.

Puis il faut traverser la **forêt des Bertranges**. L'une des principales forêts françaises productrices de chêne. 8 000 hectares qui fournissent un chêne de très grande qualité pour la tonnellerie au bénéfice des vignobles du monde parmi les plus prestigieux.

Dans ce cadre verdoyant, c'est le bleu qui concourra à la renommée de Nevers.

Nevers, la capitale de la Nièvre, fut le premier centre faïencier du royaume de France, aux 16^e et 17^e siècles où les productions teintées du « bleu de Nevers » étaient alors très prisées. Pourtant c'est à un « nœud vert » appliqué au dos de certaines pièces que les productions sont reconnaissables. Il revient aujourd'hui entre des mains habiles et passionnées, « dans un subtil équilibre entre tradition réinventée et ouverture vers l'art contemporain ».

La Loire qui marquait jusque-là la frontière avec la région voisine se marie soudainement avec les eaux tumultueuses de l'Allier en un lieu unique - le **bec d'Allier** - que l'on admire depuis le belvédère de **Marzy**. En remontant son cours, nous traversons d'autres forêts. La nature est, là, bienveillante avec l'homme. **Bourbon-Lancy** (cf. page 20) est l'une des 5 stations thermales régionales.

Digoin, Paray-le-Monial et Charolles, nous sommes au cœur du Charolais... (suite page 25)



« Le sous-sol de Puisaye-Forterre est riche en argile et en ocre, matières premières de créations d'hier et d'aujourd'hui : céramistes, artisans potiers et artistes trouvent dans cette nature généreuse de multiples sources d'inspiration ».

Jean-Philippe SAULNIER-ARRIGHI
Président de la CC Puisaye-Forterre



« Depuis l'épopée Ducale, l'agglomération de Nevers forge son identité dans l'art et l'industrie, en s'appuyant sur l'audace d'inventeurs et d'investisseurs qui ont cru en ce territoire de caractère, et n'ont jamais été déçus. »

Denis THURIOT
Président de Nevers Agglomération



COLETTE

Romancière, née dans l'Yonne

« Ma maison reste pour moi ce qu'elle fut toujours : une relique, un terrier, une citadelle, le musée de ma jeunesse... »

La retraite sentimentale, 1907

Portrait de Colette © Les amis de Colette

Arts culinaires & arts de la table.

PIANOS & FOURNEAUX LACANCHE - Lacanche

Dans l'esprit d'une longue tradition du travail du métal, fidèle aux valeurs de qualité, d'innovation, de respect des personnes et de l'environnement, l'entreprise familiale fabrique, depuis le 19^e siècle sur son site d'origine, des fourneaux, cuisinières et « pianos gastronomes » inspirés des équipements de cuisine professionnelle utilisés par les Chefs.

ÉMILE HENRY - Marcigny

L'art de la terre et du feu par excellence... Chez Émile HENRY, la passion de la création d'une haute céramique se transmet depuis 6 générations au sein des ateliers. L'inspiration trouve sa source dans le patrimoine historique de l'entreprise et dans cet art de vivre à la française que l'on retrouve dans la gastronomie bourguignonne. La maison livre même ses recettes !

FAÏENCERIE GEORGES - Nevers

Leur quotidien, c'est l'assiette ! Carole GEORGES et Jean-François DUMONT, directeurs artistiques associés, forment la 4^e génération de faïenciers aux traditions acquises depuis 1898. Ils conçoivent des collections résolument contemporaines qui deviennent aussi objets de décoration.

MANUFACTURE DE DIGOIN - Digoin

Fondée en 1875, la Manufacture de Digoin – Grès & Poteries s'était endormie. En 2014, Corinne JOURDAIN lui redonne vie. Objets du quotidien, ustensiles culinaires et poteries horticoles sont organisés en collections qui symbolisent un art de vivre simple, curieux, élégant et éclectique.

CRISTALLERIE LA ROCHÈRE – Passavant-la-Rochère

L'une des plus anciennes entreprises immatriculées en France en 1475 conçoit et fabrique des articles pour la cuisson et les arts de la table. La cristallerie est régulièrement sollicitée pour la réalisation de très petites séries ou pour la conception d'objets spécifiques.

PEUGEOT SAVEURS - Quingey

« Peugeot fait partie des marques françaises emblématiques, solidement ancrées dans l'imaginaire collectif. Les moulin Peugeot présents sur toutes les tables des grands chefs véhiculent une histoire extraordinaire. L'aventure a débuté au 19^e siècle sur les bords de l'Allan. Les multiples inventions ont toujours situé la marque au sommet de l'ingéniosité et de l'innovation. Au fil des années, la marque s'est diversifiée et regroupe plusieurs gammes de produits. »



CRISTEL, série Mutine © CRISTEL



Rendez-vous page 55 pour découvrir
la rencontre d'Emmanuel avec CRISTEL

Gourmande, gastronome, généreuse et raffinée ...

Escargots de Bourgogne, jambon persillé, œufs en meurette, volaille au vin jaune ... en Bourgogne-Franche-Comté, les talents s'expriment en une cuisine authentique où gourmandise et gastronomie se rejoignent.

Rien d'étonnant alors que les esprits épicuriens aient développé, avec expertise, l'art culinaire autant que les arts de la table.



Faïencerie Georges © ERE

ÉCOLE SUPÉRIEURE D'ARTS APPLIQUÉS DE BOURGOGNE - Nevers

Depuis juin 2013, le lycée Alain COLAS et l'École Supérieure d'arts appliqués de Bourgogne ont reçu le label Excellence des Métiers d'Art. Créé en 2009 par l'Académie de Dijon en partenariat avec le Ministère de la Culture, ce label concerne les établissements de l'académie qui se distinguent par une offre de formation pointue, originale et de qualité dans le domaine des métiers d'art.

LYCÉE HENRY MOISAND - Longchamp

Labellisé « Lycée des Métiers de la céramique » et « Excellence des Métiers d'Art » et doté d'un plateau technique de plus de 1 800 m², ce lycée est un établissement unique en France dans le domaine de la céramique. Issu d'un centre d'apprentissage des métiers de la faïencerie, créé par Henry et Robert MOISAND, au sein de l'usine des « Faïenceries de Longchamp », l'apprentissage est toujours en étroit contact avec l'industrie.

EMA-CNIFOP - Saint-Amand-en-Puisaye

Le centre international de formation aux métiers d'art et de la céramique, créé en 1976, ouvre son savoir-faire à un public de professionnels ou en passe de le devenir pour des formations diplômantes ou des stages hautement spécialisés pour apprendre à combiner la terre, l'eau et le feu ; la terre et l'émail.

ARTICLES CÉRAMIQUE À USAGE DOMESTIQUE

16 établissements

234 salariés
9% des effectifs français



Étape 2

*De la colline de Vézelay
jusqu'aux forêts du Morvan*



« Vézelay la sublime, et sa Madeleine qui surplombe magnifiquement le Parc Naturel du Morvan, haut lieu d'inspiration qui donne envie d'y croire... » ERE.



“

Mercredi 5 décembre 2018

Le matin se lève péniblement. Une atmosphère de coton s'est insinuée dans chaque ruelle et la basilique paresseuse se dresse étêtée dans la brume.

Je reprends la route pour m'enfoncer plus avant dans le Morvan en faisant un petit détour par Varzy où est implantée depuis 1972 la société de design de mobilier David Lange. Rien n'aurait pu laisser croire que cette petite voisine de Clamecy abrite une société réputée dans le monde entier.

Bruno GARIN est immédiatement rassuré quand j'évoque le thème de ce carnet de voyage : le savoir-faire d'exception.

Du mobilier contemporain aux animaux de couleurs, transparents pour la COP 21.

DAVID LANGE

Varzy, Nièvre



Bruno GARIN
Directeur du site

« Nous ce qui nous motive, c'est le plaisir. On fabrique tout de A à Z ! »

Spécialisée dans le mobilier à base de PMMA, plus connu sous son premier nom commercial de plexiglas, David Lange fournit Roche Bobois pour 90% de sa production, soit 5 000 meubles chaque année. Les 10% restants sont des productions d'exception : n'importe quelle envie ou besoin est étudié : « Je ne me donne aucun interdit ».

Plus le client est exigeant, plus la fierté de Lange est mise en jeu : tout sera mis en œuvre pour trouver la solution et fabriquer le produit, aussi original soit-il : des hublots pour des bateaux qui ont fait la Route du Rhum, 70 chambres équipées pour un hôtel à Paris, des meubles transparents pour la banque de France, jusqu'aux animaux de couleur transparents pour la COP 21.

L'une des dernières créations, la « lift », spécialement conçue pour le marché américain : on a le sentiment que rien n'est impossible ici !

Au-delà du savoir-faire spécifique et de son style contemporain reconnu, la clientèle s'adresse aussi et surtout à David Lange pour sa qualité de fabrication : les produits sont tout simplement inaltérables. Les plaques utilisées font 3 mm d'épaisseur dans la masse. Au point de me proposer de rayer la table à laquelle nous sommes attablés d'un coup de cutter. « Ne vous inquiétez pas. Je l'envoie en atelier pour un léger polissage et dans 20 minutes elle revient comme neuve ».

Le produit doit être parfait. Dans la transparence, tout se voit. Ce qui est attendu chez le client c'est l'admiration. Et il est hors de question de décevoir le client. C'est une question de fierté. D'orgueil ? Sans aucun doute. Et un orgueil partagé par tous les salariés de la société. Le plaisir aussi. Il suffit de faire un tour dans l'usine et observer les 50 salariés répartis sur les 2 ateliers, les meubles transparents, et les meubles opaques. On découpe, on colle, on polit, on laque, on vernit, on assemble, et sur chaque visage un sourire. Certes un peu interrogateur à ma vue, mais un sourire quand même. Tout est une question de confiance. Pour 50 salariés, il y a juste 3 cadres. Chacun est autonome et sait ce qu'il a à faire. La société se charge de la formation.

Tout le monde est attaché à sa société, et à chaque produit qui en sort.

Dans une récente campagne publicitaire de Roche Bobois on voyait en gros plan un buffet fabriqué à Varzy. Le trémolo dans la voix, Bruno GARIN se souvient de l'émotion des salariés.

« Chacun se disait : c'est nous qui l'avons fabriqué, ici dans la Nièvre ».

Je repars avec la ferme intention de traverser ce Morvan si mystérieux. Direction Corbigny, avec Pergolesi comme passager, pris en stop à Vézelay. Logique.





La puissance de la terre. La puissance du bois et de la matière. La puissance animale. Voilà ce qui me vient à l'esprit alors que je traverse ce pays silencieux.

Les châteaux, comme celui de Bazoches où Vauban a vu le jour, ou encore celui d'Aunay-en-Bazois, semblent sur leurs gardes. En retenue. Quelle force dans le paysage. Les virages s'entrelacent pour se délayer, les à-côtés en pente douce encore tapissés du roux de l'automne déjà loin rassurent et la lumière rasante dessine les corps blancs des boulots plantés en parallèle comme une haie d'honneur. Si le sol est si riche en surface de ses châtaigniers, ses hêtres, de ses étendues d'herbes grasses appréciées par les charolaises, son sous-sol n'est pas en reste...

... Les thermes de Saint-Honoré-les-Bains en sont un parfait exemple, avec son eau sulfurée et son cadre d'un autre temps.

Je traverse la ville au ralenti, et je regarde cette belle dame blanche, aujourd'hui en repos d'hiver après une saison pleine. Elle nous laisse deviner sa beauté architecturale. Son parc nous invite, lui, à la promenade et à laisser filer le temps qui passe. Un peu plus loin, juste après le château de Maltat, élégamment adossé à flanc d'épineux, les thermes de Bourbon-Lancy offrent cette même tranquillité et cette bienveillance prodiguée par le soin de son eau.

La lumière du jour s'éteint déjà. Contre toutes les règles du temps en vigueur dans ce pays, je vais devoir me dépêcher pour rejoindre Autun, où une autre rencontre m'attend.



Chantale ANDRIOT
Dirigeante

« Du MOMA de New-York à l'Opéra de Lyon... »

Dans le show-room, les célèbres chaises, les tabourets, les armoires et autres accessoires, toutes les créations colorées sont là, bien sages. Il est 16h et le personnel est déjà parti.

Le fameux mobilier en tôle et inox connu dans le monde entier et désiré par des passionnés dont la moitié sont étrangers, en grande partie aux États-Unis, et en Scandinavie, et des clients français prestigieux : l'Opéra de Lyon ou le consortium à Dijon.

Les Tolix font déjà partie de l'histoire du design puisqu'exposés au Musée des Arts Déco de Paris.

La douceur, le calme, c'est ce qui émane de Chantale ANDRIOT, la présidente de la société, qui porte avec élégance et sobriété ses décorations au revers de son tailleur.

« Il faut remettre de l'affectif dans son rapport au travail ». Si l'entrée en matière est inattendue, elle prend tout son sens et on ressent l'esprit de la société. Ici, les salariés sont des artistes-artisans plus que des opérateurs. Ils ont le talent nécessaire pour faire n'importe quoi à partir d'un plan et peuvent répondre à n'importe quelle attente spécifique du client. D'ailleurs la gamme de produits Tolix s'étend désormais à la table, à l'armoire... le petit mobilier, le bureau, même la pendule.

Ce qui fait toute la différence c'est l'humeur.

Le rapport entre les opérateurs et le meuble est très personnel. Tout est fait à la main. On est dans le détail. Les finitions sont spécifiques. Pas l'ombre d'un défaut qui pourrait différencier une pièce de l'autre. Et pourtant chaque pièce est unique.

Le secret ? Le temps.

« Aucune cadence n'est imposée. C'est prêt quand c'est prêt ! [...] C'est ma vision et ma philosophie : je veux que les gens se sentent bien chez Tolix [...] Je connais chacun d'entre eux ainsi que leur histoire [...] »

Le luxe est écologique. Il s'agit juste de reconsidérer sa manière de consommer.

Consommer moins mais mieux, pour recréer le lien affectif avec le produit. L'affection. Celle qui nous permet d'acheter un produit pour sa pérennité, quitte à le payer plus cher.

« Certaines chaises ont 80 ans. Elles passent d'une génération à l'autre. Et si vous n'en voulez plus ? Ça se revend très bien en occasion ! C'est sans fin ! »

Et au bout du bout, les produits Tolix sont 100% recyclables.

Un rapport « affectueux » à l'industrie qui fait du bien, alors que la nuit est déjà tombée sur Autun.



Décoration, aménagement & architecture d'intérieur.

RKF LUXURY LINEN - Belfort

L'entreprise est née d'une idée : faire revivre l'art du textile entre Vosges et Haute-Saône en créant des lignes de linge pour les spas, l'hôtellerie. Les collections proposées séduisent les grandes marques de luxe et la maison acquiert une renommée internationale. RKF propose du linge de luxe personnalisé pour tous les domaines du luxe, y compris yachting et golf, et des produits sophistiqués et innovants associant savamment les matières.

PARQUETERIE JANOD - Doucier

La salle des batailles du Château de Versailles, l'Assemblée Nationale, le Louvre, la Comédie française ont fait appel à la Parqueterie Janod. Massifs bruts ou finis, de Point de Hongrie, de Bâtons Rompus, de Coupe de Pierre, d'Aremberg... déclinés dans des choix d'essences, de dimensions et d'épaisseurs adaptées, le parquet est une histoire de famille qui dure depuis 4 générations.

IBRIDE - Fontain

Leurs collections sont reconnaissables entre toutes. Un univers fantastique et des objets design fortement inspirés de la nature, des contes. Ibride est une marque diffusée en France et également à l'étranger.

FONDERIE D'ART - Saint-Sauveur

Trois fonderies très spécialisées réunies en un même lieu... l'alliance de savoir-faire pour la fabrication de pièces en bronze ou en laiton pour le luminaire, l'ameublement, les arts de la table, la décoration, la bijouterie, ou encore la sculpture.

ATELIER A. LACKER - Les Crozets

Créateur de mobilier d'art, Augustin LACKER travaille dans le respect des techniques traditionnelles. Son image d'une ébénisterie innovante et créative le conduit à employer les matériaux les plus exceptionnels (bois précieux, résine, galuchat, corian, inox...) ainsi que des processus d'usinage modernes (commande numérique, découpe laser, impression 3D).

NOVABRESSE - Louhans

Saint-Raphaël, La Plagne, Paris... spécialisée dans la décoration textile - rideaux, voilages, plaids, coussins, têtes de lit... - Novabresse est une petite affaire de famille discrète qui confectionne sur mesure pour l'hôtellerie et les résidences de tourisme.



Fonderie Deroyaume © Laurent CHEVIET

« *Domaine d'expression où se mêlent savoir-faire, recherches conceptuelles et formelles, l'ébénisterie d'art est un moyen d'associer intelligence pure et intelligence de la main.* » Augustin Lacker

Ils travaillent toutes les matières, le bois, le métal, la résine, les matériaux synthétiques... Ils travaillent pour des cabinets d'architectes de renom, ils rénovent palais, châteaux et demeures, ils signent des plafonds, des aménagements, des mobiliers et des objets installés à Paris, Hong-Kong ou New-York... ce sont de jeunes créateurs talentueux, des artisans exceptionnels ou des entreprises renommées... Ils sont installés en Bourgogne-Franche-Comté.



LYCÉE PIERRE VERNOTTE – Moirans-en-Montagne

Au lycée professionnel des Arts du Bois, au cœur du territoire jurassien, les élèves sont formés à tailler, sculpter, peindre, travailler la marqueterie et à penser la réalisation d'un meuble ou d'un objet de décoration de A à Z. Des cours, animés par la passion, qui développent l'imagination déjà débordante des élèves !

LYCÉE FERDINAND FILLOD – Saint-Amour

Labellisé «lycée des Arts du métal», le lycée accueille 150 apprenants issus de la voie scolaire, de l'apprentissage ou encore de la formation continue. Chaudronniers, métalliers, ferronniers, graveurs, soudeurs ou encore bronziers cohabitent dans un cadre privilégié.

LYCÉE BONAPARTE – Autun

Le DMA Art de l'Habitat option Tapisserie Décoration a pour objectif de former des professionnels de haute compétence, spécialistes de la conception et de la réalisation dans le domaine de la tapisserie en siège et de la décoration.

Hugo DELAVELLE © ERE



Rendez-vous page 56 pour découvrir la rencontre d'Emmanuel avec HUGO DELAVELLE



Rendez-vous page 83 pour découvrir la rencontre d'Emmanuel avec Patrick LONZA

ACOSS 2017, NAF 16 hors charpente

TRAVAIL DU BOIS

240 établissements
10% des entreprises françaises

3930 salariés
13% des effectifs français



« Le Haut-Jura Saint-Claude est un territoire attaché au bel ouvrage, historiquement, culturellement : tourneurs, pipiers, lapidaires ont de dignes héritiers dans l'industrie de précision »

Jean-Daniel MAIRE
Vice-Président de la CC Haut-Jura Saint-Claude



De Cosne-Cours-sur-Loire aux Portes du Jura, 2/2



« Dans une diversité de paysages étonnante, à proximité de Cluny et de la Roche de Solutré, le lac Saint-Point-Lamartine est un site privilégié propice à l'inspiration romantique. »

Jean-Paul AUBAGUE
Président de la CC Saint-Cyr-Mère-Boitier

« De l'artisanat à la grande industrie, la Bresse Louhannaise exporte ses créateurs et ses producteurs aux quatre coins du monde. »

Christine BUATOIS
Vice-Présidente de la CC Bresse Louhannaise



ALPHONSE DE LAMARTINE
Poète, romancier, né à Mâcon

« Je reconnaissais les noms familiers à mon oreille de ces charmants villages qui bordent le cours de la Saône, mon fleuve natal, les îles couvertes de forêts de saules et d'osiers, [...], les belles montagnes du Beaujolais et du Mâconnais qui, aux rayons du soleil couchant, deviennent bleues comme des vagues et semblent flotter sur une mer dont le rivage est caché par leur roulis ; et à droite ces immenses prairies vertes de la Bresse, [...]. »

Portrait Alphonse de Lamartine © DR

Le Charolais-Brionnais est un territoire au croisement de trois régions. Églises et chapelles romanes mais également châteaux, le paysage est ponctué de plus de 300 monuments qui témoignent d'un riche passé seigneurial. **Cluny** l'un des plus grands centres religieux, artistiques et politiques au Moyen-Âge et **Paray-le-Monial**, centre spirituel, témoignent de la ferveur religieuse et du dynamisme artistique et architectural qui régnaient là autrefois. Une route de 120 kilomètres au cœur du Charolais invite à faire un voyage dans le temps.

Vers le sud, on entre dans le Mâconnais. Le paysage fait alterner panoramas vallonnés et falaises monumentales. **Les Roches de Solutré et de Vergisson** veillent sur le vignoble. Un cadre de rêve où chardonnay et gamay sont cultivés jusqu'à 400 mètres d'altitude sur le versant en pente douce des Monts du Charolais, un ensemble de chaînons aux sommets boisés. Ici, on produit surtout des vins blancs secs dont plusieurs aux noms réputés ont leur propre appellation : Pouilly-Vinzelles, Pouilly-Fuissé, Pouilly-Loché, Saint-Véran et Viré-Clessé.

Depuis Mâcon, on emprunte la route Alphonse de Lamartine. De la maison d'enfance du poète à Milly au Château de Pierreclos et jusqu'au pavillon de la Solitude de Monceau. 2019 célèbre les 150 ans de sa disparition.

Là, la Bresse voisine s'invite. Les deux régions se partagent l'AOC « Volaille de Bresse » qui se vit attribuer le titre de « Reine des volailles, volaille des rois » par Brillat Savarin. **Louhans**, la capitale de la Bresse bourguignonne, aux charmes de petite ville chargée d'histoire borde la Saône. Une des plus belles rivières navigables de France qu'elle partage avec le Jura. Tant de points communs.

L'union de la Bourgogne-Franche-Comté est scellée, ici. De Saint-Amour-Bellevue en Bourgogne à Saint-Amour en Franche-Comté. Le premier, **Saint-Amour-Bellevue**, porte du Sud de la Bourgogne, a le privilège d'avoir deux restaurants étoilés au guide Michelin. Il est aussi l'écrin de l'appellation viticole Saint-Amour, un vin séducteur et puissant.

Le second, **Saint-Amour**, se situe dans le Massif du Jura entre Bresse et Bourgogne. Le village, doté d'une longue histoire et d'un patrimoine architectural classé, compte deux AOC emblématiques de la région : Comté et Vin du Jura.

Bienvenue dans le Haut-Jura... (suite page 45)

Textile, mode & accessoires de mode.

GERBE – Saint-Vallier

Le premier bas avec une couture arrière, symbole de l'élégance française de l'après-guerre, le bas le plus fin du monde en 1950, les collants plumetis... Fondée par Stéphane GERBE pour sublimer les jambes des femmes, l'entreprise n'a eu de cesse d'innover pour remplir sa mission. GERBE accessoirise les plus grands noms de la haute couture et est présent en toute discrétion lors des défilés de la *Fashion Week*.

MANUFACTURE PERRIN - Montceau-les-Mines

Dernier fabricant de chaussettes et de collants à capitaux familiaux à produire 100% de ses créations en France, la manufacture est gérée et développée par la 4^e génération de fondateurs. Le secret du confort : une chaussette qui tient sans serrer.

CHEMISES GAUTHIER - Chalon-sur-Saône

Depuis 1947, des générations de couturières se succèdent, mettant en œuvre tout leur savoir-faire pour transformer des matières nobles telles que la soie, les plus beaux cotons double retors et longues fibres ainsi que le lin. La noblesse des matières, l'élégance de la coupe et le raffinement des détails de finition, et la chemise devient durablement une deuxième peau et un événement à chaque nouvelle collection.

GENETE PARIS - Beaumont

Spécialisée dans la confection de cravates, foulards roulottés main, petits accessoires en cuir et textile, GENETE PARIS met son savoir-faire au service des plus prestigieuses maisons françaises. De l'étude à la création, du prototype au façonnage par des petites mains expertes.

SOCIETE NIVERNAISE DE PRÊT-A-PORTER - Saint-Pierre-le-Moûtier

L'entreprise a bénéficié d'un projet de conversion de son mode de fabrication des tissus « chaîne et trame » vers la « maille », l'élément principal du célèbre polo L 12.12 cœur de l'ADN textile de Lacoste. La SNPP assemble, depuis mars 2018, le célèbre polo au crocodile entièrement made in France du Groupe Lacoste.



Chemises Gauthier © Laurent CHEVIET

ARTICLES CHAUSSANTS EN MAILLE

7 établissements
20% en France

609 salariés
25% en France

ACOSS 2017 - NAF 1431Z

Le développement de la filière textile en Saône-et-Loire est l'objet d'une attention particulière de la part des pouvoirs publics et des institutionnels locaux. Le **CLUSTER VETIR** a pour objectif de permettre aux entreprises de la filière textile de se fédérer, de développer des synergies et mutualiser les actions.

La chambre syndicale créée en 1920, par GERBE et PERRIN, va pouvoir maintenant élargir son périmètre à l'ensemble des acteurs de Bourgogne-Franche-Comté.

HISTOIRE DE BOUTONS...

Issues des métiers de la tournerie, les entreprises ont développé des activités industrielles transformant des matières naturelles telles que le bois ou la corne puis des résines, des plastiques et composites. L'usinage, l'injection ou le moulage ont remplacé la tournerie, la passion de la création et de la finition reste une histoire de gestes et de tradition.

BOUTONS KOCHER - Lavans-lès-Saint-Claude

Depuis 1910, trois générations se sont transmises le savoir-faire : usinage de matériaux naturels ou insolites, création des styles déterminants qui font la mode, association de tradition et innovation, d'audace et de mesure, d'amour du travail bien fait et de technologies sophistiquées.

MEYNIER - Lavans-lès-Saint-Claude

Implantée à Lavans-lès-Saint-Claude depuis près d'un siècle, l'entreprise est l'un des leaders du marché des boutons en France et en Europe. L'univers MEYNIER est une invitation à explorer le monde de la mode, du luxe et de l'ingéniosité. Chaque saison, des collections nouvelles sont élaborées pour le prêt-à-porter et la haute couture.

BROCHOT - Patornay

Les premiers produits qui sortirent des ateliers étaient des perles, des boutons et des embouts de lève-glaces en corne tournée pour la Traction CITROËN. Au fil des années, BROCHOT s'est spécialisée dans la production de boucles et boutons en corne, en nacre ou en bois puis en matières plastiques.

... DE PARAPLUIES & D'OMBRELLES

GUY DE JEAN PARASOLERIE - Donzy

Proche de Paris et des villages bien connus de Pouilly-sur-Loire et Sancerre, GUY DE JEAN est une parasolerie qui propose des collections toujours très créatives et variées associant originalité et élégance. Un savoir-faire remarqué par Chantal THOMASS et Jean-Paul GAULTIER notamment.

PARAPLUIE NEYRAT - Autun

Des gestes ancestraux, transmis de génération en génération et de couturière en couturière, ont fait de la maison NEYRAT une référence dans le monde du parapluie qui conçoit et fabrique ses parapluies haut de gamme dans le centre historique d'Autun. Des lignes simples, des matières nobles et des finitions parfaites pour un accessoire élégant, léger et raffiné.

PARAPLUIE PIERRE VAUX - Saint-Claude

Les 10 salariés perpétuent la fabrication de parapluies et ombrelles initiée depuis bientôt 100 ans. La marque PIERRE VAUX du nom du fondateur est distribuée dans près de 20 pays. Le savoir-faire a séduit la maison LONGCHAMP et aussi Camilla PARKER BOWLES.



Parapluies Vaux © Denis MARAUX



Étape 3

*Des forêts du Morvan
jusqu'aux Montagnes du Jura*



La Cathédrale Saint-Lazare d'Autun est bâtie sur le modèle de l'abbatiale de Paray-le-Monial.

Elle a été classée sur la première liste des monuments historiques en 1840 par Prosper Mérimée.



« Un savoir-faire basé sur la micromécanique et le travail de métaux précieux pour la lunetterie et les industries de pointe »

Laurent PETIT
Président de la CC Haut-Jura Arcade



Jeudi 6 décembre 2018

La Cathédrale d'Autun se fait discrète ce matin. Je reprends la route à travers la Saône-et-Loire direction Tournus, sous le regard placide de la lune découpée en une hostie bien nette dans un ciel où les nuages s'étirent comme de la barbe à papa. Je laisse derrière moi les montagnes désormais amies du Morvan pour aborder la côte chalonnaise alors que les pierres des maisons s'aplatissent. Le soleil paresseux se reflète dans les étangs qui bordent la route, comme des miroirs laissés à même le sol. Les premières vignes se dessinent en rang, je résiste difficilement à l'appel des vignerons de Buxy qui m'invitent à goûter les fruits de leur travail à Saint-Gengoux-le-National. Il y a un temps pour le plaisir, et un temps pour le travail, justement. Vraiment ? Les premières rencontres de ce voyage semblent pourtant me dire que pour produire mieux, il est indispensable de lier les deux.

Le haut-Mâconnais se dévoile déjà et Tournus apparaît dans la vallée. Saint-Philibert se dresse toujours aussi fièrement avec ses deux tours de front inégales, comme une grande sœur qui veille sur la plus petite, le tout gardé par deux donjons repus. La Saône franchie, c'est la Bresse et ses poulets, Louhans. Chateaufort et ses 157 arcades, son église incroyable avec son toit aux dessins géométriques multicolores. Les maisons s'affaissent un peu, comme tapies, à couvert, les toitures elles aussi se rapprochent du sol.

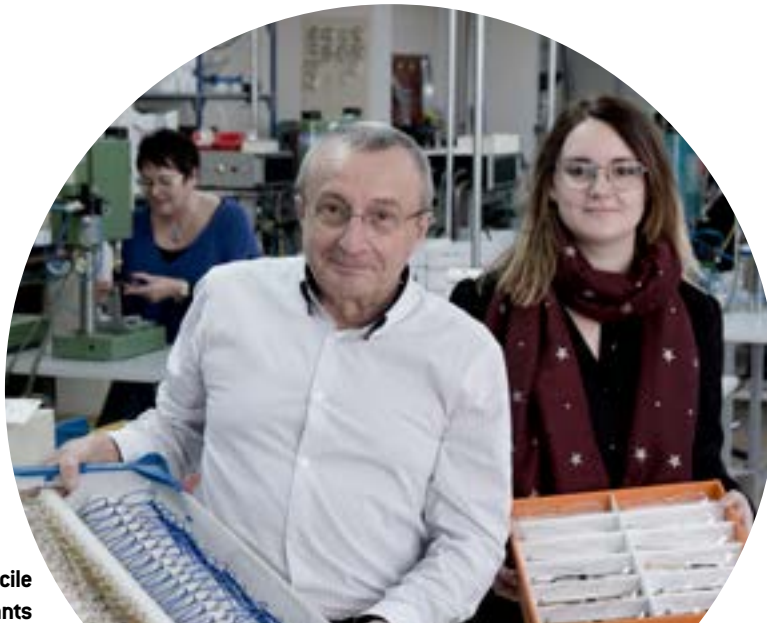
Et puis c'est le Jura.

Comté, Morbier, les panneaux de signalisation et les restaurants de bord de route me laissent songeur. Le paysage change soudainement : la route oblique sans crier gare vers les cieux. Ça y est, on y est. On décolle. La route qui me mène à Morez me fait un peu l'effet d'un alcool de Genièvre après un déjeuner de famille qui s'éternise. Le paysage se tourmente en lacets, les falaises se dressent. Puis c'est la vallée de Drouvenant qui se couvre par endroits de soie blanche. Les montagnes tout autour font l'effet d'une foule de têtes ébouriffées.

Morez enfin, mon rendez-vous m'attend.

VUILLET VEGA

Morez, Jura



Gérard VUILLET et sa fille Cécile
Dirigeants

« Un peu bling bling pour un pape, non ? »

Chez Vuillet Vega, c'est Benoît XVI qui vous accueille d'un salut de la main solennel. La photo encadrée, accrochée dans l'entrée, interroge.

Je laisse ma perplexité de côté quand Gérard VUILLET, 5^e génération de l'illustre famille de lunetier arrive, accompagné de sa fille Cécile. Sans oublier Madame VUILLET jamais très loin dans un bureau juste à côté de la salle où nous prenons place. Toujours à l'écoute, elle ne viendra compléter les propos de son mari et de sa fille qu'en cas d'absolue nécessité.

Vuillet Vega est une affaire de famille depuis plus de 175 ans et il semble que la relève soit déjà assurée.

Cécile n'était encore qu'une enfant quand elle fit remarquer à son père que le pape Benoît XVI serait bien mieux avec des Vuillet Vega (NDLR: il portait des lunettes Cartier à l'époque). Quelques semaines plus tard, son représentant italien du Vatican téléphonait pour annoncer que le pape venait de changer de monture de lunettes. Il avait choisi des Vuillet Vega !

« Même si le haut de gamme a toujours été notre philosophie, les coûts de production en France ne nous laissent pas le choix ». Ce qui prime ici avant tout c'est la qualité et le service... des matériaux, bois, perle, laque royale, martelé, diamant, associés au savoir-faire d'opératrices d'exception pour le montage. Les clients exigeants choisissent Vuillet Vega pour sa signature sur leur visage. Le design est devenu primordial, le matériau précieux est utilisé plus subtilement.

Avant une monture haut de gamme c'était une monture plaqué or. La qualité se jugeait à l'épaisseur de l'or.

Aujourd'hui le design et les propositions de couleurs sont la matière de la réflexion. Une coloriste y travaille, permettant notamment à Vuillet Vega de proposer une soixantaine de nuances de bleu en exclusivité.

« Maintenant on est dans la valeur perçue ! » Jusqu'alors silencieuse, la voix de Madame VUILLET nous parvient du bureau d'à côté. « Tu peux venir si tu veux ! » lui répond son mari. Mais non, rien à faire.

La philosophie de Vuillet Vega est gravée dans les montagnes qui entourent Morez. Inébranlable, la petite famille va de l'avant.

Il y a quelque chose de réconfortant dans leur compagnie. Comme un goût de tradition, mais de cette tradition ancrée dans une pérennité qui garde le cap, en dépit des facilités économiques qui ne profitent généralement qu'à quelques-uns, et surtout au détriment de la plupart.

Je reprends la route qui doit me mener à Villard-Saint-Sauveur, dans les hauteurs de Saint-Claude, capitale historique de la pipe et du diamant. Une route sinueuse à flanc de précipice sur laquelle je finis par me perdre malgré la technologie embarquée... L'aventure sera de courte durée, grâce à un téléguidage téléphonique, me voilà devant le bâtiment de Chacom, le célèbre fabricant de pipes.

Lunetterie.

CEMO – DÉCOVISION – Morbier

Cemo fabrique dans le Jura des lunettes solaires estampillées « Origine France Garantie ». Les verres qui équipent les montures sont fabriqués par la société jurassienne Dalloz Créations, assurant ainsi les traitements les plus hauts-de-gamme. Ce n'est donc pas par hasard, que le lunetier équipe la Patrouille de France.

GOVERNEUR AUDIGIER – Morez

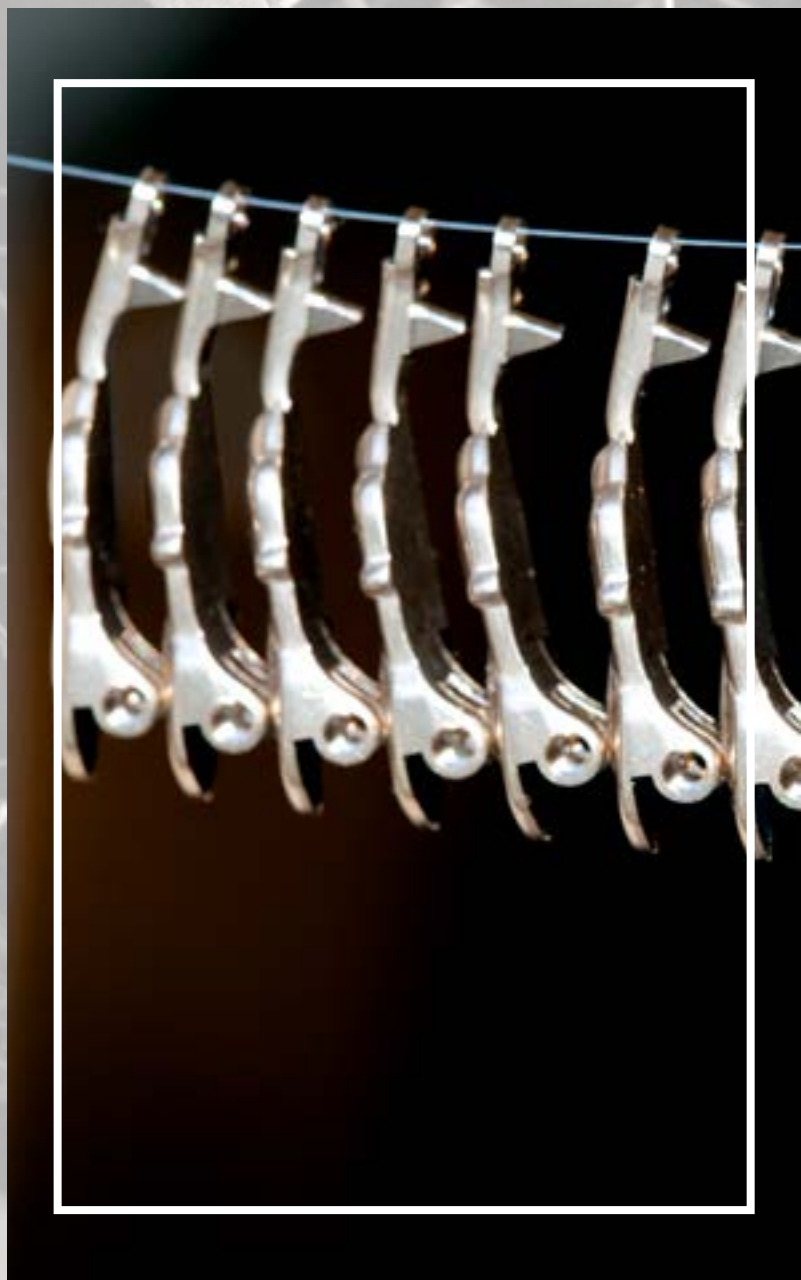
Créé en 1878, Gouverneur Audigier est le spécialiste de la branche cordée et l'une des plus anciennes lunetteries en activité. Les collections, qui défendent une certaine idée du luxe fabriqué en France, sont distribuées dans 28 pays dans le monde. En 2017, le lunetier rejoint le réseau des entreprises labellisées « Entreprise du Patrimoine Vivant. »

GROUPE VICTOR GROS – Lons-le-saunier

Telesol, les lunettes de Michel Polnareff, qui ont connu un vif succès dans les années 1970, étaient fabriquées par le lunetier. Des lunettes excentriques d'alors aux montures extrêmement fines et solides, Airlight, et la marque Traction Productions, le groupe produit des lunettes labellisées « Origine France Garantie ».

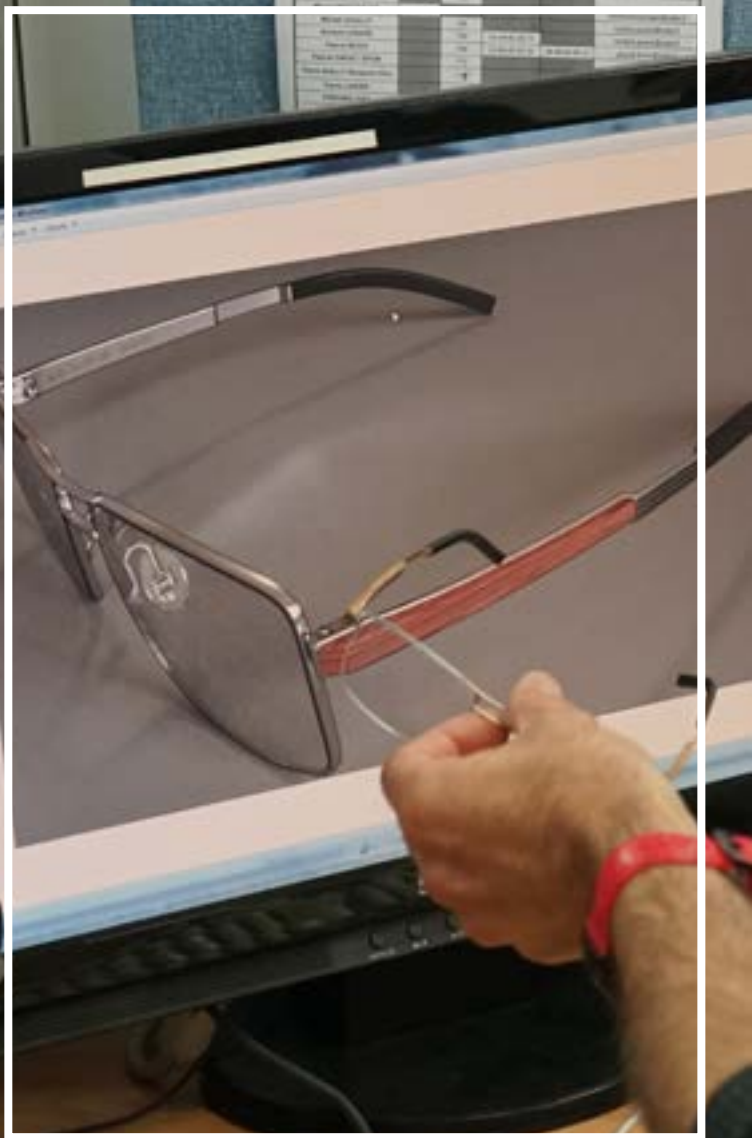
THIERRY SA – Morbier

Labellisée « Origine France Garantie », la manufacture Thierry SA est sans doute l'un des plus importants fabricants de montures de l'Hexagone. Presque totalement intégrée et travaillant uniquement pour des marques de créateurs ou du luxe, elle s'appuie systématiquement sur la filière locale et les sous-traitants de la vallée de Morez pour l'outillage, la galvanoplastie, la coloration des montures, le polissage.



UNT © GBALG

D'un clou sont nées les premières lunettes, donnant ainsi naissance à toute une industrie. Les savoir-faire se sont transmis de générations en générations. Du métal, l'expertise s'est étendue à de nouveaux matériaux. Aujourd'hui, fabriquer des lunettes requiert toujours quelque 200 à 300 opérations. Hier curiosité et ingéniosité, aujourd'hui design et créativité inscrivent les Lunetiers du Jura dans un mouvement qui oscille entre tradition et technologie de pointe.



LUNETIERS DU JURA

Ce réseau d'entreprises solidaires met au point plus de 2 000 nouveaux modèles chaque année, travaille et innove pour plus de 100 griffes ou marques, et produit plus de 10 millions de lunettes par an dont la moitié est exportée dans le monde entier.

Le Syndicat Professionnel des Lunetiers du Jura conduit des actions innovantes, avec le soutien des pouvoirs publics. Il investit les champs de la recherche et développement, au travers de son laboratoire, A.LU.TEC, du design et du marketing, de l'accompagnement des entreprises sur le marché français et à l'export...

LYCÉE VICTOR BÉRARD – Morez

Labellisé « lycée des métiers de l'optique et des microtechniques », le lycée forme chaque année près de 200 opticiens, techniciens en optique instrumentale et techniciens en photonique. Le lycée met à disposition une plateforme technologique où enseignants et étudiants travaillent sur des projets apportés par les industriels de l'optique et de la photonique.

NAJA © MGO

ACOSS 2017, NAF 3250 B

FABRICATION DE LUNETTES

44 établissements
240 en France

1 167 salariés
6 728 en France



« Des paysages majestueux source d'inspiration incontestable, des ressources préservées : une richesse propice aux savoir-faire d'exception. »

Jean-Claude MAILLARD
Président de la CC Région des Lacs





Antoine GRENARD
Dirigeant

« Non. La pipe n'est pas un objet de luxe. »

Antoine GRENARD n'est pas vieux. Il ne porte pas de grosses moustaches jaunies par la fumée ni de pantalon en velours côtelé, il ne regarde pas les voitures passer assis sur un banc, en refaisant le monde qui ne va plus bien évidemment avec un camarade de bataillon sourd depuis longtemps. Non. Antoine GRENARD est jeune. Et il fume la pipe !

Descendant d'une des plus grandes familles de fabriquant de pipe : il dirige la société depuis 13 ans. « Bernard BLIER, Nino FERRER tous étaient des amis de mes parents et venaient fumer la pipe à la maison ».

« C'est l'image qui bloque, pas le prix. Pourtant il y a une vraie clientèle de jeune fumeur ». La clientèle se maintient parce que la pipe se conserve. Les fumeurs de pipe en possèdent plusieurs. Ils en changent régulièrement pour se faire plaisir, tout en conservant les précédentes.

« Il y a les pipes fétiches, et il y a toujours celle qui lui manque : la prochaine ».

Pour attirer les 35-45 ans, il faut se moderniser, tout en restant vintage, notamment par le biais d'accessoires moins old-school. Avec deux collections par an, les Hipsters se sont emparés de la pipe. La vente via internet est devenue incontournable. Celle en boutiques spécialisées persiste car le conseil est primordial. La pipe est avant tout un savoir être, un style. Un rituel surtout : le choix du tabac, de la pipe, et le geste, le moment, l'attitude...

Le matériau noble utilisé, la racine de bruyère, participe à l'esthétique unique de l'objet. C'est surtout le rituel et le temps qui lui est associé, ce fameux « moment », qui le teinte de luxe.

Pour parvenir à cet instant de perfection, le savoir-faire pour la fabrication de la pipe elle-même, est devenu rare et précieux.

Le talent des opérateurs est primordial : les outils sont toujours les mêmes depuis des siècles mais la main de l'opérateur est irremplaçable. L'affect est essentiel. Ce savoir-faire se transmet de génération en génération, il ne s'apprend que dans les ateliers. Tout le monde n'a pas la dextérité adéquate pour polir, c'est une question de sensibilité. Ce talent, il faut le repérer et le développer, lui permettre de s'épanouir. Et ça peut prendre jusqu'à cinq à six ans.

La pipe est en fait un produit d'exception qui se vend à prix modique. Un dilemme économique quand on vend de l'art de vivre, une attitude, un temps pour soi. « La pipe est considérée par certains comme une vraie compagne ». Au point de provoquer de la jalousie ? D'ailleurs Antoine n'a pas cessé de fumer depuis le début de notre entretien.

Einstein disait qu'on devrait fumer une pipe avant de prendre une décision. Cela fait réfléchir. Tiens, du coup je vais m'en acheter une. Avant de décider de la suite à donner à mon voyage. À peine l'odeur du bois et du miel s'évaporent-ils dans ma mémoire que j'entreprends de regagner la plaine...

”



Écrins & présentoirs.

LES ATELIERS DE LANGALERIE - Dijon

Design, menuiserie, peinture, galvanoplastie, imprimerie... de nombreux métiers sont sollicités pour concevoir, développer et produire un environnement complet, unique et ciblé qui habillera les lieux de vente des maisons de luxe dans le monde entier.

LEBOEUF - Dannemarie-sur-Crête

L'entreprise familiale est spécialisée dans la conception et la fabrication de décors pour bijouteries haut de gamme depuis plus de 50 ans. Menuiserie, usinage 3D, découpe et gravure laser, moulages et duplications en résine, peinture industrielle, gainerie cuir et textile, couture, la maîtrise de ces métiers permet la réalisation, sur un seul et unique site, de productions complexes de grande qualité.

SBCI – Baume-les-dames

60 ans de passion, de créativité et de technicité. Étuis, boîtages spéciaux, présentoirs en carton, la société baumoise de cartonnages et d'impression associe rigueur industrielle et créativité passionnée. La société aux 26 trophées et 3 oscars, délivrés par la profession, travaille aussi bien avec de grands noms du luxe que les start-ups qui partagent ce positionnement.

PAPETERIE ZUBER RIEDER – Boussières

« Le luxe du papier »... Sur les rives du Doubs, la papeterie propose les papiers les plus innovants et les plus élégants. Des papiers techniques comme les papiers longue conservation réalisés pour le Conseil de l'Europe, la Couronne d'Angleterre ou le Vatican. Des papiers pour touches à sentir pour les parfumeurs. Artistes, personnalités ou grandes marques mondiales du luxe choisissent, ici, une matière, un grammage, une teinte, un touché.

AUTAJON – Beaune

Le fabricant d'étuis pliants, d'étiquettes, de coffrets pour des secteurs comme la parfumerie, la cosmétique a implanté à Beaune un site de production d'étiquettes. Ici, le détail fait la différence. Design et créativité artistique sont associés aux techniques d'impression les plus exigeantes.



Leboeuf © MGO

La Bourgogne-Franche-Comté est l'une des plus importantes régions boisées françaises. Chênes et sapins ont fourni la matière première à de nombreuses activités. Puis de nouveaux matériaux ont fait leur apparition.

Toujours en quête d'innovation, les entreprises explorent toutes les possibilités de leurs savoir-faire traditionnels.

PACKAGE IN BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ fédère les entreprises, du conditionnement et de l'emballage.



LA TONNELLERIE

La particularité des « pièces » de Bourgogne réside dans leur contenance : 228 litres contre 225 litres pour les fûts bordelais. Chaque tonneau est unique et est le fruit d'une concertation entre le tonnelier, l'œnologue et le viticulteur. De la sélection et maturation du bois à la transformation des merrains en douelle, la fabrication d'un fût respecte des étapes traditionnelles. Ce savoir-faire français est plébiscité par les producteurs de vin haut de gamme à travers le monde. Plus des 2/3 des produits sont exportés.

CENTRE DE FORMATION DES COMPAGNONS – Dijon / Beaune

Les Compagnons du Devoir proposent des formations diplômantes par la voie de l'alternance afin de préparer au CAP Tonnelier.

CARTONNAGES ET EMBALLAGES EN BOIS

100 établissements
1 054 en France

2 537 salariés
12% des effectifs français

ACOSS 2017, NAF 1624Z + 1721 B

Tonnellerie François Frères © Laurent CHEVIET



Étape 4

*Des Montagnes du Jura
à Besançon*



À six kilomètres de Clairvaux-les-Lacs, le Creux de la Frasnée est une reculée étroite et profonde où le Drouvenant prend sa source en formant une belle cascade. Un belvédère offre une vue splendide sur les gorges de la rivière qui se dirige ensuite vers le nord-ouest.



Vendredi 7 décembre 2018

Je quitte Lons-le-Saunier pour rejoindre Besançon où je suis attendu en milieu de journée. Je décide de me laisser aller aux noms évocateurs des panneaux croisés sur ma route.

La réputation des Lacs du Jura n'est pas usurpée. La placidité du lac de Chalain accueille le visiteur facilement alors que celui de Chambly se fait un peu plus désirer.

Le spectacle est époustouflant. Là, en dessous tout au loin s'étalent de toute leur beauté les lacs comme des grands yeux vers le ciel. Ils prennent leurs aises silencieusement entre les forêts qui les bordent. Du gris vert à l'émeraude, toutes les teintes se succèdent pour se dissiper dans l'azur crémeux au loin.

Après la contemplation retour à la réalité. Je redescends par la route qui a définitivement disparu, se confondant avec les bas-côtés, ne faisant plus qu'une avec le paysage. Dans les bois toujours plus profonds de chaque côté, alternent les lignes noires des troncs et la blancheur du manteau. Les premières notes du basson du grand-père ou du cor du loup de Prokofiev me viennent à l'esprit aussitôt. Surtout conduire doucement, Pierre pourrait traverser, on ne sait jamais.

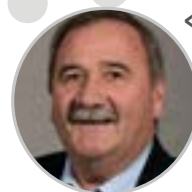
Au lieu-dit « la fromagerie », c'est la boissellerie du Hérisson qui m'arrête, non loin de la cascade du même nom, une petite fabrique de jouets en bois comme il y en a beaucoup dans les environs. La porte à peine fermée et les souvenirs d'un Noël remontent mélangés à celui des contes de l'enfance, ça sent le

poêle à bois qui réchauffe les mains après une bataille de boules de neige.

À proximité de Saint-Laurent-en-Grandvaux, je m'arrête dans une fruitière. Comme son nom ne l'indique pas, je me laisse tenter par un Comté affiné, un Morbier moelleux, et une tomme de Saint-Laurent à l'ail des ours.

Et la route qui s'amuse à sinuer à nouveau, inlassablement. Les falaises qui se dressent toutes droites, comme dessinées à l'eau forte, la couleur toujours émeraude de la Saine qui se faufile et sans crier gare, le château de Syam, comme sorti de nulle-part, avec son faux air austro-hongrois surplombant les forges du même nom. Mais sans fioritures.

Puis c'est la traversée de Salins-les-Bains, ville thermale, avec le fort Belin pour prévenir des éventuels envahisseurs. Ornans sur la droite, je n'ai pas le temps d'y passer. Je repense à Courbet, à ces paysages de rochers, l'enterrement, l'atelier, je repense à ces visages fabriqués dans la matière de la vie vécue. Arc-et-Senans et ses Salines royales décidées par Louis XV. L'imposante architecture géométrique de Claude Nicolas Ledoux s'inspire de la course du soleil. Quand l'ingénierie rejoint l'art. La neige s'efface définitivement alors que je longe le Doubs et la citadelle de Besançon m'apparaît de toute sa hauteur. Impressionné. Là, m'attend ma prochaine rencontre.



« Cœur et âme de l'horlogerie française, le Grand-Besançon poursuit sa mue avant-gardiste dans le domaine du luxe où il excelle depuis plus de 200 ans. »

Alain BLESSEMILLE
Vice-Président de la CA du Grand-Besançon

PHENOMEN

Besançon, Doubs



Maxime COLSON
Horloger

« Le luxe sert à véhiculer un savoir-faire d'exception. »

Je croyais aimer les montres, je pensais avoir une idée bien précise de ce qu'est un « belle » montre...

Il a suffi qu'Alexandre MEYER me passe une Phenomen au poignet pour que mes certitudes vacillent. Sans s'arrêter sur le prix de l'objet, il suffit de regarder la créature mécanique tapie comme un animal aquatique autour du poignet pour réaliser ce que veut dire « exceptionnel ». « Inattendu ».

« Unexpected » est d'ailleurs la devise de cette jeune société fondée par un ex-designer de l'industrie automobile, Alexandre donc, un horloger - développeur de mouvements, jusqu'alors pour des marques suisses illustres, Sylvain NOURISSON. Puis je rencontre Maxime COLSON. Maxime est l'horloger responsable de l'assemblage chez Phenomen. Maxime est jeune. Il étonne. Non pas parce qu'il porte des tatouages et écoute du rap en travaillant. Non. Maxime étonne parce qu'il est la preuve vivante que la passion n'est pas une question d'âge. Il a quitté un poste largement rémunéré, obtenu à peine sorti de l'école, chez un fabricant de très haute horlogerie pour se lancer dans l'aventure Phenomen. Il faut vraiment être passionné : très jeune, il était déjà convaincu qu'il ne ferait rien d'autre.

« Je suis accro à la perfection ». Rien ne lui échappe. Rien n'est laissé au hasard. Il connaît par cœur les montres en titane qui sortent de son atelier, leur caractère à chacune, il n'oublie rien. Maxime s'inquiète à l'idée qu'une seule pièce puisse revenir

pour une raison ou pour une autre. Il le prendrait pour lui, et plutôt mal. L'ultra finition est son credo. Un formatage acquis à l'école, qui entretient et renforce une tendance naturelle. C'est simple, tout passe sous son binoculaire. Toujours aller chercher plus loin, la moindre poussière, la moindre faute, tout ce qui passerait parfois incognito sous la loupe de la plupart des horlogers.

« D'un point de vue éthique, il a fallu que je me trouve une vraie raison pour fabriquer des montres si chères. Ça me posait un problème. Et puis j'ai compris ».

L'Art. Voilà ce qui donne du sens à son métier. L'Art, la performance artistique.

Le luxe en soi ne « sert à rien ». Ce à quoi sert le luxe, c'est à véhiculer un savoir-faire d'exception à travers des siècles. Sans le luxe, une grande partie des techniques artisanales aurait peut-être déjà disparu. Le luxe participe à l'histoire. « Ce qui m'intrigue, c'est comment sera perçu mon travail dans 200 ans ? ». Impressionnant de la part de ce « jeune homme » hyper mature.

Innovation, audace, et un gros soupçon d'impertinence, voilà la recette de ce qui ressemble à une belle réussite conçue et développée à Besançon.

”

Les Maîtres du Temps.

Le futur au présent, la formule revient à l'atelier d'horlogerie française **Michel HERBELIN**. Ce futur au présent se vit au sein des laboratoires de recherche, au cœur des établissements de formation et est le quotidien de femmes et d'hommes qui travaillent dans les entreprises régionales. Prenons le temps de nous y projeter.

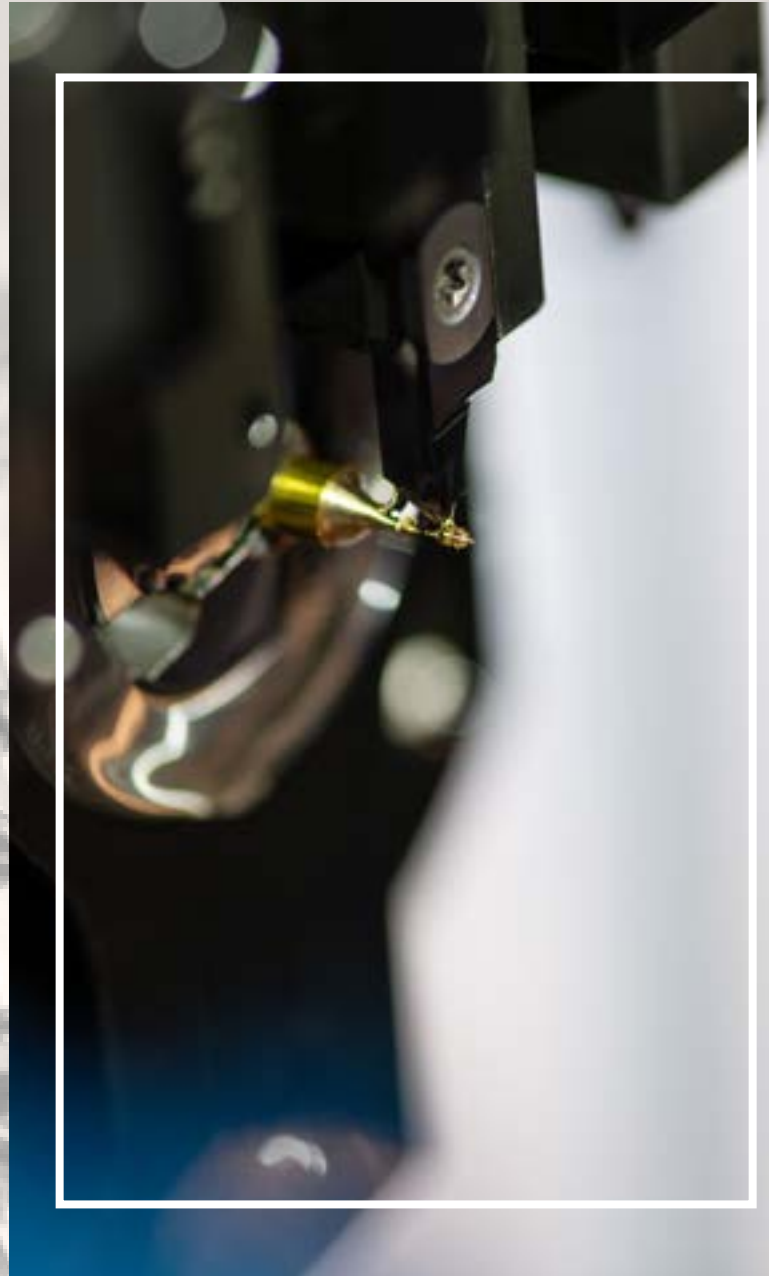
L'HORLOGERIE DU FUTUR

À Besançon, au sein du laboratoire de recherche **Femto-St**, Sébastien THIBAUD est responsable de la plateforme Mifhysto. Mifhysto sert les nouvelles technologies de micro-fabrication mécanique, de miniaturisation, de fonctionnalisation de surfaces et d'hybridation de systèmes microtechniques et des outillages.

« **L'objectif est par exemple de redévelopper des choses que l'on ne savait plus fabriquer** avec une approche résolument différente ». Comme réinventer le décolletage, par exemple pour réaliser des composants horlogers dans de nouveaux matériaux tenant compte des contraintes environnementales actuelles et ainsi obtenir des produits plus légers, plus économiques, moins polluants, utilisant moins de ressources pour leur fabrication. Cette nouvelle technologie de décolletage « permet de réaliser de toutes petites pièces, très complexes. Ce qui change c'est que l'on usine une pièce sur un matériau « en état » c'est-à-dire après traitement. La pièce sort ainsi complètement finie » explique Sébastien THIBAUD. Les compétences acquises lors des quatre années de recherche et développement ont été transférées aux entreprises industrielles partenaires du projet et présentées à de nombreux acteurs français mais pas seulement. Les connaissances ainsi acquises complètent désormais les cours dispensés par l'enseignant chercheur à ses élèves de 3^e année de l'option micromécanique de l'**ENSMM**, « ce sont eux qui travailleront dans l'industrie horlogère du futur ».

CHEVAL FRÈRES – Besançon

L'aventure de cette entreprise familiale, « navire amiral du Groupe IMI », a commencé en 1848. Plus de 150 ans. Ici le premier brevet a été déposé en 1869. Depuis l'entreprise poursuit son œuvre dans l'intégration de technologies transformant les matériaux en produits complexes destinés aux objets de luxe.



Micro D2 © Laurent CHEVIET

BIJOUTERIE-JOAILLERIE

47 établissements
1 173 en France

917 salariés
8 802 en France

ENSMM - Besançon

15% des ingénieurs formés à l'ENSMM sont recrutés par les entreprises du luxe et de l'horlogerie partenaires de l'école. La spécialité « Microtechniques et Design », cursus d'ingénieur en alternance ajoute aux compétences microtechniques de précieuses connaissances en micro-matériaux, travail du cuir, gemmologie, taille de métaux précieux.

Besançon, capitale du temps, où le temps de l'aventure horlogère s'écrit en pages futuristes par des acteurs novateurs. Une concentration unique de savoir-faire en joaillerie, bijouterie et maroquinerie qui s'appuie sur une offre de formation adaptée, sur les compétences de l'institut Femto-ST. Entreprises, écoles d'ingénieur et laboratoires de recherche forment, sur Temis, un écosystème particulièrement favorable au développement.

SILMACH : UNE MONTRE CONNECTÉE AU CŒUR SILICIUM

« Ce qui est intéressant avec les solutions de motorisation à base de microtechnologies silicium que propose **SilMach**, c'est la compacité et la simplicité en termes d'architecture » explique Patrice MINOTTI - ancien directeur de recherche au CNRS - pour présenter ce nouveau composant horloger. « Les montres connectées actuelles ont besoin de beaucoup d'énergie pour alimenter les nouvelles fonctions. Avec l'implantation de batteries toujours plus volumineuses, il reste donc très peu de place pour motoriser les aiguilles. »

Les solutions de SilMach, la société qu'il a fondée en 2003, consistent à implanter des boxes ultracompactes, pour assurer la motorisation directe (sans engrenages...) d'une ou plusieurs aiguilles concentriques. Chaque box intègre une ou plusieurs puces en silicium selon le nombre d'aiguilles à motoriser, de la connectique, des circuits électroniques haute tension et quelques composants mécaniques classiques dans un espace de quelques dizaines de millimètres carrés. **SilMach et son partenaire TiMex Group** se positionnent dans le domaine de la montre connectée hybride, ce qui n'interdit pas de combiner à terme un écran digital avec les aiguilles afin d'enrichir les fonctionnalités des montres hybrides actuelles. »

En avril 2018, SilMach et TiMex Group ont créé un joint-venture baptisé TiMach (50/50). **Les locaux de TiMach** se situent au sein de FRALSEN, entité du groupe TiMex implantée depuis 1955 sur Besançon. SilMach gère la production du cœur silicium des boxes et la connectique interfaçant les puces de motorisation en silicium et les circuits ASICs haute tension. FRALSEN assure pour sa part la production des composants horlogers intégrés dans les boxes ainsi que la fabrication en grande série des boîtiers.

Les premiers produits de série sont attendus pour fin 2019, début 2020. À cet horizon, la capacité de production installée chez TiMach permettra d'assurer une production récurrente supérieure à un million de boxes par an. L'implantation de nouvelles lignes à partir de 2021 permettra d'accompagner la montée en volume attendue par le marché. À terme, 50 millions de boxes par an devraient permettre d'équiper une bonne dizaine de millions de montres connectées multi aiguilles par an, avec une part de marché demeurant relativement modeste au niveau mondial.

Pour conclure sur le lien entre silicium, MEMS, luxe et horlogerie, « Aujourd'hui, les solutions MEMS à base de silicium sont déjà largement répandues dans de très nombreux appareils nomades et dans la téléphonie mobile en particulier. Elles n'ont cependant pas encore envahi la montre en raison des nombreuses barrières technologiques qui ont dû être franchies ces dernières années.

Même si le lien entre MEMS et luxe n'est pas immédiat, l'esthétique du moteur silicium est un atout évident lorsque l'on compare ce dernier au moteur quartz classique.» précise Patrice MINOTTI.



Fralsen © Laurent CHEVIET

« Nos solutions de motorisation à base de silicium sont compétitives en termes d'épaisseur et de surface pour équiper des montres multifonctions connectées en dépit du fait qu'il ne reste que très peu de place dans la montre pour motoriser les aiguilles »

Patrice MINOTTI - SilMach



« Des conquérants comme Léon Bel et Louis Vuitton sont nés tout près d'ici. Ce bouillonnement créatif est dans l'ADN du bassin de Lons-le-Saunier. Des talents ne cessent d'émerger et nous les accompagnons. »

Patrick ELVEZI
Président d'ECLA Lons Agglomération



Cet itinéraire traverse la forêt de Joux considérée comme l'une des plus belles sapinières de France où la tradition veut que certains sapins exceptionnels soient élus Président. L'actuel maître des lieux a été désigné en 1964 et est le 4^e, depuis 1897, à avoir obtenu ce titre. 45 mètres entre le sol et la cime, 1,20 mètre de diamètre, il a certainement vu passer toutes les générations qui ont construit l'histoire horlogère et lunetière de ce territoire préservé.

À l'ouest de cette route, la route des vins pénètre au cœur du vignoble jurassien. L'un des plus humbles en France mais dont les cépages exclusifs donnent des vins uniques. **Château-Chalon** et son vin jaune lui procurent une reconnaissance mondiale.

Notre route nous conduit plus à l'est, elle suit **les courbes du Doubs entre Pontarlier et Morteau** avant de traverser la frontière Suisse. Les chemins de contrebande, la route de l'Absinthe qui part de **Pontarlier**, et la route du temps sillonnent ce territoire unique. De chaque côté de la frontière, les activités présentent de nombreuses similitudes et constituent un espace de coopération où les échanges sont quotidiens.

La route de la mesure du temps relie les territoires horlogers. Côté suisse, la Chaux-de-Fonds et Le Locle - dont l'urbanisme horloger a été classé au patrimoine mondial Unesco en 2009 - et, côté français, Besançon en passant par le **Pays Horloger**, Villers-le-Lac et Morteau.

L'activité horlogère se caractérisant par une forte interaction au sein de l'Arc jurassien franco-suisse, un dossier sera déposé fin mars 2019 pour faire inscrire les savoir-faire de la mécanique horlogère au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. Une première étape vers la création d'un Parc Naturel Régional franco-suisse.

En repartant vers Besançon, c'est la vallée de la Loue qui fait parler d'elle dans le monde entier. Edgar Faure, Yvonne et Charles De Gaulle aimaient venir à **Mouthier-Haute-Pierre**, petit village de charme qui donne envie de poursuivre le chemin vers **Ornans**. Nous voici arrivés au cœur du pays de Gustave Courbet, né en juin 1819 dans cette « petite Venise comtoise », ainsi surnommée en raison de ses maisons mitoyennes construites en encorbellement sur la Loue.

Nous arrivons aux **Portes du Haut-Doubs**, un environnement entre relief et vallée où les sapins se disputent le paysage avec les fermes comtoises si typiques. Au cœur de cette nature équilibrée, les activités de maroquinerie se sont développées... la montre avait besoin d'un bracelet.

« J'aime ma région natale, mon pays, les miens aussi, à qui je rends fréquemment hommage dans nombre de mes peintures. Je ne renie pas d'où je viens et même à la capitale, je me présente « Gustave Courbet d'Ornans ». Pour peindre un paysage, il faut le connaître. Moi, je connais mon pays, je le peins. Ces sous-bois, c'est chez moi, cette rivière, c'est la Loue, celle-ci le Lison ; ces rochers, ce sont ceux d'Ornans et du Puits noir. Allez-y voir, et vous reconnaîtrez tous mes tableaux. »



« À Morteau comme dans l'ensemble du Pays Horloger, la précision et l'exigence sont des valeurs fortes pour un niveau d'excellence inédit. »

Cédric BOLE

Vice-Président de la CC Val de Morteau



« Au cœur du pays de Courbet, la Loue et le Lison forgent un territoire accueillant et dynamique où l'excellence industrielle côtoie l'amour d'un terroir d'exception. »

Philippe MARÉCHAL

Vice-Président de la CC Loue-Lison



« Territoire rural préservé, entre le Grand Besançon et la frontière suisse, les Portes du Haut-Doubs accueillent de nombreuses entreprises du luxe venant renforcer sa forte dynamique économique. »

François CUCHEROUSET

Vice-Président de la CC Portes du Haut-Doubs



GUSTAVE COURBET

Peintre, né à Ornans

Portrait Gustave COURBET © DR

Horlogerie, Les Maîtres de la précision.

LE PAYS HORLOGER

Il tient son nom de son histoire. Berceau de l'horlogerie depuis le 18^e siècle. Des ébauches aux horloges, des aiguilles aux pendules, des couronnes aux montres et des mécanismes aux baromètres, les fermes ateliers créaient les machines et les outils nécessaires à la fabrication des pièces d'horlogerie. Dans un périmètre restreint tous les savoir-faire sont là ! Les petits ateliers disséminés dans la campagne alentours sont devenus de belles entreprises. L'inventivité est toujours source d'innovation, l'habileté et l'ingéniosité sont les caractéristiques d'une main d'œuvre à la réputation inaltérable.

UNE HISTOIRE DE COMPOSANTS ...

Un peu secrètes, installées dans un paysage de carte postale où la nature est reine, elles ont toutes une histoire à raconter. Elles ont pour point commun d'être des sous-traitants fidèles aux grandes maisons du luxe. Elles sont réunies au sein du Cluster Luxe & Tech.

Ac Automation
Ateliers de langalerie
Axon'Nanotec
Baron
Berthet horlogerie
Boillod Polissage
Créatemps
DDLG
Décodol
FM industries
Gep
Imprimerie Chopard
John-Mikael Flaux
Laser Cheval
Leboeuf

Lerrac outillage
Marcel Monnot
Optec industries
Patois Bernard
Plastiform sas
Preciprint
Saint Honoré Paris
Schartzmann FC
Silvant
Socrate industrie
Soaifa
Tout simplement
Usigep

... et bien d'autres !



Lip © Laurent CHEVIET

HORLOGERIE

31 établissements
90 en France

881 salariés
1 480 en France

ACOSS 2017, NAF 2652 Z

À Besançon, les équipes du département Temps-Fréquence de l'institut Femto-ST sont les héritières de la tradition horlogère et métrologique franc-comtoise. En matière de mesure du temps, elles détiennent le record du monde de précision et mettent aujourd'hui au point les « gardiens du temps » nécessaires aux applications high-tech.

L'observatoire, construit en 1878, reste emblématique de l'excellence chronométrique de la ville.

Si Besançon est effectivement la capitale du temps, elle partage d'expertise avec le Haut-Doubs. Aux côtés des entreprises spécialisées en matière de fabrication de composants, de jolies marques poursuivent l'histoire de l'horlogerie française.



... QUAND LA MONTRE EST PASSÉE DE LA POCHE AU POIGNET

BERTHET – Villers-le-Lac

Cela fait plus de 130 ans que Berthet a pris part à l'aventure horlogère. Sa spécialité est la montre de poche. L'entreprise a un patrimoine de plus de 1 000 modèles. Pour les montres bracelets, l'expertise associe complications et squelette. Pour son entrée dans le 21^e siècle, l'esprit vintage s'est allié au design et à la communication numérique.

MB WATCHES – Morteau

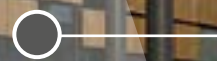
Mikael BOURGEOIS, designer et concepteur technique, a fait le choix d'une horlogerie artisanale. Son talent éprouvé avec les grands noms de l'horlogerie helvétique se révèle dans sa capacité à créer des montres uniques ou en série limitée.

PÉQUIGNET – Morteau

Une marque horlogère française, devenue Manufacture, écrit son histoire au rythme des idées et des innovations d'une équipe passionnée qui fait battre le cœur de l'entreprise. Chaque chapitre sait trouver le ressort de poursuivre.

LYCÉE EDGAR FAURE - Morteau

Le lycée a une attractivité qui va bien au-delà des frontières régionales. Labellisé « Lycée des Métiers d'Art en Horlogerie – Bijouterie » ses effectifs ont presque doublé en 20 ans. La pose de la première pierre d'une extension de 8 400 m² a été réalisée en octobre 2018.



Étape 5

*De Besançon
au Pays de Montbéliard*



Ville verte entourée de sept collines préservées, traversée par une rivière en grande partie libre, Besançon jouit d'un patrimoine architectural et culturel d'une rare cohérence. Plus d'un siècle avant le musée du Louvre, l'un des plus anciens musées publics de France ouvrait ses portes. Il vient de rouvrir, Cranach y côtoie Courbet. La ville a fait appel à l'architecte Kengo Kuma pour la réalisation du conservatoire de musique et le Fonds régional d'art contemporain.



Lundi 10 décembre 2018

Comme Claude Nicolas Ledoux avec la Saline, comme Courbet avec ses tableaux, Victor Hugo combattait avec ses écrits pour des idéaux de vie, une philosophie de société.

L'exceptionnel naît donc toujours quelque part. Un détail me sort de cette contemplation. Sur le mur d'une autre maison sur cette même place où se trouve la maison natale de l'homme de lettres, une plaque indique que Louis-Jean Lumière, le cadet des deux frères illustres, est né ici. Certes beaucoup plus tard. Mais le fait que deux hommes qui ont révolutionné pour l'un l'écriture et l'autre l'image, soient nés exactement au même endroit est juste incroyable. L'image et l'écriture se rejoignent dans cet instant symbolique, sur cette petite place qui prend alors des allures de lieux exceptionnels, couvée par la Citadelle qui veille juste au-dessus.

La Citadelle, et son concepteur, Monsieur Sébastien Le Prestre de Vauban toujours là, juste à l'entrée. Après l'avoir croisé à Bazoches dans le Morvan quelques jours plus tôt, nous nous rencontrons donc à nouveau. Vauban, stoïque et puissant, concentré, le regard rivé sur ses fameux plans de construction.

Je quitte Besançon, rassuré pour sa sécurité. Derrière moi la célèbre fontaine me salue de sa devise « utinam ». Plaise à Dieu. Oui, mais aussi et surtout aux hommes.

MANUFACTURE JEAN ROUSSEAU

Pelousey, Doubs



Anaïs BORDIER
Dirigeante

« Chaque idée part d'une rencontre avec le client. »

Jean Rousseau. Un nom qui évoque bien la France pour les étrangers, le savoir-faire français, le luxe à la française. Ce qui frappe quand on visite les ateliers Rousseau, c'est l'ambiance. Après un tour rapide avec Anaïs BORDIER, directrice de la marque, je serais bien incapable de compter le nombre de « bonjour » qu'on nous a adressé. La cordialité et la bonne humeur sont de mise dans cette maroquinerie dont le groupe compte presque 400 salariés.

Avec la tannerie tout d'abord, et son atelier de recherche de coloris, plus de 3 000 à ce jour, où les techniciens ont carte blanche pour créer. Puis c'est le laboratoire de tests, où on s'assure que la peau tient bien toutes les situations extrêmes : UV, frottement, eau... Vient ensuite l'atelier de préparation, où les peaux sont découpées au format du produit final. Tous les outils sont d'ailleurs conçus et fabriqués sur place dans un atelier mécanique pour répondre à chaque demande toujours originale. Et enfin l'atelier de montage, où chaque personne s'occupe du produit qui lui est confié du début à la fin.

« L'investissement du monteur avec le produit est total ». Tout le monde connaît toutes les étapes de la fabrication. L'esprit participatif est de règle, la responsabilité et l'implication de chacun sont les conditions sine qua non de la qualité.

La majorité de la production est vouée à la haute horlogerie suisse. Jean Rousseau est aussi une marque avec sa propre ligne de produits, avec ses boutiques à Paris, Londres, Tokyo, ou encore New York. Une clientèle très diversifiée qui sait ce qu'elle vient chercher ici.

La matière première déjà. La peau d'alligator a toujours été prisée par l'industrie horlogère. La maroquinerie Jean Rousseau en a fait sa spécialité depuis le début. Mais la matière n'est pas tout.

Ici, on fabrique en synergie complète avec le client. On est à l'écoute. On crée avec lui. Chaque idée part d'une rencontre avec lui. Il y a même un atelier de prototypage où sont conçus les projets pour des clients importants, et dont le cahier des charges peut être extrêmement précis. Mais chut ! c'est secret-défense...

Et l'émotion qui naît du produit, c'est le plaisir que l'on en retire, ce sentiment de détenir un objet particulier, exceptionnel, exclusif. Ce petit quelque chose en plus qui nous donne un sentiment d'unicité. C'est ça que les clients, pour la majorité, étrangers, viennent chercher dans cette société qui n'est pas si vieille, mais dont l'expérience n'a pas d'âge : 65 ans d'existence et déjà récompensée 3 fois par le label « Entreprise du Patrimoine Vivant » depuis 2007.

En harmonie avec le concept du luxe, je reprends donc les chemins de traverse qui découpent le Doubs en zig-zag vers le nord, en passant par la vallée du Cusancin.

”

Maroquinerie.

L'art de conjuguer les savoir-faire, c'est ce qui fait la spécificité de la Bourgogne-Franche-Comté.

Ici, créateurs et entreprises du cuir trouvent un ensemble de compétences, chacune poussée à un niveau d'excellence inédit. Dans un périmètre restreint, les professionnels du cuir travaillent à proximité des entreprises de la transformation du métal jusqu'à la finition. Souvent issues de l'horlogerie, elles réalisent avec exigence ce que l'on appelle la bijouterie de sac... toutes les pièces qui transforment l'objet en un produit unique.

L'ACADÉMIE DU CUIR - Pays de Montbéliard

Former aux savoir-faire exceptionnels tout en s'adaptant aux innovations et aux nouvelles technologies, le développement de la formation pour la filière cuir démontre la volonté de la Bourgogne-Franche-Comté de se positionner en région d'excellence pour la maroquinerie française.

« L'Académie du Cuir du Pays de Montbéliard constitue une démarche exemplaire de mutualisation de compétences, d'outils et de volontés regroupés qui permet aux entreprises du cuir implantées en Bourgogne-Franche-Comté de répondre efficacement et en toute sérénité à la forte demande des marchés internationaux. Les salariés ainsi formés sont assurés d'un bel avenir professionnel. Le futur de l'industrie française du cuir peut, dans ce contexte, s'envisager durablement. »

Frank BOEHLI,
Président du Conseil National du Cuir

MAROQUINIERS ET SELLIERS

Ateliers d'Armançon
Créations Gérard Bouveret
Créations Perrin
Interstrap
Les Manufactures de Franche-Comté
Manufacture Jean Rousseau
Maroquinerie Auguste Thomas
Maroquinerie de Saulieu
SIS



SIS © Laurent CHEVIET

ARTICLES DE VOYAGE, MAROQUINERIE ET SELLERIE

18 établissements
583 en France

2 511 salariés
11% des effectifs français

ACOSS 2017, NAF 1512Z

Si un clin d'œil de l'histoire fit naître Louis Vuitton dans le Jura, c'est pour devenir le nom le plus connu dans le monde du luxe, qu'il s'exila à Paris. Ce n'est pas par hasard non plus que certains artisans parisiens de talent soient venus s'installer en Bourgogne, aux portes de Paris.

En Franche-Comté, quand la montre est passée de la poche au poignet, le bracelet s'est imposé. Au cœur du Pays Horloger, de nombreux ateliers se sont alors spécialisés dans la maroquinerie. Un peu plus au nord, terre d'aventure automobile avec Peugeot, la sellerie a favorisé le développement des savoir-faire issus du travail du cuir.

UN PARTENARIAT INÉDIT ENTRE LE CFA DU PAYS DE MONTBÉLIARD-ÉCOLE BOUDARD ET LE LYCÉE PROFESSIONNEL LES HUISSELETS

En 2011, une demande de formation importante d'une entreprise du cuir du Doubs - 400 salariés à former sur 5 ans - a été à l'origine du rapprochement des deux établissements qui ont mis en place un parcours spécifique de formation alliant certification et adaptation au poste de travail pour des demandeurs d'emplois ne possédant aucun prérequis dans ce secteur d'activité. Cette expérience réussie a conduit les deux structures de formation à entamer un partenariat durable et ainsi à créer le **Pôle Formation Cuir du Pays de Montbéliard**, orienté autour de deux objectifs : la polyvalence et l'excellence des formations dispensées. Le pôle souhaite pouvoir accompagner les entreprises dans la mise en œuvre de leur plan de développement et d'investissements et permettre à des jeunes en formation initiale, à des demandeurs d'emplois ou à des salariés en démarche de reconversion, d'accéder à des emplois qualifiés.

LE PÔLE CUIR DU PAYS DE MONTBÉLIARD, UN DISPOSITIF DE FORMATION OPÉRATIONNEL ET UNIQUE POUR LES ENTREPRISES RÉGIONALES

L'État, la Région Bourgogne-Franche-Comté et Pays de Montbéliard Agglomération ont souhaité pérenniser ce dispositif en lui donnant des moyens technologiques et financiers et constituer ainsi l'Académie du Cuir du Pays de Montbéliard. La plateforme technologique (PFT), dispositif de l'Éducation Nationale, permet la mise en œuvre d'opérations de transferts technologiques, une pédagogie centrée sur le lien école/entreprise. En outre, elle permet d'associer l'enseignement supérieur avec l'Université de Technologie de Belfort Montbéliard. Le Programme d'Investissement d'Avenir (PIA) SeMPA (Sellerie, Maroquinerie et Produits Associés), porté par le CFA Pays de Montbéliard, permet d'enrichir l'offre de formation (création et validation de certifications) et d'acquérir des moyens nouveaux dédiés à la formation (plateau technique, équipement).

Source : Conseil national du Cuir - Communiqué de presse - 01/06/18





“

Je m'arrête à Baume-les-Dames, petite commune ceinte de montagnes tendres à la cime perdue dans les nuages. La cité se laisse visiter gentiment, son abbaye Sainte-Odile au fronton massif tente vainement de se cacher derrière un porche, l'église Saint-Martin élégamment archée en son entrée. Une brève pause le temps d'un café, je me dirige le long du Doubs qui s'étire de tout son long justement.

À Pont-de-Roide, la fumée du tuyé s'échappe sans cesse. Chez Barbier et fils, on fume la charcuterie... de père en fils, forcément, à la sciure de résineux, et on aime expliquer le métier avec cet accent qui commence à « traîner » un peu.

La musique des mots change, c'est vrai que la Suisse n'est pas loin. Chargé de saucisses de Morteau, de Montbéliard, et quelques gendarmes, sans oublier une agréable mais insistante odeur de fumé.

Je me dirige enfin vers Montbéliard, la ville. Hérimoncourt, Seloncourt, Vandoncourt, les villes en -court s'enchaînent en voisines pour passer par Beaucourt où le musée de Frédéric Japy se tient fièrement au bord de la route. Japy, industriel génial de la fin du 18^e qui a révolutionné l'horlogerie, mais pas que !

C'est d'ailleurs une héritière directe de l'ancien empire Japy que je m'appête à visiter, la société Cristel à Fesches-le-Châtel.



« **Synonyme d'excellence de la formation pour la maroquinerie de luxe, Pays de Montbéliard Agglomération accompagne le développement de manufactures de renom.** »

Charles DEMOUGE

Président de Pays de Montbéliard Agglomération

CRISTEL

Feschés-le-Châtel, Doubs



**Bernadette et Paul DODANE
entourés de l'équipe dirigeante**

« Cristel, la Rolls de la cuisine. »

Quand les DODANE décident de reprendre la société avec ses salariés dans les années 1980 sur leurs deniers propres, ceux de quelques-uns de leurs amis, et le soutien des institutionnels, c'est sur un savoir-faire ancestral qu'ils fondent leur pari.

C'est en effet en 1826 que Frédéric Japy construisit sur ce même site une usine pour fabriquer des ustensiles de cuisson. Et oui déjà ! Des produits en fer martelé à l'époque, avant de mettre au point la première casserole emboutie de manière mécanique grâce à un brevet que lui et ses fils ont racheté. Et ceci, ici, à Feschés-le-Châtel, sur ce site même où nous nous trouvons aujourd'hui ! Mais les Japy ne s'arrêtent pas là. Avant-gardistes de nature, ils déposent le 1^{er} brevet d'étamage pour neutraliser l'acidité du fer en cuisson, et ainsi agir pour l'hygiène alimentaire des français. Bio avant l'heure !

Aujourd'hui, le taux d'intégration est de l'ordre de 90%, ce qui est très rare dans le domaine industriel. Ce qui fait la différence, chez Cristel, c'est d'abord l'innovation, et l'exigence au niveau de la fabrication. Le vrai plus, c'est le design, apporté avec talent depuis toujours par Paul DODANE.

En 1986, Paul DODANE révolutionne l'art culinaire en proposant un concept multifonction inédit grâce à une idée originale. Une poignée amovible, de beaux matériaux et un design épuré permettent à l'ustensile de passer de la cuisine au service et se range de façon très compacte. Fin gastronome, le concepteur sait que pour la qualité des mets qui seront élaborés, la qualité des récipients est primordiale. Le concept propulse Cristel sur la voie du succès.

Dans les années 1990, c'est avec la mise au point de la compatibilité acier inoxydable et induction que Paul DODANE fait prendre à la marque une nouvelle longueur d'avance. Il est encore une fois précurseur. Sens de l'innovation, goût pour la perfection, passion pour l'esthétique sont les qualités qui vont faire le succès de la marque franco-comtoise au Japon où elle est depuis lors une star !

Des valeurs cultivées par l'équipe d'ingénieurs qui travaille avec les partenaires de l'entreprise sur la composition du matériau pour une cuisson toujours plus remarquable.

Cristel s'est entourée de sept chefs étoilés et d'un pâtissier pour élaborer le cahier des charges de la toute nouvelle collection, Castel pro. Une poignée ergonomique qui ne chauffe pas, une composition révolutionnaire de l'inox pour régler les problèmes d'inertie du chauffage et du refroidissement, un fond arrondi pour faciliter les mélanges à la cuillère... sont les caractéristiques de la gamme idéale.

S'offrir Cristel, c'est avoir la garantie de cuisiner dans des ustensiles de qualité qui assurent une cuisson parfaite pour un goût incroyable. Cristel c'est donc un rêve qui n'est pas voué à le rester. Le rêve a un prix certes, mais un prix relatif si on considère la pérennité du produit.

Pour m'en convaincre, Bernadette DODANE m'a offert un wok maison. J'ai hâte de rentrer chez moi pour l'essayer... Et si je ne supportais plus mes ustensiles habituels après avoir essayé du Cristel ?

Je me mets en route vers Saulnot, hameau situé tout au bout d'une route où le vert reprend fermement ses droits, et le soleil s'invite enfin après quelques flocons timides.

ATELIER HUGO DELAVELLE

Saulnot, Haute-Saône



Hugo DELAVELLE
Dirigeant

« Quand ils regarderont le canapé à l'œil nu, ils se demanderont comment il tient debout. »

Hugo DELAVELLE est un « homme des bois ». Cette qualification le fait sourire. Parce qu'homme des bois dans le sens le plus noble et le plus complet, sans moquerie.

Avec un père garde forestier et ayant lui-même travaillé dans une scierie, Hugo connaît parfaitement la forêt et sait reconnaître les belles pièces dans une scierie du premier coup d'œil. Quitte à en acheter une sans commande préalable, mais au cas où, on ne sait jamais. Il faut savoir concevoir le meuble en fonction du matériau.

« Quand on vous demande un plateau de 7 mètres sans un seul joint, il faut trouver un arbre de 8-9 mètres au moins ». Le bois massif fait peur aujourd'hui. Il n'est pas homogène, il n'a jamais les bonnes dimensions ni les bonnes couleurs.

« Il faut avoir la foi en le bois et l'envie de faire le travail tel qu'il est ».

La région permet d'avoir accès à des bois exceptionnels, avec des scieries, un peu partout entre le Jura et la Haute-Saône, tenues par des gens dont la compétence est elle aussi exceptionnelle. « Dès qu'un scieur a un bois exceptionnel, on m'appelle ».

Le temps est un facteur essentiel quand on travaille le bois massif pas forcément prêt au moment où on voudrait le travailler. Des planches de chênes trop humides pour être sciées assez fines peuvent rester une année entière à sécher sur une palette avant d'être prêtes. « C'est la zone de danger qui m'intéresse ».

Les dimensions de l'objet sont un vrai critère pour Hugo. Plus c'est grand, plus il aime.

Plus les géométries sont difficiles à réaliser, mieux c'est. Il est impératif que les pièces soient finies manuellement, pour garder leur caractère unique. Une visite de son atelier, où ses ouvriers travaillent avec lui, confirme ses dires. Les meubles sont de dimensions hallucinantes, courbés, contredisant même pour certains les règles de la physique élémentaire.

C'est magique au résultat, et c'est ce qui compte. Peu importe les solutions miracles qu'Hugo et ses collaborateurs ont dû inventer pour trouver une solution aux rêves des clients. Même au niveau des teintes du bois, et de la sensation au toucher, on cherche, on expérimente. Et on trouve ! Et ce sont ces efforts, ce désir profond de se dépasser qui ont fait sa réputation. Car si Hugo a sa propre marque qu'il commercialise sur son site, du mobilier autour de l'univers du repas moyen et haut de gamme, la plus grosse partie de son activité reste la fabrication de pièces uniques, tables, canapés, bibliothèques, ou en micro-série personnalisée à chaque fois. Ses clients sont des architectes d'intérieurs ou des bureaux d'études d'extérieurs, tous passionnés d'art, tous en relation avec des clients dont les budgets souvent importants permettent cette ambition, l'exceptionnel.

Quand je sors de l'atelier où la magie opère, c'est une véritable carte postale que je découvre. Des gros flocons cotonneux tombent paresseusement, et une envie de Noël avant l'heure se fait sentir. Ce hameau, les maisons basses, la forêt qui se dessine sur les reliefs derrière le rideau de neige, Hugo ne pouvait pas vivre ailleurs.





C'est un hiver très géo-localisé. À peine quelques minutes sur la D96 vers Courmont et le soleil se lève, radieux, chaud. Le paysage jusqu'alors monochrome prend une belle couleur dorée aquarelle. Une dichotomie céleste s'offre à moi : à droite le ciel blanc, et à gauche le ciel d'un azur profond. Les paysages tout autour sortent de leur léthargie pour un vrai festival de tonalités d'automne saturées. Les maisons en pain d'épices ou saumonées coiffées de leur toiture en biseau me regardent passer et la nouvelle étape tant attendue est enfin atteinte.

La voilà, je la vois, au loin, suspendue dans le vide au-dessus de la ville, volant la vedette à l'église singulièrement « classique » en contre-bas, et ce malgré son joli vison en camaïeu de pierres brunes et roses. La chapelle de Le Corbusier sur son sommet semble nous ignorer. Comme une star qui sait qu'on l'observe. Sur le chemin qui mène à elle, le puits Sainte-Marie garde les anciennes mines malgré le temps passé et les absences de ceux qui furent comme un guet avant la terre sacrée.

Là-bas, tout en haut du sommet. Tout près du ciel. Un instant court mais puissant. Un moment dans l'espace suspendu. Une rencontre au-delà du connu. Il y a des lieux dont on ne repart pas indemne.

”



Étape 6

*Du Pays de Montbéliard
au Massif des Vosges*



Construit sur un promontoire rocheux au confluent de la Lizaine et de l'Allan, le château de Montbéliard a été la résidence des comtes puis des ducs de Wurtemberg pendant quatre siècles. Le Pays de Montbéliard était alors une principauté germanique.



Mardi 11 décembre 2018

Quand on quitte Luxeuil-les-Bains vers Fougerolles, le ton est rapidement donné : « Bienvenue au pays du Kirsch ». Et la cerise géante qui trône sur le rond-point à l'entrée de la ville souligne le thème de la matinée, à consommer avec modération bien évidemment. Fougerolles donc, avec ses distillateurs réputés dans le monde entier, et parmi eux, la cerise sur le gâteau justement : Peureux.

DISTILLERIE PEUREUX

Fougerolles, Haute-Saône



Bernard BAUD
Président

« Le luxe c'est comment on fait perdurer un mystère. »

Quand il était enfant, Bernard BAUD, président de la fameuse Distillerie Peureux, jouait entre les cuves. Même s'il ne porte pas le nom de Peureux, il s'agit bien d'un héritage familial. Le lien qu'entretenait son père avec le dernier de la lignée des Peureux, Claude, était bien davantage qu'une simple relation entre associés.

Il y a un trésor à Fougerolles : le cerisier. Mais pas n'importe quel cerisier. Les cerises qu'il produit ont la particularité d'être très sucrées, et capricieuses : elles se gâtent à peine cueillies. D'où ce désir exprimé dès le 16^e siècle par les paysans des environs : distiller pour conserver l'âme du fruit.

« Distiller c'est séparer l'esprit de la matière ».

Il y aurait presque quelque chose de l'ordre du mystique là-dedans. « L'âme du fruit » ? Il s'agit bien du lexique utilisé par les distillateurs dont la technique a longtemps été le monopole des religieux, comme les chartreux et les bénédictins. La cerise est donc distillée depuis lors donnant naissance au kirsch. Au-delà du parfum lui-même, c'est une émotion que l'on cherche par la distillation, une émotion fragile, éphémère, l'essence du fruit, symbole de la jeunesse, de l'été, du bonheur.

Alors on laisse fermenter, patiemment, et les vapeurs issues de la transformation emmènent avec elles toutes les molécules aromatiques. Les premières vapeurs qu'on ne garde pas, puis ce sont les vapeurs du cœur de chauffe, qui emportent l'âme, la fameuse âme tant désirée.

Et voilà l'âme du fruit emprisonnée dans la bouteille. À vie tant qu'elle est fermée. Une alchimie possible à Fougerolles désormais la référence mondiale dans l'eau de vie, grâce à son savoir-faire ancestral, et aux trois miracles de la région : l'eau, la cerise et le bois, qui ne manquent pas.

Même si la Distillerie Peureux est une vraie petite industrie aujourd'hui, avec ses produits renommés comme le Kirsch de Fougerolles AOC, le Guignolet kirsch, les anisés ou la Griottine, Bernard BAUD se considère toujours comme ses prédécesseurs : un artisan.

Si la taille des cuves et des alambics impressionne, ici ce qui compte avant tout c'est l'esprit, la philosophie. Celle héritée depuis des siècles. Et chez Peureux, on s'y attache. « Le piège du luxe, serait de rester dans le côté traditionnel ».

Toujours dans la création, avec une matière première qui ne bouge pas, voilà le secret.

La Griottine, produit phare de la maison en est le meilleur exemple. Le même fruit depuis toujours, avec les arbres plantés par la maison Peureux en Serbie depuis toujours aussi parce que ces cerises-là ne poussent que là-bas, puis plongées dans la même liqueur, liqueur qui lui donne ce croquant et ce goût si réputés... dans un habit et pour des utilisations qui repoussent l'air du temps.

« Peureux est une start-up de 155 ans »

Il faut accompagner les personnes qui ne seraient pas venues naturellement à comprendre le produit avec des codes plus modernes. D'où les sprays « garden party » par exemple, à base de légumes distillés et utilisés par les plus grands chefs ou les mixologistes. Le luxe ? L'un des sésames, c'est la longévité, une racine ancrée dans le temps. Et Peureux n'a jamais arrêté de produire depuis 1864.

J'aborde la traversée de la Haute-Saône pour rejoindre à nouveau la Bourgogne par la Côte-d'Or.

Spiritueux & gourmandises.

Des territoires emblématiques

DIJON

La crème de cassis est apparue en 1841 à Dijon. Elle succédait aux ratafias de cassis produits jusqu'au 18^e siècle. Tout commence en 1841 avec Auguste-Denis Lagoute - alors cafetier - qui, associé à Claude Jolly, met au point une recette inédite et crée la toute première crème de cassis à la texture onctueuse et aux arômes puissants. Depuis, plusieurs entreprises se partagent la crème de cassis de Dijon : Lejay-Lagoute, l'Héritier Guyot, Gabriel Boudier, Cartron, Vedrenne... L'histoire de ces entreprises est intimement liée à celle de Dijon, qui a façonné sa signature au travers de l'indication géographique protégée reconnue dans le monde entier « Crème de Cassis de Dijon ».

PONTARLIER

L'Absinthe, inventée en Suisse, dans le Val de Travers au 18^e siècle, est produite à Pontarlier au 19^e siècle. En 1805, la première distillerie française, la maison Pernod fils, voit le jour à Pontarlier et en 1900 la ville compte 25 distilleries qui emploient 3 000 personnes et produit 15 millions de litres d'Absinthe dont 10 millions livrés dans le monde entier. L'Absinthe est interdite en 1915. En 2011, cette loi est abrogée et l'Absinthe peut être à nouveau commercialisée en France.

FOUGEROLLES

La ville de 3 700 habitants compte pas moins de 4 distilleries. Cette activité, débutée initialement dans les fermes au 18^e siècle, s'est développée au 19^e avec le Kirsch.

Le spiritourisme

La Route du cassis noir de Bourgogne
La Route de l'Absinthe

Des productions de qualité

Absinthe de Pontarlier (IGP)	Kirsch de Fougerolles (AOC)
Anisés de Pontarlier	Liqueur de Sapin
Crème de Cassis de Dijon (IGP)	Macvin du Jura (AOC)
Fine de Bourgogne (AOC)	Marc de Bourgogne (AOC)
Gentiane	Marc du Jura (AOC)



Cassis Lejay Lagoute © Michel JOLY

BOISSONS ALCOOLIQUES DISTILLÉES

À consommer avec modération

19 établissements
274 en France

487 salariés
6 862 en France

ACOSS 2017, NAF 1101Z

Des productions de qualité, des territoires emblématiques, la Bourgogne-Franche-Comté propose une carte de spiritueux et de gourmandises particulièrement séduisante. Ces produits puisent leur force dans l'excellence de leurs métiers, ils participent pleinement à l'art de vivre à la française.

LE MIEL

Si, les départements de Haute-Saône et du Territoire de Belfort sont dans le périmètre de l'AOP Miel de Sapin des Vosges, c'est à Dijon que ce produit divin et hautement symbolique fait parler de lui. APIDIS, l'un des plus importants producteurs de miel en France, vient de réaliser un investissement de 9 millions d'euros comprenant une unité de conditionnement et de stockage, mais également un espace muséographique sur la vie des abeilles et la production du miel. Ouverte en janvier 2019, l'école des Hautes Études en Apiculture a intégré sa première promotion à Dijon.

LES BISCUITS DE MONTBOZON

« Le roi des desserts et le dessert des rois. Les véritables biscuits de Montbozon ont traversé les siècles et la grande histoire de France en conservant une recette inimitable, une texture moelleuse délicatement relevée d'un parfum de fleur d'oranger. »

LES ANIS DE FLAVIGNY

Un doux parfum anisé parcourt les ruelles de Flavigny-sur-Ozerain jusqu'au cœur de l'ancienne Abbaye bénédictine devenue fabrique des célèbres bonbons que l'on conserve dans de jolies boîtes. L'anis est symbole de vœux de bonheur... les douceurs de Flavigny existent depuis plus de 500 ans !

MULOT ET PETITJEAN – DIJON

Fondée il y a plus de 220 ans, la maison Mulot & Petitjean est l'héritière d'une longue et prestigieuse histoire. La fabrique est associée à la maison Bernard Loiseau, dans une démarche d'excellence et propose des produits aux parfums inédits : pain d'épices aux griottes, nonettes pomme-bergamote ou abricot-verveine...



En ce début d'après-midi, la lumière tombe en voiles de lin et les champs semblent comme tachés de place en place par un peintre maladroit. Au loin la route en serpentín luit comme de la glace, laissant les imprévisibles de Schubert glisser dessus en douceur. La traversée de Port-sur-Saône, qui s'y reprend à 3 reprises pour enjamber la rivière. Ici, la nature est sage, les reliefs s'aplanissent gentiment. Un détour par le Château de Ray-sur-Saône qui se tient comme un fer à cheval dos à la rivière.

Gray s'annonce. Une découverte, un plaisir qui se dévoile progressivement alors que la montée vers la vieille ville nous fait remonter le temps. Le Palais de justice et les restes du château 17^e où est hébergé le Musée du Baron Martin, l'endroit est agréable et mérite qu'on s'y arrête. Pour remonter le temps, mais avec du temps.

Plus loin sur la route, Pesmes, la cité comtoise. Ici, l'histoire est partout et se raconte dans toutes les rues, toutes les ruelles. On s'amuse à s'y perdre dans des impasses. Mais peu importe. Car ici le temps ne se perd pas.

Faire le tour de l'église par la place Saint-Hilaire, remonter la Grand rue et passer par l'impasse du Donjon, juste à côté des maisons fortes et royales. Oui, Pesmes est l'un des plus beaux villages de France. Le genre d'endroit où on aurait bien une petite maison avec vue sur l'Ognon.

Je repars le cœur chevalier.

Juste en dessous de Pesmes, Malans, et son château renaissance 19^e inattendu, comme sorti d'un conte de fée, mais moderne. Et juste à côté l'île Art, un parc et un autre château entièrement voué au sculpteur Andréa Malaer, et ses « carambars » de métal géants.

Le ciel rosit au loin et Dole m'attend. Dole la magnifique, Dole la souriante, Dole la jeunesse. Ici tout est beauté, activité et émotion. Traîner dans le quartier des tanneurs, arpenter les ruelles à la recherche de la maison natale de Pasteur, découvrir l'Hôtel Dieu sublime sur le canal, aujourd'hui une médiathèque, se promener dans les rues commerçantes lumineuses et colorées. Dole est belle, Dole donne envie d'y séjourner.

”



« Le Grand Dole, territoire dynamique au cœur de la région, s'engage pour l'innovation et l'emploi. Un environnement propice pour l'implantation des entreprises. »

Claire BOURGEOIS-RÉPUBLIQUE
Vice-Présidente de la CA du Grand Dole





Étape 7

*Du Massif des Vosges
à Dijon*



C'est au 11^e siècle que Gray acquiert sa vocation de ville marchande. Grâce à sa situation idéale sur les rives de la Saône, entre Dijon et la Flandre, grâce au dynamisme du commerce fluvial, elle accueille la présence continue d'une élite politique.

“

En cette saison, la nuit tombe décidément trop tôt. Je laisse presque à regret Dole derrière moi. Je reprends ma route, entre chiens et loups.

Je traverse les premières terrasses du Val de Saône. La rivière trace une frontière naturelle entre Bourgogne et Franche-Comté. Elle donne envie de flâner. Je traverse Saint-Jean-de-Losne. Si ce charmant village est une étape bucolique pour les marins, elle offre aussi l'hospitalité aux marcheurs de Dole à Vézelay en direction de l'Abbaye de Cîteaux. La route se fait plus sombre sous les chênes de la forêt qui porte le nom de l'ordre religieux. Les moines cisterciens ont leur part importante dans le rayonnement de la région et de ses vins. Les moines et aussi les ducs. J'arrive à Dijon, la ville aux cent clochers.

Mercredi 12 décembre 2018

Une visite matinale de la ville, malgré le ciel maussade, me remet en mémoire le passé glorieux de la cité médiévale qui paraît-il faillit devenir la capitale de la France. Dijon retrace l'histoire d'une dynastie hors norme : les Ducs de Bourgogne. Si souvent en Bourgogne la richesse est à l'intérieur, la richesse architecturale de la ville montre combien Dijon fut un foyer culturel fastueux : un palais aux dimensions royales, des maisons médiévales à colombages, un théâtre néoclassique et des façades renaissance... le temps me manque. Le jardin d'Arcy est le poumon vert de la ville. Romantique à souhait, il est gardé par un bel Ours blanc en hommage au sculpteur animalier, bien connu, François Pompon.

C'est à Gevrey-Chambertin que la matinée va devenir beaucoup plus lumineuse.



« Le Pays des Grands Crus, de Gevrey-Chambertin à Nuits-Saint-Georges, un territoire viticole d'excellence entre Beaune et Dijon inscrit au Patrimoine mondial de l'Humanité, les Champs-Élysées de la Bourgogne. »

Pascal GRAPPIN

Vice-Président de laCC Gevrey-Chambertin & Nuits-Saint-Georges

LOUSS

Gevrey-Chambertin, Côte d'Or



Philippe ALIBERT
Dirigeant

« Le luxe c'est aussi la discrétion ! »

Quoi de mieux que la lumière pour relier les hommes, pour qu'ils se voient les uns les autres, ainsi que le monde dans lequel ils vivent ensemble.

Aujourd'hui leader sur le marché de l'éclairage LED haut de gamme, LOUSS s'est construite au nez et à l'inspiration de Philippe ALIBERT, son dirigeant-fondateur.

« Notre clientèle recherche l'exception. Ils peuvent débarquer n'importe quand dans les bureaux pour demander des comptes ». Savoir que le prestataire n'est pas loin, ça les rassure. « Ils ne savaient pas que c'était impossible, alors ils l'ont fait ». Mark Twain. Voilà ce qui est écrit sur la plaquette de la société. La couleur est annoncée.

Le concepteur pense la lumière, et LOUSS réfléchit pour rendre la chose possible. Le système doit rester discret, la lampe est presque toujours cachée. Le luminaire est là pour servir le produit ou le local qu'il éclaire, et non l'inverse. Plus c'est impossible. Plus ? Philippe ALIBERT est motivé à l'idée que ça devienne possible. Pour se faire, tout est conçu sur place, à Gevrey-Chambertin. Tout est monté dans les ateliers, à partir de matériaux de très haute qualité, pour la très grande majorité, achetés en France.

On crée les optiques, on en détourne parfois certaines de leur utilisation initiale. Et pour ce qui paraît techniquement impossible à réaliser, les techniciens en veille continue, à l'affût de la moindre découverte, cherchent à le rendre possible un jour. Chaque difficulté d'une époque trouve sa solution dans la suivante.

La qualité de la lumière, des systèmes optiques, la longue durée de vie des produits, ce qui importe c'est d'avoir toujours une longueur d'avance.

« Je suis un vrai artisan. Parce que dans artisan il y a le mot « art » ». Les luminaires d'exception LOUSS sont vendus dans le monde entier soit en produit exclusif, soit en sous-traitance et c'est une vraie fierté. Si on peut citer l'éclairage de l'hôtel de la Cloche à Dijon récemment, plus grosse réalisation en termes de points lumineux pilotés, il est de règle de rester discret quant aux autres clients, pour certains illustres, chez qui les réalisations ont été installées. « Faire des lampes qui durent le plus longtemps possible ». Philippe ALIBERT déteste lui aussi l'obsolescence programmée. Comme tant d'autres que j'ai rencontrés pendant ce voyage.

Alors que je m'apprête à le remercier pour son accueil et sa gentillesse, il me demande de revenir dans son bureau. Je devine comme un air secret sur son visage. Le secret, c'est cette porte habilement cachée derrière son bureau, une porte qui s'ouvre sur une petite cave en contre-bas. Un tonneau au milieu et sur le côté des grands crus de Bourgogne, pour ses clients, ses fournisseurs, et ses amis qui le visitent. J'avais presque oublié que nous étions à Gevrey-Chambertin. Une discussion sans « faim » à laquelle je dois malheureusement me soustraire car mon voyage à moi n'est pas fini.

Je repars de cet endroit secret, touché d'y avoir été convié..

”



LA TOUR DES
CHAMPS

De Dijon aux portes sud de la Bourgogne



Dijon : Un héritage d'exception

Ancienne cité ducale et capitale actuelle de la Bourgogne-Franche-Comté, Dijon offre aux visiteurs des trésors cachés. Des maisons à colombages aux tuiles vernissées de Bourgogne, des hôtels parlementaires du 17^e siècle à l'impressionnant Palais des Ducs et des États de Bourgogne témoignent de la richesse patrimoniale et culturelle de la ville.

Le cœur historique de Dijon, intégré au périmètre des **Climats du vignoble de Bourgogne**, inscrits au patrimoine mondial de l'Unesco, est au départ de la **route des Grands crus de Bourgogne**. Cette route sillonne « les parcelles de vignes soigneusement délimitées par de petits murets, donnant naissance aux clos et aux lieux-dits. Une hiérarchisation locale qui explique pourquoi, à quelques mètres près, une parcelle ne produit pas le même vin. Ainsi de parcelle en parcelle, de climat en climat, donc, **on traverse des villages aux noms évocateurs** :

Marsannay, Fixin, Gevrey-Chambertin, Vougeot, Pommard, Aloxe-Corton, Nuits-Saint-Georges, Vosne-Romanée, Saint-Romain, Meursault, Chassagne, Puligny-Montrachet, Santenay... »

De très belles étapes jalonnent cette route qui présente la même densité d'**hôtels 4 ou 5 étoiles** que la Côte Normande ou la Touraine. Hôtels de luxe aux restaurants étoilés mais également maisons d'hôtes d'exception où il fait bon s'arrêter tant le sens de l'hospitalité est ici tout naturel. Depuis fin janvier, deux nouvelles adresses ont gagné leur première étoile (cf. page 72).

Puis on arrive à **Beaune**. Construits pour accueillir les plus démunis, les hospices de Beaune sont, chaque année, le théâtre de la plus célèbre vente de charité vinicole du monde réunissant professionnels, connaisseurs ou simples amateurs de vin. En s'écartant un peu de la route, châteaux et abbayes se révèlent : Fontenay, Cîteaux, Germolles, Coraboeuf, Savigny-les-Beaune...

À mi-parcours, de cet itinéraire vitivinicole, on entre dans le **Chalonnais**. Ici, les vins portent des noms tout aussi connus. Mercurey, givry, rully et montigny tirent leur caractère du chardonnay et du pinot noir. **Chalon-sur-Saône** a toujours été une ville d'accueil pour les voyageurs venus par la route ou par le fleuve.



« Notre rayonnement international résulte de l'ingénieuse union d'un savoir-faire vitivinicole millénaire appartenant au patrimoine mondial, associé à une volonté farouche de développement et de diversification. »

Michel QUINET

Vice-Président de la CC Beauce Côte et Sud



« En Bourgogne du sud, entre Saône et Grosne, une étape insolite où il fait bon vivre, le temps d'une étape où pour s'installer. »

Jean BOURDAILLET

Vice-Président de la CC Entre Saône et Grosne

Haute gastronomie & art du vin .

Dijon, une cité pour célébrer la Gastronomie et le Vin

La capitale régionale de la Bourgogne-Franche-Comté ouvrira dès 2019 la Cité internationale de la gastronomie et du vin, idéalement située au départ de la route des Grands Crus de Bourgogne, un équipement d'envergure dédié à la valorisation du Repas gastronomique des Français, inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco. (lire INFLUENCES n°2)

4 PRODUITS EN VEDETTE

TUBER UNCINATUM, LA TRUFFE DE BOURGOGNE

Elle a été la première truffe à être consommée à la table des rois de France.

Chaque année elle est la vedette principale des marchés aux truffes de Nevers en octobre, Noyers-sur-Serein en novembre.

LE COMTÉ

Les premières traces écrites remontent au 13^e siècle.

Première Appellation d'Origine Protégée en tonnage, le Comté raconte l'histoire du Doubs et du Jura. 13 maisons d'affinage veillent au devenir des plus d'1 600 000 meules de Comté produites chaque année.

VIN JAUNE

Il est considéré comme l'un des plus grands vins du monde. Château-Chalon est son vignoble natal. Il doit sa renommée à ses qualités organoleptiques ainsi qu'à son élaboration aussi originale que mystérieuse.

LA MOUTARDE

Lors de son premier repas à bord de l'avion présidentiel Air Force One, Barack Obama avait demandé de la moutarde de Dijon... La moutarde, ce condiment dont l'utilisation est répandue dans les habitudes alimentaires continentales, contribue à faire connaître Dijon dans le monde entier. La moutarde de Dijon, reconnaissable à son caractère fort décliné en plusieurs variétés.



Restaurant Gilly-lès-Citeaux © Alain DOIRE

63% de la surface agricole
sous label AOP

98% de la surface viticole
sous label AOP

La Bourgogne-Franche-Comté est une terre généreuse. Les produits qu'elle recèle naturellement ou qu'elle cultive sont autant de richesses qui se combinent en recettes gourmandes. Les terroirs de Bourgogne et de Franche-Comté épousent les caractéristiques géographiques de la région et possèdent chacun leurs spécialités qui souvent se complètent en une palette de saveurs incomparables.

***L'art de la qualité et l'art recevoir,
une tradition...***



ÉCOLE FERRANDI - Dijon

La célèbre école parisienne, école de référence en matière de gastronomie et de management hôtelier, a annoncé son implantation au sein de la Cité Internationale de la gastronomie et du Vin dont l'ouverture est prévue pour le printemps.

LYCÉE FRIANT – Arbois-Poligny

Lycée des métiers de l'hôtellerie et la restauration, l'établissement rempli ses 3 classes de BTS management en hôtellerie-restauration et propose depuis septembre 2018 une nouvelle formation par apprentissage : la mention complémentaire en accueil réception.

ÉCOLE HÔTELIÈRE DE BESANÇON

Créée en 1916, par deux grands voyageurs soucieux de développer l'activité touristique, l'école est la première école hôtelière privée de France. Elle accueille chaque année une cinquantaine d'élèves pour les former aux métiers de réceptionniste et gouvernante.

INSEEC U. WINE & SPIRITS – Beaune

L'école forme, aux niveaux Bac+3, +4 et +5, des experts en management et marketing des vins et spiritueux. Elle propose notamment un Bachelor Sommellerie, gastronomie et luxury services.

INSTITUT UNIVERSITAIRE DE LA VIGNE ET DU VIN - Dijon

Formations initiales et continues permettent de former dans les domaines scientifiques de la viticulture, de l'œnologie, de la commercialisation des produits vinicoles et de l'œnotourisme, de conduire des recherches en sciences de la vigne et en œnologie et de participer à l'avancement et la transmission des connaissances sur la vigne et le vin.

Accord mets et vins...

« *La vigne, le vin sont de grands mystères. Seule dans le règne végétal, la vigne nous rend intelligible ce qu'est la véritable saveur de la terre.* »

Colette

« L'identité de la Bourgogne-Franche-Comté est profondément liée à son vignoble millénaire. Des vins de Bourgogne, mondialement connus, qui ont façonné les paysages. Du nord au sud, il n'y a pas un village où le visiteur ne puisse trouver des caves où s'initier à l'art de la dégustation, se restaurer et poser ses valises dans un lieu entouré de vignes.

Avaler les kilomètres et laisser défiler le terroir. Dans le verre, les fragrances virevoltent, dans l'assiette, les saveurs nous font chavirer et dans le rétroviseur l'envie de savourer encore et encore ces instants gourmands. »



UNE NOUVELLE AOC

« Si la Bourgogne-Franche-Comté séduit les amateurs de vins du monde entier, ce n'est pas seulement grâce à ses grands crus et à ses appellations super-stars, c'est aussi grâce à ses pépites : des terroirs parfois inconnus mais tout aussi délicieux. **Vézelay** est de ceux-là. Embrassant la Colline éternelle, les vignes plantées de chardonnay glissent jusqu'à Asquins, Saint-Père et Tharoiseau. Forts de ce terroir singulier et du travail mené par les vigneron, les vins blancs du vignoble Vézélien viennent de décrocher l'AOC village. Vézelay devient ainsi la quarante-quatrième appellation « Village de Bourgogne ».

33 grands crus classés

180 produits sous signe officiel de qualité

800 km
de routes touristiques
parcourent les vignobles
de Bourgogne et du Jura



ILS VIENNENT DE DÉCROCHER LEUR 1^{RE} ÉTOILE

CHÂTEAU DE VAULT-DE-LUGNY

À proximité de Vézelay, de Chablis et du Parc Naturel Régional du Morvan, le Château de Vault-de-Lugny qui retrace l'histoire de France et de la Bourgogne au fil des siècles est aujourd'hui un hôtel 5 étoiles dont le restaurant gastronomique vient d'être distingué par les inspecteurs du Michelin.

« *Je réalise pour vous une cuisine généreuse et métissée. Je travaille les beaux produits de saison et les savoureux légumes et fruits du potager historique du Château.*

Le moment venu, je vous fais partager ma passion pour les champignons et truffes de Bourgogne. Ma cuisine est une association originale de la gastronomie française rehaussée d'une note subtile d'épices de mon pays. »

Franco BOWANEE, Chef

L'ASPÉRULE – Dijon

Au printemps 2018, Keigo KIMURA, déjà étoilé à Auxerre, a ouvert une petite salle de 20 couverts à Dijon pour « offrir le meilleur de sa cuisine, proposer un accueil attentif et une cuisine travaillée composée uniquement de produits frais et de saison. »

« À l'arrivée : des assiettes millimétrées, harmonieuses, sans aspérités, et des papilles aux anges. » Il vient de rejoindre le cercle des étoilés de la Cité des Ducs.

65 hôtels classés « luxe »

43 restaurants étoilés

« *Si vous n'êtes pas capable d'un peu de sorcellerie, ce n'est pas la peine de vous mêler de cuisine.* »

Colette





Dijon, vue de la Tour Philippe Le Bon © Michel JOLY

Étape 8

De Dijon
à la Vallée de l'Yonne



Dijon retrace l'histoire d'une dynastie hors norme. Celle des Ducs de Bourgogne. La richesse architecturale de la ville montre combien Dijon fut un foyer culturel fastueux : un palais aux dimensions royales, des maisons médiévales à colombages, un théâtre néoclassique et des façades renaissance...



Jeudi 13 décembre 2018

Il suffisait de parler un peu « lumière » et à peine reparti le soleil s'ouvre généreusement sur la nature givrée mentholée. La Côte d'Or et ses vallées quand on la remonte plein nord, Val-Suzon petit village charmant encaissé dans un virage et soudain un changement de lumière, un changement de couleurs, la brume, opaque, qui ferme la route quelques mètres juste devant.

Les champs blanchissent à nouveau. Les éléments d'un tableau de Bruegel se juxtaposent comme par magie, et l'œuvre qui se présente enfin là : Saint-Seine-l'Abbaye en apparition, émergeant des vapeurs de la terre.

Le Châtillonnais se découvre peu à peu. Le curieux cherchera le Château de Bussy-Rabutin, merveille d'harmonie flottant sur l'eau, le jardin créé par son propriétaire d'alors, après avoir été exilé par Louis XIV. On connaît des exils plus dramatiques. La route défile et le rythme semble s'accélérer. Toujours plus vers le nord les trésors s'enchaînent. Il faudrait une vie entière pour s'arrêter partout et tout voir. Je laisse passer Flavigny-sur-Ozerain et sa cité médiévale pour un bref arrêt à l'Abbaye de Fontenay. Préisner et sa Lacrimosa soulignent l'instant privilégié, c'est une chance d'être là, à cet endroit bien précis sur terre. Avant d'atteindre Châtillon-sur-Seine où je suis attendu, la montre m'autorise un détour par Montbard, où je veux saluer Buffon. Longer le canal qui partage la ville industrielle de l'historique, avant de flâner quelques instants en la compagnie du naturaliste dans son parc qui domine la ville, avec les tours Aubespín et Saint-Louis qui se disputent la vue. Avant de le laisser retourner travailler à son cabinet juste à l'entrée.

Puis je suis le canal de Bourgogne, grand ruban gris bleu qui actionnait les fameuses forges, pour s'élargir tout à fait au point d'empiéter sur la route. Les maisons des éclusiers ponctuent la mélodie fluide. Une départementale sur la droite et je reprends la direction de Châtillon.

DIDIER CAILLOUX

Châtillon-sur-Seine, Côte d'Or



Didier CAILLOUX
Sculpteur

« Ici, aucune machine ne remplacera jamais l'homme. »

Tout est recouvert d'une fine couche de poudre blanche, le bureau, les stylos, les documents posés-là. Même lui. Sur ses vêtements, ses mains, sur le visage de Didier CAILLOUX. Un nom prédestiné pour un tailleur de pierre, même si rien ne le prédestinait à cette carrière, de pierre, justement.

« C'est l'opportunité d'un travail au départ, et la rencontre s'est faite toute seule ». Didier est tombé en amour pour ce matériau brutal de prime abord, et pourtant si sensuel quand on prend le temps de le travailler.

Il fait toujours toucher la pierre aux gens qui viennent le voir. Comme pour leur expliquer, leur faire comprendre. Son œuvre qui l'a consacré « Meilleur Ouvrier de France » en 2004 est là pour ça, posée à même le sol dans son bureau. Une colonne torsadée dans une pièce de calcaire d'un seul bloc. Impressionnante de puissance et de légèreté. Le fruit d'un savoir-faire, et aussi d'un talent naturel. Et rien, aucune aspérité, aucun défaut ressenti alors que les doigts se baladent sur la surface calcaire parfaitement plane.

Le calcaire donc, la pierre d'ici, du Châtillonnois, de Bourgogne, celle des cathédrales et des châteaux. Le calcaire et ses 83 variétés, de couleurs, de duretés. Toutes viennent d'ici.

Les constructeurs de cathédrale justement. Parlons-en. Mais ce temps-là est loin, on ne construit plus en pierre de nos jours. « Je rêverais de construire un palais, style Chambord ». Un palais comme une œuvre monumentale où tous les arts de la taille seraient réunis : colonnes, escaliers, sols.

Exigeant techniquement cela va de soi, voire à priori infaisable et pourtant possible. Parce que tout est devenu quasiment possible aujourd'hui. Grâce aux moyens de levage, au diamant pour la coupe, sans oublier le numérique pour penser les projets. L'évolution de la technique, de la stéréotomie, c'est à dire de l'art de la découpe et de l'assemblage des pièces, le permettent. Le savoir-faire et la réputation de Didier ne sont plus à faire.

Dans l'atelier un bloc brut dégrossi fait face à la pièce ancienne à reproduire, avec ses pattes ornées et ses dessins détaillés. Le combat de l'homme et de la matière. Un duel sous le regard amusé d'une femme en buste en marbre de Carrare. Les fameuses scies circulaires à diamant pour dégrossir sont là, et aussi les nombreux outils, toujours les mêmes depuis la nuit des temps : le gravelet, le rifloir, la ripe, la boucharde, le gratte-fond, les ciseaux de toutes dimensions, les gouges... Car quel que soit le travail à effectuer c'est la main qui prend le relai pour la finition.

« Le savoir-faire est aussi exceptionnel parce que le métier a tendance à disparaître. Pourtant si vous sortez du lot, il y a et il y aura toujours du travail ». On sent ce désir de passer le relai, de transmettre le savoir-faire pour qu'il ne se perde pas. Si Didier avait eu un fils, il lui aurait conseillé de faire le même métier.

On ne peut qu'être admiratif devant tant de passion, d'investissement, de croyance, dans ce métier intransigeant. Mais qui le rend si bien par l'œuvre accomplie, et pour l'éternité.



Je me promène dans les rues de Châtillon et je découvre le travail des prédécesseurs de Didier. Les maisons en pierre de calcaire alternent avec le colombage croisé ou droit, offrant à certaines rues un aspect pittoresque sympathique. L'église Saint-Vorles se tient fièrement sur son promontoire, et la Bouix prend sa source en silence en contre-bas. La mystérieuse Dame de Vix est toujours là, allongée, son célèbre vase en bronze à ses côtés.

Quoi de plus logique que prendre la Route du crémant pour aller à Chablis ? La Côte d'Or laisse gentiment la place à sa voisine et cousine, l'Yonne. Quelques châteaux m'appellent encore, Ancy-le-Franc, puissant et droit, et Tanlay l'étrange, le bizarre, édifié avec des pierres comme de corail et les sirènes de Debussy en décor sonore. Puis les vignes à flanc de coteaux se dressent en lignes noires parfaitement parallèles. De-ci de-là, les petits tuyaux de fumée blanche des chaufferettes dans lesquels brûlent les brindilles coupées indiquent le vent. C'est le nettoyage des ceps. La baguette est encore haute pour préserver les bourgeons qui feront la prochaine année, après son baïssage en avril. Préhy, juste derrière la ville de Chablis se tient sur le vallon, avec son L'église en plein milieu des vignes prête à bénir.

DOMAINE DAVENNE

Préhy, Yonne



Clotilde DAVENNE
Viticultrice

« Le luxe c'est surtout le temps passé à recevoir, faire aimer. »

Clotilde DAVENNE n'a rien à voir avec l'idée que l'on se fait du vigneron. Les femmes ont pourtant toujours été présentes dans les vignes, à la taille notamment, ou au pressoir, mais pas sur le devant de la scène. L'histoire du vin est une histoire masculine. « Les femmes ne descendaient pas dans les caves ».

Après ses études d'œnologie, il n'y a pas si longtemps, impossible pour elle de trouver un stage. Sauf à Chablis. Le début de l'aventure. Aujourd'hui, elles sont sept vigneronnes ici, et la femme prend sa place de manière générale dans le métier.

« J'ai toujours couru après les goûts. »

Clotilde n'aurait pas pu faire autre chose. Son rapport à la terre, à la nature, elle l'entretient depuis toute petite quand elle jouait dans le jardin de la ferme de ses parents dans le Morvan. Elle apprend alors les odeurs, les saveurs, le goût... C'est ce rapport émotionnel avec son enfance qu'elle cherche à partager aujourd'hui avec ses clients depuis qu'elle a décidé de faire son propre vin. Provoquer les souvenirs, raconter une histoire. Le rapport à la matière est ici physique, sensuel. Travailler le vin c'est aussi une part de mystère qui se vit. À peine le raisin arrive, qu'il faut déjà prendre des décisions, par expérience, par l'observation, mais aussi par instinct. Ce moment où il faut observer la nature, juste l'empêcher de pencher d'un côté ou d'un autre, pour garder le cap qu'on s'est fixé.

« Je fais le vin comme un parfum. Je suis passionnée par le pinot noir depuis toujours ».

Car ses vins se reconnaissent parce qu'ils sont tout en parfum. La bouche et la puissance viennent après. La qualité d'un vin n'a rien à voir avec sa couleur, sa densité de rouge. La course à la puissance tannique n'a pas de sens pour le pinot.

La complexité aromatique de ce raisin est magique, on est tout le temps étonné par les miracles qu'il produit.

Le retour de sa clientèle est lui aussi source d'étonnement. Ici, on refuse le fameux tonneau en bois supposé donner du caractère au vin. L'histoire, véhiculée grâce à cette singularité qui veut échapper aux tendances, est partagée.

Voilà donc le secret de Clotilde. N'écouter que soi, avant d'écouter l'écho de son histoire portée par des clients connaisseurs. Un échange. Une relation humaine particulière par l'entremise de la nature.

« Meilleur crémant en Suède », une reconnaissance qui va bien au-delà du chablisien. Les prix s'accumulent, les restaurants se positionnent comme clients privilégiés et l'œnotourisme se développe. Chablis un vin de luxe. Grand Crus, 1^{ers} crus, vieilles vignes sans oublier un saint-bris et un irancy toujours aussi minéral, avec sa fin en queue de cerise, Clotilde met la même passion dans toute sa gamme de vin.

Le luxe c'est ce rapport privilégié entretenu entre les hommes, et les femmes grâce au vin partagé.

Les goûts et les saveurs s'entremêlent dans mon esprit. J'ai goûté sans boire.

Le parfum, elle avait raison. Puissant, comme une main qui prend la vôtre et vous embarque dans une farandole sous les tilleuls et la musique qui joue pas très loin.

Je regarde ma voiture et la réalité me rappelle à l'ordre.

Une dernière étape vers la fin de ce voyage riche en rencontres comme en images et en saveurs.

Je ne peux pas m'empêcher de m'arrêter quelques instants devant l'Abbaye de Pontigny, avant d'atteindre Auxerre, et sa vingtaine d'églises, chapelles et sa cathédrale.

La perspective du Pont Paul Bert sur l'Yonne. Les péniches calmement rangées d'un côté, les quais réaménagés pour les promeneurs et les restaurants de l'autre. Et au-dessus, la vieille ville et ses clochers qui décollent vers un ciel Delacroix.

Direction Sens.

Retour aux portes, retour au commencement de ce voyage.

Une dernière étape qui se dresse sur la côte Saint-Jacques : Joigny. Pour la dernière halte, le relais de la Côte-Saint-Jacques donne le ton. L'établissement n'est qu'à 1h30 de Paris. Membre de l'élite de l'hôtellerie française, il compte parmi les 320 établissements hôteliers classés 5 étoiles en France. La cuisine doublement étoilée de Jean-Michel LORAIN honore la promesse d'« une parenthèse bien-être dans un cadre enchanteur ».

Ici, l'air est doux, et le marché sur les quais bat son plein. La rue d'Étape porte bien son nom. Une étape comme un moment particulier, inattendu, une curiosité.

PATRICK LONZA ATELIER

Joigny, Yonne



Patrick LONZA
Encadreur-socleur

« L'art m'est indispensable, je ne pourrai pas vivre sans ! »

L'atelier de l'encadreur d'art Patrick LONZA est tout au fond de la petite cour. Pour y accéder, il faut traverser la grande salle de séjour où règne une atmosphère particulière, comme un cabinet de curiosités géant. Y coexistent les tableaux abstraits encadrés dans de la marqueterie de métal, Picasso dans un coquillage de bois, des masques africains montés sur des socles épurés et géométriques, ou encore cette bibliothèque et ses livres dedans, plein de livres comme une histoire condensée au sein de ce mobilier original. Le tout sur fond de Léonard Cohen.

Ça sent le vernis, ça sent le bois, ça sent la colle, ça sent le vertige. Ce vertige qu'on ressent quand on doit faire mais qu'on ne sait pas encore comment on va le faire même si le savoir-faire acquis permet d'entrevoir quelques certitudes.

« J'ai collecté des strates de connaissances qui font qu'aujourd'hui je crois que je peux dire que j'ai ma patte ».

Patrick LONZA a les yeux d'un enfant. Ce petit enfant du film « Le ballon rouge » de Lamorisse que l'encadreur aime à citer. Un enfant qui aperçoit un gros ballon rouge et qui décide de le suivre partout. Du rêve, mais aussi une confiance dans la vie, dans le chemin qui se trace au jour le jour, le destin ?

« Mon métier est au carrefour de plein d'autres ».

À force de travailler le matériau toujours plus loin, le savoir-faire est devenu aigu, quoique toujours instinctif. Il suffit de le regarder travailler pour le comprendre : ça frappe, ça frotte, ça applique, ça casse, ça lie ! Un univers de tout mais pas tout à fait n'importe quoi, fera naître un cadre éclatant, un socle glorifiant, parfait, unique, de l'art en soi mais au service d'un autre.

Et c'est ça que la clientèle de Patrick LONZA vient chercher ici dans ce petit atelier de Joigny. De l'incongru, du surprenant, mais du noble. Les musées font appel à lui, Picasso, Géricault, Matisse, Delacroix, Dalí et tant d'autres sont passés entre ses mains, mais ce sont surtout des décorateurs, des collectionneurs, et les particuliers en quête d'émotion qui font appel à lui. Il travaille avec deux maisons prestigieuses dans le domaine du cadre et du socle, « Frame and design » et « Les cadres Gault » à Paris, pour lesquels il fabrique des pièces uniques.

« Les matériaux que j'utilise ne sont pas luxueux, intrinsèquement ».

Le bronze, le bois, la résine, le plastique, il n'utilise que des matériaux très simples à la base, mais pour en faire « de la haute couture » comme il le dit.

Du sur-mesure.

Si les prix sont relativement élevés c'est à cause du temps et de la valeur ajoutée, « sa patte », ce savoir-faire si spécifique qu'est le sien.

Au-delà de l'objet et du savoir-faire d'exception, pouvoir créer avec l'énergie de l'enfant qui joue, dans le cadre idyllique d'une petite ville coincée entre les vignes et l'Yonne, le luxe c'est aussi ça.

Je quitte ce cabinet de curiosités à taille humaine pour revenir à la réalité, et je me dis qu'on devrait tous avoir un ballon rouge à suivre.

Pierre de Bourgogne & architecture

« La Pierre de Bourgogne, c'est la noblesse d'un produit unique, universel et éternel »

La Pierre de Bourgogne est défendue par l'association éponyme qui regroupe 27 entreprises, carriers, tailleurs de pierre, artisans et sculpteurs, et représente près de 600 emplois sur les 4 départements bourguignons. Depuis l'été 2018, seuls les produits intégralement extraits et façonnés en Bourgogne pourront porter le nom de « Pierre de Bourgogne ».

Semi tendre, elle peut aussi être dure. Intemporelle, universelle, elle épouse tous les formats. Elle n'a qu'une identité, mais plusieurs noms permettent de la désigner. Comblanchien, Corton, Nod, Buny, Magny... Des noms qui souvent font référence à son lieu d'extraction.

Il existe plus de 83 pierres différentes et autant de couleurs constituent un nuancier du blanc au doré, du beige au bleu. Elle, c'est la Pierre de Bourgogne toujours reconnaissable.

Le British Museum, le Louvre de Paris, la fondation Louis Vuitton, la nef du Grand Palais, le Musée des Arts islamiques de Doha, les pieds de la Tour Eiffel... Abbayes et châteaux, artistes et sculpteurs... tous ont pour point commun la Pierre de Bourgogne qui s'exprime tout aussi bien dans la rénovation d'œuvres anciennes que pour la création d'objets contemporains.

UNE RECONNAISSANCE MÉRITÉE

La Pierre de Bourgogne est protégée depuis juillet 2018 par une IGP (identification géographique protégée). Cette indication géographique couvre plusieurs types de matières premières : la lave, la pierre mureuse, les blocs ou les tranches de pierre. Ainsi que les produits finis ou semis finis : dallages, pavements, mobiliers d'extérieur, corniches, escaliers ou sculptures. Cette reconnaissance est le fruit d'un travail mené depuis 2012, dont l'objectif est de garantir la notoriété du produit et la protection des productions et des entreprises.



Pierre de Bourgogne - Abbaye de Maizières © Michel JOLY

15,8% de la production de pierre calcaire et de marbre en France

5 bassins d'extraction

600 emplois

Je retrouve Sens, et les portes de la Bourgogne-Franche-Comté se referment derrière moi. Un carnet de rencontres qui fait un tour de la région et ce sentiment qui va de soi, justement, de ne pas en avoir fait le tour. Un territoire si vaste, si varié, de la vallée d'Yonne aux vallons du Morvan en passant par la générosité du Doubs, les reliefs du Jura et la douceur de la Haute-Saône. Et au bout d'une route, au détour d'un relief, dans un village ou au beau milieu d'une ville, des talents exceptionnels qui fabriquent le beau, l'unique... Le luxe ou pour le luxe.

Des artisans, des industriels, des industriels-artisans aussi différents que les objets qu'ils produisent, et pourtant si semblables par leurs aspirations, leurs savoir-faire et la qualité qu'ils exigent. Des histoires solitaires, et des histoires familiales... des histoires d'entreprises. Mais toujours ancrées dans le territoire, cette région dont le sol produit tant de miracles. Sa terre, son eau, son bois, son métal, sa pierre, toute cette matière brute et noble, toutes les nouvelles opportunités de nouveaux matériaux pour un produit d'exception au final, un produit de luxe. Enfin le luxe, c'est aussi l'histoire. La mémoire. Car il permet de faire passer des savoir-faire d'exception d'une génération à l'autre. Pour cela, le luxe n'a pas de prix.

”



« Foyer de la gastronomie Bourguignonne, notre excellence s'est construite sur l'alchimie entre spécialités du terroir et productions industrielles d'exceptions référencées à l'international. »

Yves DELOT

Président de la CC Serein et Armançe

LE LUXE, UN SECTEUR MULTIFORME

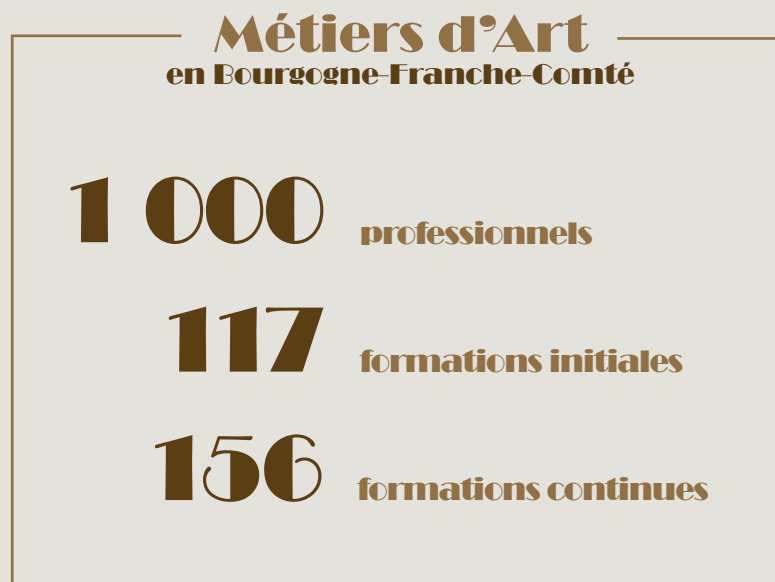
Hors hôtellerie et gastronomie, nous avons dénombré plus de **350 entreprises** qui emploient quelque **10 000 personnes** et font vivre de nombreux territoires.

Un maillage essentiel complété par près de 1 000 artisans d'art qui perpétuent, eux aussi, l'excellence du geste et la rareté des métiers.

Manufactures ou tout petits ateliers, TPE ou ETI industrielles, ensemble, tous participent au dynamisme des territoires et sont une véritable vitrine d'excellence. Près de 93 entreprises ont reçu le label « **Entreprise du Patrimoine Vivant** », d'autres sont distinguées par le label « **Origine France Garantie** ».

Avec un réseau dense d'établissements de formations dédiées à l'horlogerie, la maroquinerie, la lunetterie, les arts du bois, de la céramique... du CAP au diplôme d'ingénieur et près de 400 formations initiales ou continues en métiers d'Art... **ces savoir-faire de luxe et d'exception se renouvellent et s'inscrivent dans le futur.**

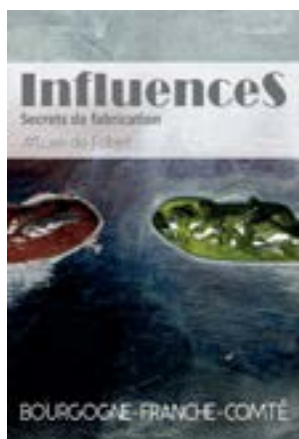
Ce qui fait la particularité de la Bourgogne-Franche-Comté, c'est bien la densité des savoir-faire qui s'expriment sur l'ensemble des activités : de la matière à transformer jusqu'à la mise en scène des produits dans leurs réseaux de distribution.



Source : Institut des Métiers d'Art

*L'histoire s'écrit en Bourgogne-Franche-Comté,
écrivez-la avec nous !*

Influences...



n°1 - juin 2017
Luxe de l'objet



n°2 - juin 2018
Luxe



n°3 - février 2019
Rencontres



n°4
À découvrir prochainement

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

À chaque étape du développement d'une entreprise : un interlocuteur unique assure un accompagnement professionnel et un suivi personnalisé en toute confidentialité.

SERVICES AUX ENTREPRISES

- > Ingénierie de projet d'entreprise
- > Ingénierie de projet innovant
- > Ingénierie technique, financière, juridique, RH
- > Recherche de foncier et d'immobilier d'entreprises
- > Mise en relation et recherche de partenaires



> VOTRE CONTACT À L'AER
Anne FALGA
afalga@aer-bfc.com
T. +33 (0)3 81 81 82 83



UNE RÉGION
SECRÈTE!

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE