

CENT UN MILLE

LA REVUE DE SAUMUR VAL DE LOIRE

N°4



001/100



Organisation
des Nations Unies
pour l'éducation,
la science et la culture



Val de Loire entre
Sully-sur-Loire et Chalonnes
inscrit sur la Liste du
patrimoine mondial en 2000

SAUMUR
VAL DE LOIRE
AGGLOMÉRATION



EXPO CENT UN MILLE



15 entreprises de l'Agglomération Saumur Val de Loire et leur dirigeant présentent **leur savoir-faire, leur dynamisme, leur talent, leur histoire...** à travers les clichés de la photographe Coralie Pilard.

L'exposition, à géométrie variable, est proposée **gratuitement** aux collectivités, associations, entreprises...



Fiche technique et catalogue disponibles sur simple demande à communication@agglo-saumur.fr ou au 02 53 93 50 12

photo Bernard Lebrec/Service communication CA Saumur Val de Loire



Jean-Michel MARCHAND
Président de la Communauté d'Agglomération Saumur Val de Loire

ÉDITO

Avec le retour des jours heureux, c'est un plaisir de vous inviter à la découverte d'un nouveau pan de l'économie de notre Communauté d'Agglomération Saumur Val de Loire.

Avec des talents insoupçonnés, une adaptabilité remarquable et des capacités d'innovation infinies, notre territoire est riche d'une économie du luxe incarnée par des femmes et des hommes dont le savoir-faire et les qualités constituent une richesse patrimoniale exceptionnelle souvent méconnue et toujours trop discrète.

C'est l'industrie des médailles, issue de la tradition saumuroise des pâtenotriers, qui se diversifie vers les objets précieux et accessoires pour les maisons de haute couture, avec comme pôle d'excellence l'Institut de Bijouterie du Centre de Formation d'Apprentis.

C'est le travail du cuir porté par la présence du Cadre Noir et l'Equitation de tradition française repris par les artisans : selliers, bottiers et maroquiniers pour fournir les grandes marques.

Ce sont ces artisans et PME qui créent le design et imaginent les objets du futur.

Ce sont les vins de nos producteurs aux sages savoirs et sensibles à la qualité de notre environnement, tout comme notre gastronomie sublimée par des chefs de renom.

Bien d'autres belles surprises vous attendent au détour des pages de ce numéro de Cent un Mille illustré par l'oeil avisé et l'inspiration de Coralie Pilard, photographe. Qu'elle soit chaleureusement remerciée comme vous tous, acteurs économiques, toutes filières confondues, ainsi que vos équipes qui avez, par votre engagement et votre opiniâtreté, affronté cette période difficile que nous traversons.

Des remerciements également aux acteurs de ce numéro 4, à Jean-Luc Lhémanne, Conseiller délégué, aux agents du service Communication¹ et de la Direction du Développement Economique et de l'Attractivité² de Saumur Val de Loire.

¹ Samuel Allory, Bernard Lebrec, Colombe Dewavrin

² Sandrine Boisné, Alexandre Deffois, Aurélie Roset-Meloy, Carole Charbonnier, Coraline Thual et Lucy Frisat

SOMMAIRE

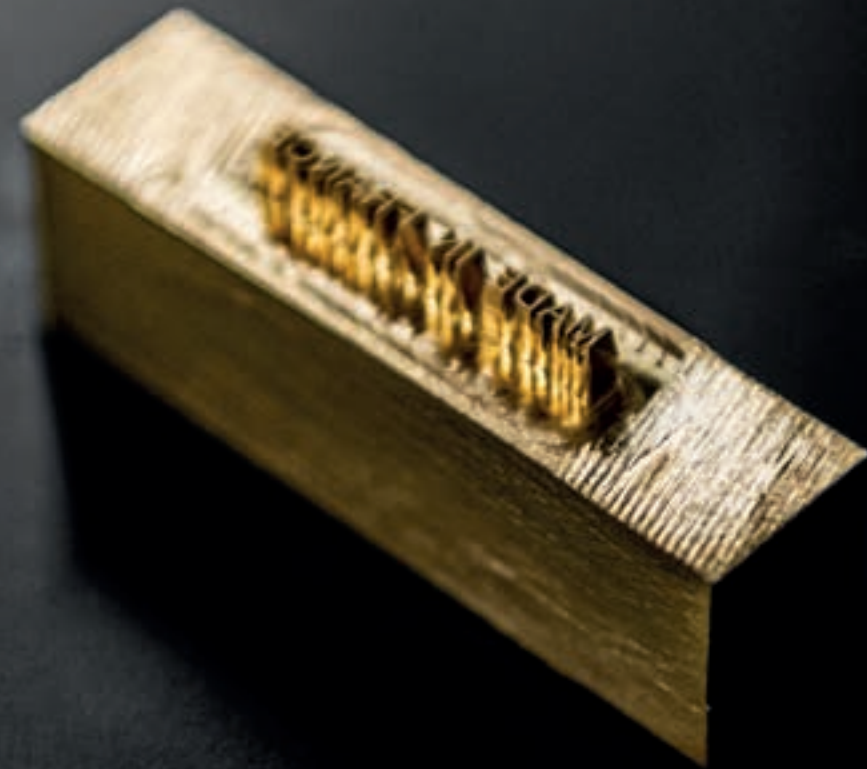
L'ATELIER DOUESSIN	P.4	SELLERIE BUTET	P.28
MAISON PERROTTE	P.8	L'INSTITUT DE BIJOUTERIE	P.32
MARTINEAU	P.12	ATELIER MAMET & VARENNES	P.36
LA BOUCLÉE	P.16	LA MAISON CHARTIER	P.40
JEAN BAL	P.20	SAUMUR BOTTERIE	P.44
LE POTAGER DU PETIT MOULIN	P.24	LE GAMBETTA	P.48

Communauté d'Agglomération
Saumur Val de Loire
11, rue du Maréchal-Leclerc - CS 54030
49408 Saumur Cedex
www.saumurvalde Loire.fr
Contact :
communication@agglo-saumur.fr

Directeur de la publication :
Jean-Michel Marchand
Rédacteur en chef : Jean-Luc Lhémanne
Rédacteur en chef adjoint : Samuel Allory, responsable du service communication de l'Agglomération Saumur Val de Loire,
Photographies :
Coralie Pilard sauf mention spéciale
Rédacteur : Bernard Lebrec, journaliste au service communication de l'Agglomération Saumur Val de Loire

Conception graphique : Pixim
Impression : Imprimerie Loire Impression
Tirage : 5 000 exemplaires
Médaille de la photo de Une :
Conception et fabrication Martineau Saumur
Reproduction totale ou partielle interdite
Dépôt légal à parution :
978-2-490176-03-8





MADE IN FRANCE

© photo Groupe HOFICA

L'ATELIER DOUESSIN

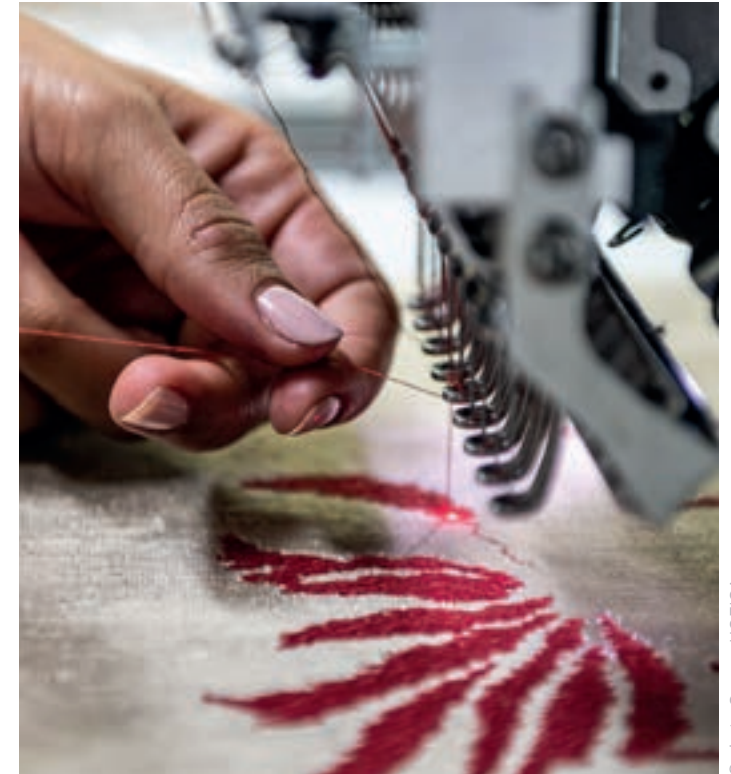
7^E SOCIÉTÉ DU GROUPE CHOLETAIS HOFICA, SPÉCIALISÉ DANS LE LUXE

Le 9 décembre dernier, Jean-Yves Papin, président de la holding choletaise HOFICA majoritairement spécialisée dans la maroquinerie de luxe, recevait les clés d'un atelier-relais de 900 m² construit par l'Agglomération Saumur Val de Loire. L'ATELIER DOUESSIN devrait recruter à terme 300 personnes dans la région.



Jean-Yves Papin, président et Olivier Papin, directeur général

L'histoire du Groupe HOFICA débute en 1982 avec la création de PACT EUROPACT, entreprise rattachée au monde de la chaussure. La société est reprise en 2006 par Jean-Yves Papin qui en a changé l'identité afin de l'orienter vers le monde du luxe. Aujourd'hui, le Groupe HOFICA comprend sept sociétés* spécialisées dans la découpe, la fabrication et l'ennoblissement sur matières souples. « Nous avons créé un réseau aux multiples savoir-faire et notre fabrication est 100 % française. Nos donneurs d'ordre sont majoritairement des maisons haut de gamme et de luxe dans les secteurs de la maroquinerie, de la haute couture, de l'ameublement, de l'équipement nautique, aéronautique, des véhicules de loisirs... », explique Jean-Yves Papin.



© photo Groupe HOFICA

EXPLOITER LE POTENTIEL DU SAUMUROIS

Quant au choix de se développer dans la région saumuroise, Jean-Yves Papin confie : « Recruter dans le Choletais, où la filière mode est déjà bien implantée, est compliqué. En créant notre septième société à Doué-en-Anjou, nous avons souhaité ainsi exploiter le potentiel du Saumurois. L'Agglomération Saumur Val de Loire a été à l'écoute de notre demande et réactive pour trouver une solution. Aussi, Doué-en-Anjou étant à proximité de notre siège de Maulévrier, les échanges seront facilités. »



© photo Groupe HOFICA

UN ESPRIT FAMILIAL

Le président du Groupe HOFICA cultive un esprit familial et privilégie la simplicité et les relations de confiance vis-à-vis des 640 collaborateurs : « *Authenticité et proximité des relations, humilité et goût de la réussite en équipe sont les piliers de notre management. Les équipes se renforcent et se structurent pour accompagner le développement et préparer l'avenir du groupe. Depuis plus de 35 ans, ce sont les mêmes valeurs de travail, d'engagement et de confiance qui sont transmises au sein de notre entreprise. Chaque actrice, chaque acteur de cette réussite continue de s'investir toujours plus.* »

L'IMPORTANCE DU SAVOIR-ÊTRE

La remise des clés de l'ATELIER DOUESSIN a eu lieu le 9 décembre 2019 et le premier groupe de formation d'une douzaine de personnes a débuté le 10 février 2020. Le parcours de formation est réalisé en douze semaines avant que les nouveaux maroquiniers commencent leur activité sur le produit. L'objectif est qu'ils acquièrent les bases du métier de la maroquinerie. « *Nous leur enseignons aussi ce qui relève du savoir-être dans l'entreprise, ses codes, la solidarité entre collègues de travail, de quelle manière tous les salariés doivent poursuivre le même objectif* », conclut Jean-Yves Papin.

À moyen terme, près de 300 salariés seront recrutés dans la région saumuroise et le groupe a déjà fait l'acquisition d'un terrain de 22 000 m² à proximité de l'actuel atelier-relais pour accueillir un nouveau bâtiment à l'horizon 2021 - 2022.

www.hofica.com



© photo Groupe HOFICA



© photo Groupe HOFICA

“

POUR VOUS, C'EST QUOI LE LUXE ?

C'est tout d'abord une exigence très forte de la part de nos clients à laquelle nous devons répondre par une qualité irréprochable. Nous avons de vraies compétences au sein de nos ateliers et un savoir-faire artisanal et industriel unique. La reconnaissance que nous pouvons avoir est extrêmement forte et cela nous pousse à relever chaque jour de nouveaux challenges.

”

EN CHIFFRES

- **38** ans d'expérience
- **7** sociétés*
- **9** ateliers
- **640** collaborateurs
- **1,5 M d'€** d'investissement en 2019
- **40 M d'€** de chiffre d'affaires (6 M d'€ en 2006)
- **24 500** m² de bâtiments
- **E3 ++** cotation Banque de France (appréciation sur la capacité d'une entreprise à honorer ses engagements financiers à un horizon d'un à trois ans)

© photo Groupe HOFICA



EN DATES

1982 : création de la société Piqûre Automatique Choletaise à Maulévrier

2006 : rachat du groupe par la holding HOFICA, présidée par Jean-Yves Papin

2009 : création de MAROFICA

2010 : acquisition d'ÉVIDENCE

2016 - 2017 : création de COSY DESIGN et de HOFICOUPE

2018 : acquisition d'Airache Production et de New Covex, devenue COSY EQUIPEMENT

2020 : création de l'ATELIER DOUESSIN

© photo Groupe HOFICA



*PACT EUROPACT (ennoblissement sur cuir et textile - broderie, sérigraphie, impression numérique, mise en relief de matière, coupe - Maulévrier), MAROFICA (atelier de maroquinerie - Maulévrier), ÉVIDENCE (atelier de maroquinerie - Sèvremoine), COSY DESIGN (sellerie garnissage - équipement de confort de décoration - Maulévrier), HOFICOUPE (découpe de matériaux souples - Sèvremoine), COSY EQUIPEMENT (sellerie garnissage - véhicules de loisirs - Saint-Denis-d'Anjou), ATELIER DOUESSIN (atelier de maroquinerie - Doué-en-Anjou)



MAISON PERROTTE, LA CONFITURE HAUTE COUTURE

De nombreux chefs étoilés de France et d'ailleurs lui font confiance, Stéphane Perrotte, maître confiturier à Vaudelnay, leur prépare des confitures sur-mesure aux noms aussi évocateurs que ceux des fruits qu'il utilise. Son savoir-faire a été de nombreuses fois récompensé. En 2014, il remporte le Concours du meilleur confiturier de France et en 2015, devient Champion du monde de la confiture. Il est le seul à avoir remporté ces deux titres. Depuis 2013, il a cumulé 11 médailles au Concours général agricole.



Né en région parisienne il y a 47 ans, Stéphane Perrotte, originaire de Normandie, explique son arrivée en Anjou « pour suivre mes parents et revenir sur les traces de mes origines. » Piqué de généalogie, il confie « avoir des gènes de Guillaume le Conquérant dans le sang » et conte toute l'histoire des descendants de celui qui deviendra roi d'Angleterre et leurs passages en Anjou et en Normandie. Son affection pour l'Histoire, l'artisan n'en a pas fait preuve pendant sa courte scolarité, « J'ai quitté l'école à 15 ans. » Il s'initie dès lors à un métier de bouche en entrant en apprentissage de charcutier traiteur et obtient même la médaille de bronze du Meilleur apprenti de France. Entrepreneur dans l'âme, il est alors à la tête de plusieurs entreprises artisanales. L'envie de retrouver de vraies racines transmises par « une famille d'artisans et de producteurs responsables » et le souvenir d'une grand-mère devant ses fourneaux avec son chaudron de cuivre lui font devenir artisan confiturier.



DE DÉCOIFFANTES CRÉATIONS

2013, la Maison Perrotte ouvre avec le souhait pour son créateur de « donner une autre vision de la confiture, de la moderniser, de lui redonner ses lettres de noblesse. Je veux montrer qu'il existe d'autres façons de consommer la confiture. Tous mes efforts vont en ce sens : proposer des confitures cuisinées, des produits élaborés, qui sortent de l'image traditionnelle de la confiture sur une tartine de pain. » d'où son surnom de cuisinier des fruits. Ses créations se déclinent en fruits ou épices, voire des alcools aux noms donnant envie de voyager : framboises Meeker, citron La Valette, clémentines et oranges du Vésuve, gin Citadelle ou encore poivre de Timut.



ARTISTE DU SUR-MESURE

Le succès est rapidement au rendez-vous et une première rencontre est décisive avec Thibaud Ruggeri, le chef étoilé du restaurant de l'abbaye de Fontevraud. « Je lui ai présenté mon travail, ai écouté ses remarques constructives et une belle amitié est née avec ce passionné. » Ils sont une quarantaine de chefs maintenant à demandé à l'artiste, du sur-mesure. Stéphane Jégo, pape de la bistronomie et patron de l'emblématique L'Ami Jean accompagne « un joli poisson d'une confiture pomme, cidre basque et piquillos. » La cheffe triplement étoilée Anne-Sophie Pic présente une confiture d'orange, orange fumée et d'un des meilleurs whiskies Hibiki, avec un fromage.



“

POUR VOUS, C'EST QUOI LE LUXE ?

Pour moi, le luxe, c'est souvent synonyme de superflus car je pense toujours aux gens pour qui le luxe est déjà d'avoir un toit, de manger correctement. Je ne me considère pas dans le luxe, mais simplement dans une approche responsable et équitable de l'alimentation où l'ensemble des acteurs, du producteur au consommateur peuvent vivre de leur travail et consommer de bons produits.

”



UN RÉEL SAVOIR-FAIRE DANS LE LUXE

Pour réaliser ces mélanges exclusifs, il utilise tous sens. « La création est très compliquée à expliquer, justifie-t-il. Avec tous mes sens, j'aime faire des choses qui ont du sens. Je n'ai pas de recettes établies, c'est le produit qui me guide. La qualité, c'est le fruit. Pour faire une confiture moins sucrée, il est indispensable que les fruits soient

riches en fructose. Cela évite de rajouter du sucre au moment de la cuisson. » Quant au nombre de ses collaborateurs ? Il répond : « Je fais vivre six familles. » Et au chapitre projet ? « J'aimerais lancer une biscuiterie confiserie », de quoi enflammer encore les papilles des plus grands cuisiniers, des gourmets et des gourmands !

www.maisonperrotte.fr



MARTINEAU

UN SAVOIR-FAIRE DE TROIS SIÈCLES RÉSOLUMENT TOURNÉ VERS L'AVENIR

Saumur a une longue tradition de patenôtriers commencée au XVI^e siècle avec la découverte d'une statue miraculeuse de la Vierge dans le quartier des Ardilliers. Au fil des siècles et des années cette activité est entrée dans l'ère industrielle générant plus de 200 emplois au sein de trois entreprises saumuroises, dont Martineau dans la zone Ecoparc au nord de Saumur. Jean Quentin, son actuel dirigeant perpétue la tradition tout en s'adaptant à la demande. Rencontre...



L'histoire Martineau naît au début du siècle dernier. Léon et Charlotte Desnoue, cadres dans une entreprise saumuroise de médailles, décident de se mettre à leur compte en 1906 et ouvrent une fabrique d'objets religieux à Saint-Lambert-des-Levées. L'affaire reste artisanale, mais trouve un intéressant débouché auprès des marchandes de Sainte-Anne d'Auray.

En 1919, les Desnoue vendent leur entreprise à des neveux, Émile Pineau et surtout au fils d'un façonnier de la Maison Mayaud, Marcel Martineau qui a reçu une formation technique poussée et qui développe les exportations, en particulier, vers l'Allemagne* et la Pologne*. L'entreprise reste dans la famille jusqu'en 2009, année où elle est mise en vente, Jean Quentin l'acquiert. « *Je suis tombé sur ce dossier un peu par hasard, il n'y avait pas de repreneur pour cette entreprise saine, au réel savoir-faire et aux vraies compétences.* » L'homme, approchant la cinquantaine à l'époque, a fait une brillante carrière dans l'agro-alimentaire puis un passage par le bio carburant et le bio combustible avant de tenir les rênes de Martineau.

*Source Joseph-Henri Denécheau / Saumur Jadis



DES OBJETS PORTEURS DE SENS

« Sur le site saumurois ou bien sur celui de la filiale Béraudy et Vaure à Ambert dans le Puy-de-Dôme, nous frappons le métal, injectons le zamak, alliage de zinc et travaillons le bois. On moule aussi la résine. » C'est plus d'une vingtaine de métiers qui interviennent pour créer et fabriquer, ce que nomme avec une certaine fierté légitime, Jean Quentin, « des objets porteurs de sens ». L'expression est devenue signature de la marque. À y regarder de près, chacun effectivement trouvera du sens dans un chapelet, une médaille religieuse, un insigne, une épingle à cravate... « Nous souhaitons transmettre une émotion avec nos objets. » Petits de taille certes, mais de qualité. « Tous nos produits sont créés, façonnés et finis dans des ateliers français garantissant qualité, proximité et donc réactivité », confie ce fan de la French Fab.



SUBLIMER LES PLUS GRANDES MARQUES

Les petits objets se déclinent aussi en luxe grâce aux savoir-faire de la PME. Les créations mettent encore plus en valeur l'image de grandes marques de la parfumerie, de cosmétique, de la maroquinerie et plus récemment des champagnes avec des muselets en matière précieuse pour le bonheur des placomusophiles.

Pour les projets à venir, ils sont nombreux dans la tête de Jean Quentin : « La réflexion sur une réorganisation de notre site à Ecoparc est entamée. » Il est vrai que les bâtiments portent les marques des années 90, voire au-delà à regarder les machines qui « rendent pourtant toujours de bons services. » Ce sera aussi, pour l'artisan industriel la poursuite « du mariage des techniques ancestrales et actuelles. » Après dix années comme président du groupe Martineau, Jean Quentin a été rejoint par son fils Pierre, depuis deux ans à la production et sa fille Charlotte vient d'intégrer le service commercial. « L'objectif est d'engager tranquillement une transition pour assurer l'avenir de Martineau dans un projet de développement sur le long terme et implanté sur le territoire. » Ils auront la charge de poursuivre la destinée de trois siècles d'excellence à la française et avec... Sens.



“

POUR VOUS, C'EST QUOI LE LUXE ?

Dans un univers créatif sans cesse renouvelé, le luxe, au travers de marques et de maisons prestigieuses, allie savoir-faire, exigence forte de qualité, tradition et durabilité. Depuis la Renaissance puis sous l'impulsion de Louis XIV et maintenant d'entrepreneurs visionnaires accompagnés de tous leurs collaborateurs, le luxe à la française est vraiment un atout de notre pays et un marqueur de notre culture.

”

EN BREF

Le groupe Martineau compte 105 salariés dont 85 à Saumur, réalise un chiffre d'affaires de 7 M d'€ et propose 40 000 références. En 2010, il a reçu du ministère de l'Économie, le label Entreprise du patrimoine vivant qui distingue les entreprises artisanales détenant un patrimoine issu de l'expérience manufacturière française.

www.martineau.fr



LA BOUCLÉE® CHIC ET ÉLÉGANTE 100 % ANGEVINE

Au cœur des vignobles saumurois et dans le temple du vélo en mode vintage, le Syndicat des vins de Saumur était en quête d'un objet pouvant symboliser ce lien : La Bouclée® est créée. Le porte-bouteille(s) d'une seule pièce en cuir est sorti de l'imagination de Denis Chapron et rencontre immédiatement son public à l'Anjou Vélo Vintage 2016. L'astucieux accessoire est maintenant décliné pour de nombreux usages.

Denis Chapron, enfant turbulent mais surtout sans grande envie de traîner sur les bancs de l'école, se cherche... pas trop longtemps. « J'étais assez créatif, j'aimais dessiner et aussi bricoler. Mon journaliste de père venait d'un reportage sur les portes ouvertes du CFA de la CCI de Saumur et il m'a parlé des formations en bijouterie et joaillerie. J'ai été séduit. » Un stage chez un joaillier saumurois et la vocation naît réellement. Le cursus se passe en alternance au CFA de Saumur et chez un artisan parisien dès l'âge de 16 ans.

LA BOUCLÉE® : L'ORIGINALE

LaBouclée®, un porte-bouteille(s), d'une seule pièce de cuir « de vachette, tannage végétal » permettant le transport sur le cadre ou le guidon d'un vélo, d'un flacon de vin local ou d'ailleurs. Dans cette conception, Denis Chapron s'affranchit des codes de la maroquinerie traditionnelle : « pas de couture, ni de rivets et encore moins de colle. Je pense que le procédé est unique au monde. » Aussi, si la marque est déposée, aucune chance que l'Asie puisse s'emparer de l'idée et la reproduire en moult exemplaires à bas coût : « Sur ces produits, j'ai un très faible coût de main-d'œuvre. » Satisfait, le créateur confie : « L'échelle des objets en cuir m'offre un plus grand terrain de jeux et me permet d'y déployer mon savoir-faire mécanique dans un secteur en manque d'innovation. »



DÉCOUVERTE DE LA MAROQUINERIE

2001, les CAP bijouterie et joaillerie en poche, c'est la création avec deux copains d'un atelier à Chauvigny (Vienne). Denis Chapron laisse aller son talent et répond aux demandes exclusives de ses clients en concevant et fabriquant des bijoux uniques. Puis 2008 voit l'arrêt de l'atelier. « La crise de 2008 impacte sur mon parcours. Le prix de l'or avait quadruplé. Ce n'était plus possible. » Passage par l'enseignement à l'Institut de Bijouterie de Saumur, parallèlement à des tentatives de créations pour les maisons de luxe : « Je me suis cassé les dents en laissant aussi beaucoup d'énergie et d'argent, de plus j'avais envie de fabriquer des pièces plus grandes et je découvre le cuir. » Le touche-à-tout autodidacte en maroquinerie est rapidement repéré et la rencontre de deux Saumuroises, qui ont travaillé 17 ans chez Hermès, fait le reste. « Les échecs rendent plus fort. » Il apprend « les ficelles du haut de gamme » et partage sa rigueur avec les deux artisans et puis arrive la demande du Syndicat des vins de Saumur qui booste le tout.

DÉCLINAISON PÉTANQUE

L'idée de La Bouclée® a germé avec la rencontre de vignerons en mode vintage ; la version pour les bouteilles de bières est une demande de brasseurs rencontrés à Berlin ; le sac à main grand modèle est celle de la mère de l'artisan ; les amies, un tantinet jalouses, souhaitent un modèle plus petit ; les hommes des cartables et les branchés parisiens un mixte sac à dos-sacoche. Toutes les créations du Saumurois sont le fruit de rencontres ou d'observations. En mai dernier, alors qu'il est de passage dans le Sud, haut lieu de la pétanque, La Bouclée® spéciale triplette prend forme dans son imagination. La Boule bleue, la plus ancienne fabrique de boules de Marseille, est séduite et y appose sa marque... 600 pièces déjà vendues à ce jour. La Bouclée® est partout en France, surtout dans les magasins de cycles. Notre inventeur les a démarchés lors d'un tour de France (en voiture) et l'objet est très apprécié à l'étranger, logique quand on unit le vin au made in France.

LE LUXE S'Y INTÉRESSE

L'histoire ne s'arrête pas là et le luxe réapparaît sous les contours d'une grande maison de champagne propriété d'un non moins grand groupe de l'industrie du luxe qui souhaite décliner La Bouclée® sur ses flacons prestigieux. Un an de travail, trois prototypes plus tard, les premiers modèles sont livrés en février et la confidentialité demeure de mise, la célèbre marque a acheté les droits de la création.

Les idées nouvelles fusent encore dans la tête de Denis Chapron. Une chose semble certaine : l'histoire de La Bouclée® est loin d'être... bouclée.

www.labouclée.com



“ POUR VOUS, C'EST QUOI LE LUXE ?
Pour moi le Luxe c'est le Temps. Les plus beaux ouvrages, les plus belles créations sont, selon moi, issus d'un long processus de recherche et développement. C'est encore plus flagrant à notre époque où le monde veut tout, tout de suite, à bas coût. ”



JEAN BAL LE LUXE !

Jean Bal, comme son nom l'indique, fabrique des emballages et plus précisément des emballages thermoformés pour la filière du luxe qui concentre 50 % de l'activité de l'entreprise. Créée en 1988 à Longué-Jumelles et dirigée aujourd'hui par Didier Philippe, Jean Bal s'inscrit aussi dans une démarche volontariste de développement durable.

Après une carrière en tant que directeur marketing et commercial puis directeur général au Royaume-Uni et en France, pour le compte de sociétés multinationales allemandes et américaines, il décide en 2002 de reprendre l'entreprise Jean Bal, à l'occasion du départ en retraite de son dirigeant fondateur. « J'ai eu l'opportunité de me lancer relativement jeune, à 42 ans, dans la reprise d'une société à taille humaine et de plus, proche de ma région d'origine : la Touraine. Ce qui m'a plu, c'est le positionnement de Jean Bal dans le secteur du luxe ainsi que la double expertise dans le thermoformage et la fabrication intégrée de moules. »

DES PRODUITS SUR-MESURE POUR LE LUXE

Jean Bal intervient dans les parfums, les produits cosmétiques et les alcools et spiritueux. « Nous fabriquons principalement des calages pour des coffrets et des étuis permettant à la fois de mettre en valeur les produits et de bien les protéger. Ils peuvent être de différents aspects, suivant le choix des marques : tissu ou velours, transparent ou opaque, mat ou satiné... et surtout, ils incorporent de plus en plus de matières recyclées. Ce sont des produits sur-mesure dont nous assurons le développement grâce à notre bureau d'études intégré. Nous créons ainsi près de 400 nouveaux produits chaque année. » Toutes les plus grandes marques du luxe utilisent ces éléments de calage pour leurs coffrets pour des offres spéciales, comme à Noël ou bien permanentes.



5,2 M D'€ DE CHIFFRE D'AFFAIRES

Au cours des dernières années, la société a progressé rapidement de 22 salariés en 2016 (CA 3,6 M d'€) à 30 salariés en 2020 (CA 5,2 M d'€). Pour ce faire, Didier Philippe et son équipe ont positionné Jean Bal comme un créateur et acteur majeur avec les marques. « Nous avons fait un gros travail en innovant et aussi en participant à de nombreux salons. Nous avons également largement renouvelé notre parc machines et investi »



DES EMBALLAGES INDUSTRIELS ET GRAND PUBLIC

Jean Bal travaille aussi pour d'autres secteurs. Ainsi la société réalise de nombreux plateaux permettant de fiabiliser les process industriels tels que l'automatisation, la manipulation, le stockage ou le transport de pièces industrielles de dimensions variées. Ces emballages sur-mesure peuvent avoir des traitements spécifiques : anti-rayures, anti-poussière, traitement ESD*... L'industrie représente 40 % du chiffre d'affaires de Jean Bal. Enfin l'entreprise réalise également des emballages pour le grand public (10 % du CA), comme des blisters pour tétines de bébé pour une entreprise du Choletais ou encore des emballages pour une célèbre marque de macarons.

VERS 100 % DE PLASTIQUE RECYCLÉ

L'entreprise longuéenne a mis en place plusieurs démarches en faveur du développement durable et le développement de l'économie circulaire. « La totalité des chutes issues de notre production est broyée à Segré, puis réextrudées chez des partenaires-fournisseurs soit à Longué-Jumelles, chez Carolex, soit à Angers. Elles nous reviennent sous forme de bobines, destinées à la fabrication de nouveaux emballages. C'est donc un circuit particulièrement court et efficient ». Jean Bal s'approvisionne également auprès de fournisseurs qui transforment les plastiques collectés par les centres de tri, provenant des poubelles jaunes. La démarche fonctionne particulièrement bien et le cercle vertueux s'amplifie : en 2018, l'utilisation de plastique recyclé représentait 40 % de la production de Jean Bal, 50 % en 2019 et devrait avoisiner les 60 % cette année. « Nous atteindrons probablement les 100 % à terme. La demande des grandes marques, comme des autres secteurs est particulièrement forte en la matière. Elles sont aussi conscientes d'avoir, par ce biais, un bel outil de communication. »

Pour poursuivre cette croissance, Didier Philippe a agrandi son usine tout en repensant son agencement et a acquis une sixième ligne de thermoformage pour un coût total d'investissement de 1,1 M d'€.

Une chose est sûre, c'est qu'il y a souvent un morceau du Saumurois dans les emballages de produits de luxe vendus en France ou bien en Europe, Jean Bal fait 30 % à l'export.

*Electro Static Discharge

www.jeanbal.fr

“

POUR VOUS,
C'EST QUOI LE LUXE ?

La qualité et le souci du détail tout simplement !

”





LES PRODUITS HAUTE CULTURE DE DIDIER PIL SUR LES TABLES DES CHEFS ÉTOILÉS

Deux fois par semaine, une camionnette réfrigérée bleue quitte la campagne saumuroise pour rejoindre la Capitale. À son bord des fleurs comestibles, des plantes aromatiques, des légumes oubliés ou de taille mini, petits fruits rouges... pour le plus grand bonheur des meilleurs chefs étoilés de Paris fournis par Didier Pil, maraîcher à Allonnes.



Cela fait 28 ans que Didier Pil exploite Le Potager du Petit Moulin à Allonnes avec son épouse Sandrine. Le maraîcher, bourguignon d'origine, laissait ainsi son exploitation dans l'Ain pour se rapprocher de Paris et du chef Guy Martin venant lui, de quitter le Château de Divonne faisant face au mont Blanc pour le Grand Véfour à Paris. « J'avais commencé avec lui et à partir de là le réseau s'est agrandi. » Pierre Gagnaire, Guy Savoy, Alain Ducasse, Jean-François Piège sont ses clients. Chez les chefs les bonnes adresses se transmettent.

DES PRODUITS D'UNE QUALITÉ REMARQUABLE

Didier Pil compte aussi depuis dix ans dans son carnet d'adresses, le premier chef japonais triplement étoilé cette année, Kei Kobayashi, « Je cherche à faire la meilleure cuisine du moment, en utilisant les meilleurs ingrédients dont nous disposons au jour le jour. Pour cela, je travaille notamment avec Didier Pil, du Potager du Petit Moulin en Anjou, qui fournit tout au long de l'année des produits d'une qualité remarquable. Nous nous connaissons depuis plus de dix ans », confiait récemment le chef du Kei à Christophorus, le magazine exclusif des clients Porsche, voiture dont il est fan. Dans la longue liste des cuisiniers amateurs des produits du Potager du Petit Moulin, Didier Pil compte le Gambetta à Saumur et le Prieuré à Gennes-Val-de-Loire.



RESPECTER LE SOL

Le dynamique sexagénaire a toujours été maraîcher et spécialisé dans ce type de produits haut de gamme en prenant soin de sa terre, cinq hectares dont un sous serres, qu'il travaille « *en conventionnel tout en étant écoresponsable. Le but est de traiter le moins possible en utilisant des produits de synthèse sélectifs respectant l'équilibre des écosystèmes. Il faut respecter le sol.* » C'est aussi dans le but de conserver ces écosystèmes et les prédateurs si utiles qui vont avec, que les serres ne sont pas désinfectées et que le système de nettoyage par vide-sanitaire n'est pas utilisé. Ici, la terre vit.

Le paysan, comme il aime à se nommer, poursuit ses échanges avec les chefs dans le but de leur apporter le produit de saison en phase avec sa cuisine. « *Tant que j'aurais le plaisir de faire mes produits et de communiquer avec mes clients, je continuerais* », conclut Didier Pil, le sourire malicieux au coin des lèvres.



“

POUR VOUS, C'EST QUOI LE LUXE ?

Quand je livre les palaces parisiens, je fais le distinguo entre le métier de paysan et ce monde pour ne pas se faire brûler les ailes. Le luxe pour moi, c'est de prendre le bonheur, là où il est.

”

Didier Pil a obtenu le label Producteur Artisan de Qualité. Cette appellation a été créée par le Collège Culinaire de France. Ces prestigieux chefs étoilés ont pour objectif de créer « *une chaîne de la qualité à forte valeur ajoutée* » en mettant en relation tous ceux qui travaillent de manière qualitative, du producteur au restaurateur.



BUTET, LE SELLIER DE LUXE

Créé en 1985 à Saumur et employant une quarantaine de collaborateurs, le sellier Butet est connu dans le monde entier pour la qualité et le caractère très épuré de sa production. Il fabrique chaque année 2 200 selles. 70 % du chiffre d'affaires de Butet sont réalisés à l'export. L'entreprise emblématique a intégré le groupe LIM, dirigé par Laurent Duray, en 2018.



Laurent Duray aime à dire : « *j'ai une vie idyllique* ». Cavalier, amoureux du cuir, « *j'ai une formation dans ce secteur* » et un sens inné pour l'entreprise font qu'il crée en 1998 à Nontron (Dordogne) avec deux salariés, la société CWD qui devient le groupe LIM en 2013, à l'issue d'une fusion avec son concurrent basque Devoucoux. Un groupe au rayonnement mondial puisque LIM Group, pour Leather In Motion (le cuir en mouvement) compte désormais plus de 600 collaborateurs. Le groupe est spécialisé dans la réalisation et la vente de produits de sellerie haut de gamme à la pointe de la technologie connectée pour l'équitation qui a réalisé l'an dernier un chiffre d'affaires de 60 M d'€ dont 60 % à l'export.



UNE PHILOSOPHIE CAVALIER-CHEVAL

Cette prise de contrôle de Butet, « le plus petit des grands selliers » complète une offre déjà large dans le groupe dédié au rayonnement de la sellerie française. « Butet est une véritable pépite. Le sellier saumurois haut de gamme répond à l'exigence des cavaliers amoureux de la belle équitation avec ses selles minimalistes, élégantes, d'une finition incomparable. Butet transmet chaque jour sa philosophie cavalier-cheval. Avec pour trait d'union la légèreté, le close contact et une façon d'être à cheval et avec son cheval comme on devrait l'être dans la vie : juste. » Butet est distingué par le prestigieux label Entreprise du Patrimoine Vivant.



© Laurent Duray

“

POUR VOUS, C'EST QUOI LE LUXE ?

C'est d'abord beaucoup de sincérité, des produits d'exception dans des matériaux d'exception fabriqués par du personnel d'exception. C'est un achat durable avec une vision du produit à long terme. Enfin, la marque raconte une histoire.

”



EN CHIFFRES

- **60 M d'€** de chiffre d'affaires (**5,3 M d'€** pour Butet Sellier)
- **600** collaborateurs
- **157 000** clients répartis sur **4** continents et dans **12** pays
- **3** marques centrées sur la sellerie haut de gamme CWD, Devoucoux et Butet, chacune labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant

CONSERVER L'ESSENCE DE SON ADN

Ce concurrent, Laurent Duray en était « jaloux ». Lorsqu'il apprend la mise en vente, un rapprochement est rapidement engagé. Un rapprochement tout en douceur : « Ce rachat va permettre à l'entreprise Butet d'avoir les moyens d'investir pour garder son niveau d'excellence. Nous ne souhaitons pas signer avec des financiers mais avec une personne de métier pour perpétuer l'aventure », déclarait Arnaud Lièvre, ancien codirigeant de la sellerie, à la signature de la vente. « Nous devons nous assurer d'une vision particulière et rester dans cette philosophie et faire que Butet conserve l'essence même de son ADN. » Pour se faire, il est nécessaire « de repositionner la marque qui est une force et un atout et intégrer des collaborateurs avec un volet formation important. L'enjeu étant que ce savoir-faire se transmette. » Après trois années compliquées, la barre se redresse, il faut maintenant « transmettre la rentabilité économique et la pérenniser. »

www.lim-group.com



L'INSTITUT DE BIJOUTERIE PRÉPARE LES CRÉATEURS DE BIJOUX DE DEMAIN

L'Institut de Bijouterie de Saumur a fêté l'an dernier son quarantième anniversaire. Saumur, capitale du cheval, est aussi historiquement un haut lieu de la bijouterie et de la joaillerie avec son passé de patenôtriers. L'institut puisant son histoire dans le passé, parfaitement ancré dans le présent est résolument tourné vers l'avenir en formant les professionnels de demain.



L'artisanat religieux à Saumur remontrait au XVI^e siècle et avait pour siège le quartier du Fenet où les artisans travaillaient le cuivre pour fabriquer des cloches et des poêles. Le laiton, facile à étirer, se trouve donc déjà sur place. Dans ce quartier, alors bourg à l'époque, on trouvait aussi des spécialistes des pierres fines, les lapidaires et non des joailliers, spécialistes des pierres précieuses. Il leur a été aisé de passer de la perle ou du verre au grain de chapelet. Ce sont aussi, et surtout, les pèlerinages à Notre-Dame-des-Ardilliers qui concourent au développement de cette activité qui périlitera à la fin du XVI^e siècle pour retrouver un essor dans le troisième quart du XVIII^e siècle. On comptera jusqu'à 1 000 personnes travaillant pour cette activité. Ce décollage n'a plus de rapport avec le pèlerinage local, mais s'explique par le dynamisme des Marchands réunis, l'ancêtre des syndicats de professionnels. Au XIX^e siècle la mécanisation verra la disparition des artisans et le développement d'ateliers fabriquant des médailles religieuses ou profanes avec des matériaux plus nobles.

*Sources des références historiques : saumur-jadis.pagesperso-orange.fr



LA FRENCH TOUCH

Depuis trois ans, des workshops entre la Chine et l'Israël ont été organisés, « ce qui apporte une autre dimension au travail des étudiants. L'approche, l'esthétisme, le design ne sont pas les mêmes d'un pays à l'autre, mais la French Touch y est très reconnue », sourit Valérie Giraud. Les nombreux trophées gagnés en compétition nationale et internationale témoignent de la richesse des compétences de ses apprenants. Devenus professionnels à leur compte ou dans des entreprises, ces techniciens créateurs répondent aux besoins des consommateurs qui recherchent un bijou pour la vie, pour un événement, pour le plaisir. Leur savoir-faire participe à la création de valeur ajoutée au Saumurois à travers l'image de notre territoire créateur de talents.

www.institutdebijouterie.fr



UNE FORMATION AUX MÉTIERS D'ART ET DESIGN

Forte de ce passé, c'est en toute logique que la région des Pays de la Loire crée en 1979 un CAP bijouterie au Centre de Formation des Apprentis de Saumur. Devenu l'un des pôles de formation en bijouterie les plus importants de France, l'Institut de Bijouterie de Saumur dispense maintenant de nombreuses formations d'excellence aux futurs professionnels des métiers de la bijouterie. « Depuis plus de quarante ans, l'amour du beau et la sûreté de la main animent les jeunes bijoutiers, joailliers, sertisseurs, gemmologues, designers et leurs formateurs à l'Institut de Bijouterie de Saumur », explique Valérie Giraud, responsable du CFA. En quatre décennies, l'Institut a formé plus de 2 000 apprenants au service de la bijouterie traditionnelle haut de gamme. Depuis 2014, il s'est engagé sur le chemin de la création de bijoux design et contemporains avec la création de la formation au Diplôme National des Métiers d'Art et du Design (DN MADE), « Le but étant que l'élève puisse savoir réaliser un bijou en maîtrisant toute la chaîne de sa conception et de collaborer à sa commercialisation. »



“

POUR VOUS,
C'EST QUOI LE LUXE ?

Le luxe est une notion ouverte. C'est une combinaison originale entre l'authenticité, le respect des matières et la création artistique. Au-delà, le luxe est une expérience humaine, à la croisée de l'émotion, la transmission et l'émerveillement... En toute simplicité.

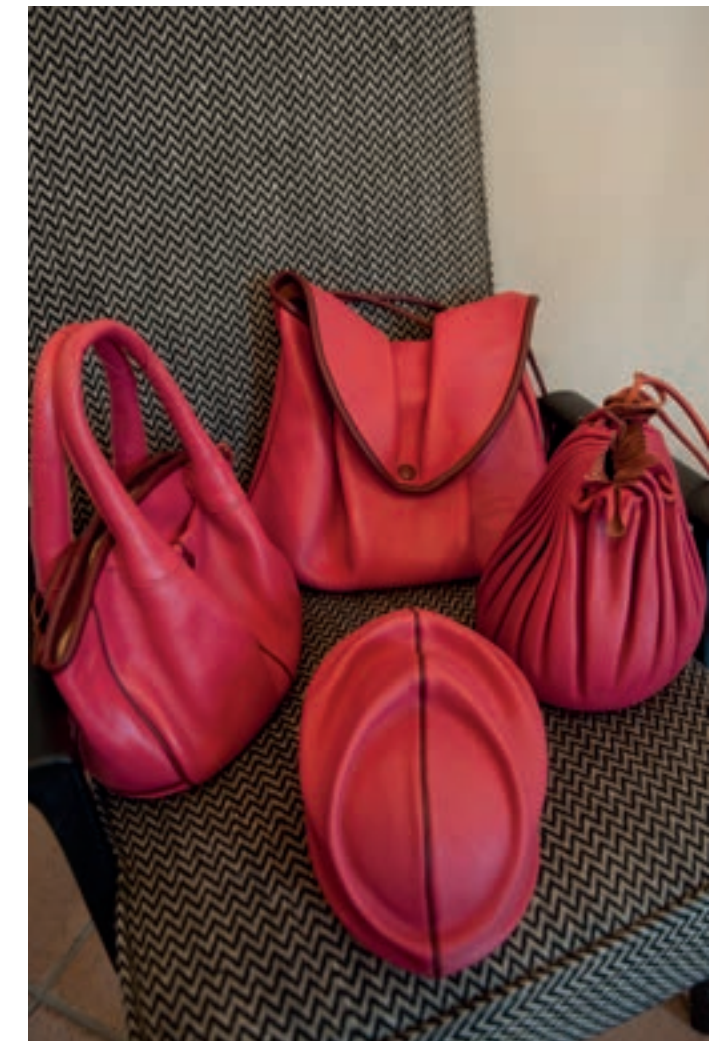
”



ATELIER MAMET & VARENNES SCULPTEUR DE SACS À MAIN HAUT DE GAMME

À Saint-Clément-des-Levées, une petite boutique renferme les créations de l'Atelier Mamet & Varennes, des sacs à main originaux, véritables sculptures de cuir chics et haut de gamme. Depuis 2015, Héléne Varennes perpétue ce savoir-faire français si prisé.

De la sellerie-bourrellerie à la maroquinerie, pour le Saumurois Raphaël Mamet, il n'y a eu qu'un pas. Passionné par la sculpture du cuir, il développe une ligne de sacs à main aux élégantes et sobres formes plissées. En 1974, l'Atelier Mamet naît dans le grenier de sa maison de Saint-Clément-des-Levées. La clientèle étrangère, particulièrement japonaise, apprécie le côté sculptural et les formes simples de ses créations. En 2015, l'atelier de maroquinerie, aujourd'hui installé sur les bords de Loire, est cédé à Héléne Varennes. L'Angevaine est issue du milieu du prêt-à-porter. « *Je souhaitais faire quelque chose qui ait du sens* », confie la jeune femme. « *Travaillant dans le Choletais, j'ai vu de nombreux démantèlements d'entreprises et plans sociaux. La perte de tous ces savoir-faire m'a chagrinée.* »



CHIC ET CONTEMPORAIN

En reprenant Mamet, Héléne Varennes s'inscrit dans la continuité de la marque. « *Il est important de conserver son ADN.* » Elle utilise les plus beaux cuirs de vachette issus des tanneries les plus réputées de France et utilise le tannage végétal : « *Cela donne au toucher un cuir plus sensuel et plus naturel.* » Héléne Varennes ne révolutionne pas la collection Mamet qui a fait ses preuves en devenant intemporelle et crée sa propre marque : Atelier Varennes. Le côté sculptural demeure la caractéristique des deux collections, tout comme les matières et techniques. La créatrice y ajoute des touches peeps qui viennent souligner un détail et un côté résolument contemporain et intemporel.



MAGICIENNE DE LA COUTURE

En contre-bas, l'atelier, avec Bérengère, 30 ans de maison qui n'a pas son pareil pour découper les peaux avec son tranchet bien aiguisé et Katia, perdue au milieu de ses machines à coudre : « C'est la magicienne de la piqûre. Elle a travaillé 25 ans pour les plus grandes marques de luxe », sourit Hélène Varennes avant d'expliquer, sur une peau, le respect de la symétrie dans la découpe afin de sublimer sa création et l'importance de son élasticité. Ces pièces uniques doublées en cuir pleine fleur, garanties et numérotées, sont exportées principalement au Japon et aux USA et un peu

en Europe. Quant à la France ? « Elle est tombée dans le bas de gamme en maroquinerie. » Il faut de l'audace pour relever ce défi de perpétuer et de revendiquer sa conception du fait main, cet amour du geste ancestral passé de génération en génération et faisant la réputation du haut-de-gamme français avec une touche des bords du Fleuve royal. Un bel hommage au Made in France et donc au Made in Anjou.

www.atelier-varenes.fr



L'Atelier a été primé par la Fédération Française de Maroquinerie et labellisé Entreprise du Patrimoine Vivant.

“

POUR VOUS,
C'EST QUOI LE LUXE ?

« Le bonheur de pénétrer dans l'atelier rempli de vieux outils toujours aussi utiles, y sentir l'odeur du cuir, toucher des peaux tannées au tanin végétal, et entendre le bruit si particulier des machines à coudre »

”



LES MEUBLES D'EXCEPTION DE LA MAISON CHARTIER

Nichée dans la campagne de Grézillé, la Maison Chartier, dirigée par Florent et Julien Chartier, fabrique du mobilier contemporain qui rejoint les plus belles villas, chalets, yachts et appartements de luxe d'Europe, d'Asie et des États-Unis. Discrète, l'entreprise, avec son savoir-faire unique, est très appréciée par les grands designers et architectes d'intérieur.

Les émissions *people* pullulent sur les écrans de TV, avec une rubrique prisée : la déco des maisons des stars et autres célébrités. Qui n'a pas rêvé devant cette immense bibliothèque aux lignes sobres, à l'éclairage étudié et à l'écran rétractable ou bien à ce bureau si épuré et si *classe* ? Ces meubles ne proviennent pas forcément d'un atelier parisien du Faubourg Saint-Honoré, mais plus sûrement de Grézillé, commune déléguée de Gennes-Val-de-Loire, où sont installés les ateliers de la Maison Chartier. Sur la façade de l'entreprise, pourrait être inscrit, comme sur les vitrines des maisons de haute couture, Paris, New York, Tokyo, Moscou, autant de destinations que prennent leurs réalisations. 60 % partent à l'export, Asie et États-Unis principalement et 40 % en Europe.

LES PLUS GRANDS NOMS DU DESIGN

Un atelier familial est dirigé depuis novembre dernier par Florent (29 ans), responsable technique et Julien (37 ans), responsable commercial et du suivi de la production. Il avait été acquis par leurs parents, Catherine et Guy, en 2008. « *Nous avons toujours travaillé dans le haut de gamme contemporain, confie Florent. Nous avons fabriqué des meubles d'agencement et du mobilier, mais avons conservé uniquement ce dernier secteur. C'est dans nos gènes et dans notre mentalité.* » D'ici sortent d'immenses bibliothèques comme celle en cours de finition avec, entre les étagères, des galets en chêne recouverts d'un vernis brillant du meilleur effet ou bien des tables de chevet pour une cabine de yacht ou encore une boîte à mouchoirs en papier. Les grands noms du design français et étrangers font appel à eux comme : Liaigre, India Madhavi, l'icône du chic nomade ou encore le très féminin Studio Putman.





“ POUR VOUS,
C'EST QUOI LE LUXE ?

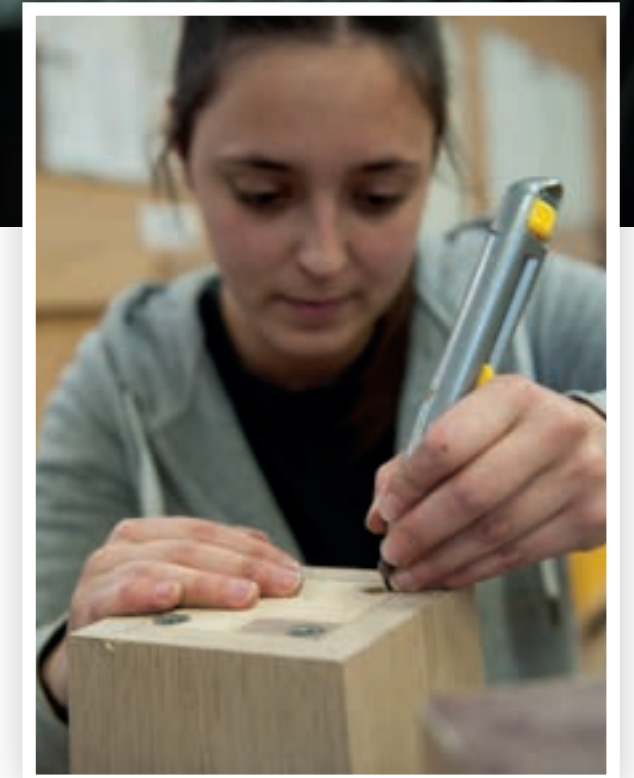
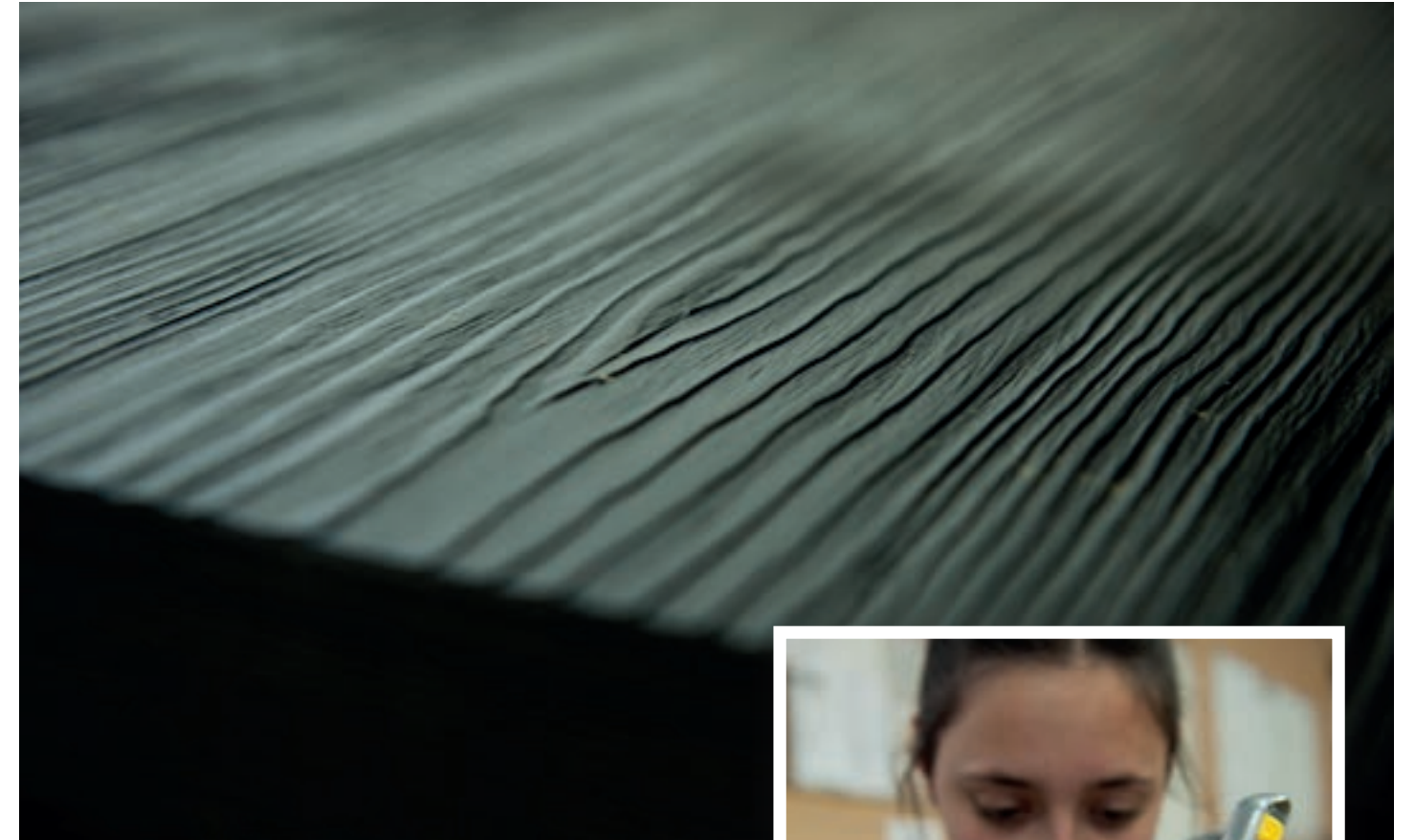
C'est nous permettre de donner le meilleur de nous-même, de tendre vers l'exception et de ne pas se donner de limite.

”



DES FINITIONS HORS NORME ET HORS BOIS

Le bois est la partie principale du travail des ouvriers ainsi que les placages aux essences telles que le chêne, l'ébène ou le liquidambar. « *Nous intégrons aussi des pièces en acier, inox, bronze... en sous-traitant localement. Nous pouvons aussi avoir besoin de câbler nos meubles. Nous avons récemment fabriqué un bureau ultra-sobre avec les prises électriques et USB intégrées ainsi que des plumiers qui, une fois que son propriétaire a terminé de travailler, donne un meuble simple et beau.* »



UN RÉEL SAVOIR-FAIRE DANS LE LUXE

La reprise, dont ils sont fiers, se passe en douceur pour les deux frères qui ont intégré la Maison Chartier, un an après le rachat par leurs parents pour Florent et en 2011 pour Julien. « *Nous nous complétons parfaitement* » déclarent-ils en chœur. Dans la dynamique du rachat, ils donnent une nouvelle impulsion aux 41 membres de leur jeune équipe (35 ans de moyenne d'âge et à parité quasi égale), en travaillant sur la cohésion et le management. Il faudra aussi songer à un nouvel agrandissement afin de poursuivre leur développement. Le chiffre d'affaires aujourd'hui est de 3,5 M d'€ pour 1,8 M d'€ à la reprise en 2008.

La belle histoire reste à être gravée dans le... Bois et devrait se poursuivre encore longtemps en lisière des champs et de l'étang de Grézillé pour porter plus loin encore ce savoir-faire du luxe si français et si apprécié du monde entier.

www.maisonchartier.e-monsite.com



LE BOTTIER JOËL ALBERT À L'HEURE DE LA SAGESSE

Trente années que Joël Albert a pignon sur rue, place de la Sénatorerie à Saint-Hilaire-Saint-Florent, un anniversaire qui réjouit cet homme enjoué de nature et gagné par la sagesse. Le bottier des cavaliers amateurs ou professionnels jette un coup d'œil dans le rétroviseur et un regard sur l'avenir...



En décembre 1989, à deux pas de l'actuel atelier de Joël Albert, Saumur Botterie naît. L'artisan est loin de se douter qu'il deviendra le bottier incontournable des cavaliers français. Le petit gars des Mauges, « *mon père était le cordonnier du village et moi j'étais nul à l'école* », entre en apprentissage à Paris dans la confection de chaussures, puis pendant dix ans, c'est l'école exigeante des Compagnons du devoir. Saumur, haut lieu de l'équitation, l'attire : « *J'avais rêvé de m'installer là, mais je pensais que c'était une utopie inaccessible.* » L'ancien bottier militaire, maître Robert, cherchait à passer la main. Joël Albert devient son employé pour deux années, le temps de prendre la suite en douceur et de s'initier à la confection de bottes d'équitation. Les débuts ne sont pas simples dans le milieu de l'équitation à Saumur. « *Il a fallu se faire un nom au milieu des nombreuses pressions.* »





TRAVAILLER POUR LE LOISIR DES GENS

Ce véritable savoir-faire a été récompensé par le label Entreprise du Patrimoine vivant du ministère de la Culture, « *dès sa création en 2006* », sourit fièrement le bottier. « *Le summum de notre métier est de faire ce que personne ne sait faire : la botte d'équitation.* » 90 % de sa clientèle est française et composée de cavaliers pratiquant en majorité l'équitation amateur. « *On travaille pour le loisir des gens. Ils viennent ici pour se faire plaisir et on leur donne ce plaisir.* »

BOTTIER DES CAVALIERS DU CADRE NOIR

Avec la disparition des bottiers militaires, c'est lui qui chausse tous les cavaliers du Cadre noir. « *J'ai aussi botté tous les cavaliers de haut niveau jusqu'à l'arrivée du sponsoring dans l'équitation.* » La botte se décline en sur-mesure ou demi-mesure. Pour cette dernière, c'est le fruit d'un partenariat avec un industriel en 2006 qui permet au cavalier d'avoir une botte avec un pied standard et une jambe sur-mesure pour un prix à partir de 1100 €. Quelques années plus tard, toujours en partenariat, une nouvelle gamme en demi-mesure, JAB, est créée. Côté sur-mesure, toutes les étapes sont artisanales et personnalisées. « *L'empreinte du pied et le dessin de la jambe vont permettre de faire le patronage. Chaque pièce est découpée dans du cuir de veau puis cousue.* » Arrive la pose des détails, là, un liseré de couleur ; ici, un écusson ou encore une boucle spécifique. La paire achevée, elle ira prendre un bain avant de reposer sur un embauchoir fabriqué dans la cave sous l'atelier. Une paire de bottes sur-mesure peut atteindre 4 000 à 5 000 €. Nous sommes bien dans le luxe.

“

POUR VOUS, C'EST QUOI LE LUXE ?

*Le luxe, c'est justement de ne pas en parler.
Ce sont les gens qui nous cataloguent dans
le luxe, pas moi. En fait, c'est la reconnaissance
de nos clients.*

”



PRÉPARER L'AVENIR

Le temps maintenant de se tourner vers l'avenir. « *Je veux exploiter ses trente années qui viennent de passer et profiter pleinement des dix ans à venir. Il faudra aussi pérenniser l'entreprise. Il faudra un fou comme moi pour la reprendre* », aucune réponse de Thomas Mercier, un de ses deux ouvriers, juste un regard qui pourrait en dire long. À suivre...

www.joelalbert.com

LES ANNÉES CLÉS

1959 : Naissance dans les Mauges

1977 : Apprenti chez les Compagnons du devoir

1987 : Entre chez le Maître bottier Robert afin de prendre sa suite

1989 : En décembre, crée Saumur Botterie

2006 : Partenariat avec PARABOOT® pour proposer des bottes demi-mesure « Pied Standard et jambe sur-mesure ». C'est également l'obtention du label Entreprise du Patrimoine vivant et l'inscription Métier d'Art par le ministère de la Culture

2019 : 30 ans de l'entreprise



LE RESTAURANT LE GAMBETTA, UNE ÉTOILE AU FIRMAMENT DE LA GASTRONOMIE SAUMUROISE

Le 27 janvier dernier, les étoiles Michelin étaient décernées. Mickaël Pihours, le seul chef étoilé de Saumur, voyait la sienne conservée pour la dixième année consécutive. Un rêve de gosse se poursuit pour le gamin de Beaufort-en-Vallée. C'est aussi un long chemin parcouru.



Mickaël Pihours a toujours voulu être cuisinier : « *Petit, je voulais avoir un château avec une étoile, puis je me suis dit qu'une belle maison suffirait* », sourit le chef avec l'œil malicieux du gamin comblé. En 2006, la maison est trouvée, un restaurant rue Gambetta à Saumur. Le sobre hôtel particulier correspond aux vœux de Mickaël Pihours et de sa fidèle complice, sa femme Céline. « *Je savais ce que je voulais : une petite structure comportant deux salles et un lieu où chacun se sente bien.* » En prime, la cuisine donne sur la terrasse, l'homme qui aime la convivialité est servi. Même si le parcours est semé d'embûches et pas toujours simple, le succès est au rendez-vous avec l'obtention, un an à peine après l'ouverture, d'un Bib gourmand qui récompense les bonnes tables aux repas soignés à un prix modéré.

UNE CUISINE POSÉE

Les enseignements de ses maîtres dont Laurent Saudeau du Manoir de la Boulaie à Haute-Goulaine (Loire-Atlantique), « *Mon chef de référence* », les passages à Londres dans deux palaces, deux saisons à l'abbaye de Fontevraud sous la houlette de l'actuel patron du Bistrot de la Place à Saumur, Daniel Haudebault et d'autres belles adresses encore, ont fait le reste. Fontevraud marque aussi un moment important de sa vie, la rencontre avec Céline, alors à la réception de l'hôtel. « *Les débuts ont été compliqués. Il a fallu se faire connaître et que nos clients adhèrent à ma cuisine que je souhaitais avec des épices, des parfums, de nouveaux arômes et moderne sans trop. Puis j'ai évolué. J'ai toujours travaillé des produits locaux, utilisé les circuits courts et maintenant je suis plus dans les saisons. Ce sont mes producteurs qui font ma carte.* » Et d'expliquer : « *Maintenant que ma cuisine est bien posée, une cuisine de voyage, avec des textures, des saveurs, des épices, je cuisine avec mon équipe des plats gardés secrets afin que le client partage avec nous cette expérience. Nos hôtes choisissent 3, 5 ou 7 plats dans le menu* », découverte assurée. Les plats signatures et le menu du jour sont aussi à la carte.





“ POUR VOUS,
C'EST QUOI LE LUXE ?
*C'est faire ce que je veux, vivre ma vie comme j'en ai
envie et l'ai voulue et faire MA cuisine.* ”



JE SUIS TELLEMENT ANCRÉ ICI À SAUMUR

« Ma volonté première est de travailler ce qu'offre notre territoire. »
Le Mickaël Pihours de 2020 n'est plus celui de 2006. C'est un chef apaisé : « J'ai une équipe parfaite », ils sont une dizaine ;
« Je ne me vois pas partir d'ici, j'y suis tellement ancré. Soulagé que les problèmes soient derrières, je suis posé maintenant. »
Un déclic arrivé en 2013 avec la rénovation des salles et du hall : un changement bienfaiteur. C'est aussi le partage avec des grands chefs et des vigneron, des repas caritatifs, l'envie de transmettre et de faire rayonner le Saumurois le plus possible :
« Nous, les chefs étoilés, sommes médiatisés, cela doit nous servir à promouvoir notre région. Les cours aussi enlèvent l'image de l'étoilé guindé. Je dois faire à manger pour tout le monde et faire partager mon savoir. »



Septembre 2006 : ouverture du Gambetta

Mars 2007 : obtention du Bib gourmand dans l'édition Michelin

Mars 2010 : obtention de l'étoile Michelin

Août 2013 : Restauration des deux salles de restaurant et du hall d'entrée

Septembre 2013 : Titre de Maître restaurateur et référent au Collège Culinaire de France

Juin 2015 : Ouverture de la terrasse

Avril 2016 : Membre de la Chaîne «Les collectionneurs» présidé par Alain Ducasse

Le rêve du château étoilé continu : « Je veux poursuivre ici dans la même lignée en allant à l'essentiel et puis pourquoi pas ouvrir une deuxième affaire en lien avec le terroir. Il faut attendre le bon moment, il arrive bientôt. » Un projet qui se fera avec Céline, l'indéfectible partenaire.

www.restaurantlegambetta.fr

PATRIMOINE



le Cadre
noir Saumur
ifce



*Galas
Visites
Présentations*

*Partez à la rencontre de l'Équitation
de tradition française*

Le Cadre Noir de Saumur
Tel : 0241535080
www.cadrenoir.fr

Passion et émotion de la belle équitation