

CRÉATIFS



JEUNES TALENTS



Les Charentais de 2020

DÉVELOPPEMENT DURABLE



PERFORMANTS



SOLIDAIRES



ENGAGÉS



SPORTIFS





Pour les fêtes,



CONSOMMEZ ❄️
 & **OFFREZ**
 du
 ❄️ **Made in**
NOUVELLE-AQUITAINE

made-in-nouvelle-aquitaine.fr

➡️ *Mode, déco, écoresponsable,
vie pratique, à table...*



Illustrations : Région Nouvelle-Aquitaine & Stock / Shutterstock / AdobeStock

Des Charentais encore plus formidables

Malgré la crise du covid, les morts, les confinements et les mesures sanitaires drastiques, il n'était pas imaginable pour nous qu'il n'y ait pas de Charentais de l'année 2020. D'abord parce que ce moment où nous fouillons dans nos collections de journaux pour en extraire des pépites et des sourires, est aussi doux qu'une veillée de Noël avant l'heure. Mais surtout parce que face aux difficultés, des Charentais ont été encore un peu plus formidables que d'habitude, encore plus solidaires, encore plus généreux, encore plus engagés, et même plus performants pour franchir les obstacles. Il aurait été injuste de ne pas les célébrer. C'est aussi l'avis de nos partenaires que nous remercions de nous accompagner cette année encore. Pour la grande fête des Charentais à l'Espace Carat, en revanche, c'est malheureusement impossible. Nous vous donnons rendez-vous en décembre 2021, en espérant que d'ici là, le virus aura été vaincu.

En attendant, on a besoin de vous pour nous aider à établir un palmarès parmi les 70 Charentais ou groupes de Charentais retenus par la rédaction, parce qu'ils ont marqué l'année ou tout bêtement parce que c'est cette année que nous leur avons consacré un article. Un véritable crève-cœur, comme vous vous en rendez compte après avoir lu les mini-portraits qui résumant leurs mérites.

Le choix que vous aurez fait, en nous renvoyant le bulletin récapitulatif qui figure en page 19 de ce supplément ou en votant sur notre site internet, permettra de dégager les trois finalistes. Composé de représentants de l'ensemble de nos partenaires, le jury sera ensuite chargé de désigner le vainqueur de chaque catégorie, ainsi que le Charentais de l'année, toutes catégories confondues. Vous découvrirez le palmarès, ainsi que l'Étoile de l'économie 2020, dans nos colonnes pendant les derniers jours de décembre. À vous de voter.

Armel LE NY

Sommaire

Catégorie Créatifs	p. 4 et 5
Catégorie Jeunes talents	p. 6 et 7
Catégorie Développement durable	p. 8 et 9
Catégorie Performants	p. 10 et 11
Catégorie Solidaires	p. 12 et 13
Catégorie Engagés	p. 14 et 15
Catégorie Sportifs	p. 16 et 17
Bulletin réponses	p. 19

Les vainqueurs de 2019

Les Charentais de l'année



Les commerçants des halles d'Angoulême

L'association a redynamisé le marché couvert avec de multiples animations.

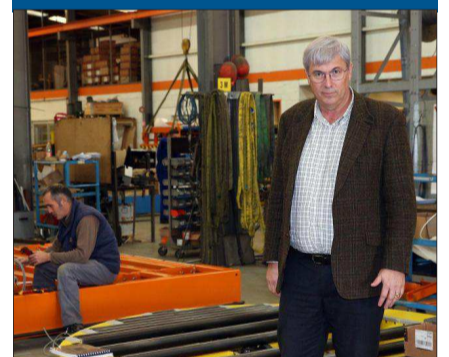
Créatifs



Le Carré Bouge

Le collectif de créateurs pratique l'art du recyclage à Mornac.

L'Étoile de l'économie 2019



François-Xavier Vigneras a remis la Seemi sur les rails

En dix ans, le fabricant d'équipements pour l'industrie, installé à La Couronne, est passé de 5,7 millions de chiffre d'affaires à plus de 16,5 millions et emploie une centaine de personnes en comptant les intérimaires. Tapis roulants, convoyeurs, ascenseurs... les machines et les chaînes de production conçues et façonnées dans ses ateliers partent aux quatre coins du monde.



Performante

Marie-Bernadette Dupuy

L'auteure charentaise figure dans le club des vingt écrivains les plus vendeurs en France.



Médiatique

Emmy

La petite Charentaise a participé à un concours de photo pour casser les clichés sur la trisomie.



Solidaire

Éric Gadon

En souvenir de sa femme Isabelle, il a fondé l'association Fleur d'Isa, qui épaula les malades du cancer.



Sportif

Gregg Black

Le pilote moto anglais, installé à Hiesse, a remporté le Bol d'Or le 22 septembre 2019.



Engagé

Pierre-Antoine Raimbourg

L'éleveur installé à Esse privilégie la méthode douce avec ses vaches.



Espoir

Joyce Nègre

La jeune ébéniste cognacaise engrange les prix sur les concours.

Charente Libre

Chaque mardi

ENTREPRENDRE

Le rendez-vous avec nos entreprises

www.charentelibre.fr

Angoul'♥
SES COMMERÇANTS

Pour mes achats de fin d'année

JE SOUTIENS MES
COMMERÇANTS DE
QUARTIER



angouleme.fr •   

Conception/réalisation : service communication / Ville d'Angoulême - Freepik - novembre 2020

Les Angouvoisines

Les reines de la fripe chic



Elles défendent les vêtements de «seconde main». Et sont des inconditionnelles du look vintage. Eva, Alice, Victoria, Ambre, Lucie et les autres ont créé le compte Instagram «Les Angouvoisines.e.s». Des jeunes femmes d'Angoulême (elles sont une vingtaine) qui ont décidé de partager leurs trouvailles sur un profil collectif. Animatrices, designeuses, un peu influenceuses aussi. Elles sont toujours à la recherche de contributrices (de contributeurs aussi d'ailleurs) au style insolite. Leur «kiff», c'est de farfouiller dans les friperies d'Angoulême à la recherche de nouveaux trésors à porter et à présenter à leurs abonnés. Vêtements donc mais aussi chaussures, sacs, ceintures et accessoires. Leur terrain de jeu: la friperie solidaire «Ding Fring» rue Goscinny, «Maboul» à Champniers, ou Emmaüs, à la Couronne. C'est là que sont les bonnes affaires, expliquent-elles. Leur philosophie, illustrée par les propos d'Alice, 28 ans: «Chacun peut s'habiller comme il lui plaît, peu importe sa morphologie et sans se ruiner, tout en prônant des valeurs éthiques.» Les Angouvoisines défendent aussi la consommation locale et certaines s'affichent en tant que féministes. Elles se prennent en photo les unes les autres sur leurs portables dans les rues et parcs d'Angoulême. Et ont même réalisé des shootings photo plus pros sur le thème d'Hollywood ou de la pop culture. Quand elles ne sont pas sur la toile, on ne risque pas de les manquer dans les rues de la ville: leur style rétro ne passe pas inaperçu.

Jean-François Lestret et Wilfried Tiffon

Créateurs de bijoux régionaux



Il y a un peu plus d'un an, Jean-François Lestret et Wilfried Tiffon ont lancé «Alternativ joaillerie», une société de création de bijoux d'exception, et visent le marché étranger depuis Angoulême. Notamment avec des boutons de manchette en or 18 carats avec leurs bâtonnets interchangeable en pierres précieuses à plus de 2 000€. Il y a 60 ans, ces bijoux de chemise se vendaient chez les plus grands bijoutiers de la place Vendôme à Paris. C'est le père de François Lestret, qui les avait créés. Aujourd'hui, ils sont présentés dans la petite rue Chabrefy, le long du tribunal d'Angoulême. Jean-François Lestret, fils de joaillier parisien, petit-fils d'orfèvre, joaillier lui-même, veut relancer la tradition familiale depuis Angoulême. Il s'est associé avec Wilfried Tiffon, fils de bijoutière, créateur de bijoux uniques dans sa boutique Officine n°8 à Angoulême, depuis neuf ans. Les deux hommes ont uni leur talent, leur histoire et leur passion. Ils produisent aussi une collection «Sustraiak»: des colliers, bagues, boucles d'oreilles sur le thème de la croix basque. En argent ou or 18 carats, de 380 à plus de 2 000€. «Le bijou régional est un concept qui plaît beaucoup.» Il y a un mois et demi, ils ont donc lancé une nouvelle collection, «Les Angouvoisines», des bagues, des colliers, des bracelets, en or 18 carats, montés avec des cônes de pierres fines naturelles (citrine, grenat, topaze bleue, jade néphrite, améthyste, lapis-lazuli...), représentant l'éperon rocheux sur lequel se dresse Angoulême (à partir de 220€ ou en argent à partir de 119€).

Laurent Bauer

Il rythme la nouvelle saison des Barbapapa



À 48 ans, Laurent Bauer a été apprenti joueur de foot pendant ses années collège à Marguerite-de-Valois, rockeur international avec son groupe les Bogeymen avec qui il a joué jusqu'au Japon, décorateur et coloriste dans l'animation... avant de devenir compositeur de musique pour séries animées. Depuis quinze ans, il a mis en musique notamment *Mandarine & Cow*, mais sa pièce maîtresse, c'est sans doute le travail qu'il a achevé cette année. Il a entièrement refait l'habillage musical de *La Famille Barbapapa*, la dernière saison du dessin animé mythique, actuellement diffusée sur TF1, dont lui-même était fan quand il était gamin. «*Je trouvais que c'était un dessin animé atypique dans un univers totalement pop et avec déjà un côté écolo.*» Et s'il s'est retrouvé chef d'orchestre de ce grand chantier, ce n'est pas parce que les images ont été fabriquées par le studio Normaal à Angoulême. «*J'ai dû répondre à un appel d'offres sur Paris. Il fallait mettre en musique une séquence de 4 minutes. La production avait joint trois thèmes de la série historique.*» Il a tout réarrangé à sa sauce avec l'aide d'un autre Charentais, Fabien Girard, le tout mixé par un troisième Charentais, Michel Tolédo. Et c'est lui qui a été retenu.

Pierre Bonnier

Théâtre: il a donné les «Trois coups de Jarnac»



Son festival de théâtre, les «Trois coups de Jarnac», né au hasard d'une saison artistique complètement chamboulée, a connu un succès inattendu au cœur de l'été charentais. Pierre Bonnier, homme d'affaires et producteur de théâtre à succès depuis près de quinze ans par le biais de sa société Canal 33 («la TV des salles d'attente» de médecins), auréolé de plusieurs Molière, a réussi à déplacer plusieurs centaines de personnes dans différents endroits, parfois insolites, pour découvrir des pièces et des comédiens habitués aux salles parisiennes ou aux grandes scènes. «*En quinze jours, une pluie de pépites et d'étoiles s'est abattue sur Jarnac et ses alentours, c'est merveilleux. La Charente a bien réagi à ce festival, malgré les conditions difficiles, sanitaires, météo, j'en suis vraiment heureux*», s'est félicité cet homme qui veut «*faire rayonner la Charente*», lui qui vit «*au moins*» trois mois de l'année dans l'une de ses deux maisons charentaises ancrées au bord du fleuve Charente, l'une à Jarnac, l'autre entre Saint-Même-les-Carrières et Bassac. Ce père de cinq enfants rêve «*d'enraciner*» ce festival dans le calendrier culturel charentais, pour renforcer la Charente comme «*une terre de culture.*»

Jean-Christophe Crosnier

Le chocolat nourrit son imagination



Tous les ans pour Noël ou Pâques, Jean-Christophe Crosnier, le patron de la chocolaterie Duceau en face de l'hôtel de ville d'Angoulême, se démène pour trouver de nouveaux sujets à croquer. L'an dernier pour Noël, il avait créé un petit gnome de 550g (à 56€). Un produit unique, qui lui avait demandé une heure de travail minutieux. Il lui avait fallu un dimanche entier pour en fabriquer huit. Pour arriver à un tel résultat, le chocolatier avait mené des recherches pendant un an pour mettre au point un chocolat conçu avec la maison Valrhona. Le spécialiste de la transformation du cacao et le chocolatier angoumois ont choisi ensemble des fèves de Madagascar et du Ghana (en Afrique), estampillées chocolat Duceau. Jean-Christophe Crosnier est allé sur place sélectionner les terroirs. En plus des chocolats, la boutique proposait une dizaine de sujets différents, dont une craquante Mère Noël. «*Plus c'est décalé et plus ça plaît aux gens. Certains les achètent et ne les mangent jamais.*» On attend avec impatience ses nouvelles créations de fin d'année pour encore mieux apprécier ce confinement.

Marc Deligny

Entre ses doigts, l'histoire revit



Marc Deligny façonne la mémoire. Du bout de ses doigts, ce sculpteur détonnant fait revivre un millénaire d'histoire, dans son atelier de Tusson. Trois étages et des milliers d'objets. On a beau ouvrir grands nos yeux, on ne sait pas où donner de la tête dans cette caverne d'Ali Baba aux airs de cabinet de curiosités. Il y en a partout. Chaque mètre carré de l'espace est colonisé. Regard espiègle, un brin farceur, une paire de lunettes sur le nez, une autre autour du cou, le sculpteur prend un malin plaisir à faire visiter son antre. Ici, il dévoile le buste de Jacques Chirac, là il nous montre la caricature de Nicolas Sarkozy. En haut, silex de la préhistoire et perroquets piégés dans du formol trônent dans des vitrines. Picasso toise un Jean-Paul II monumental. Marc Deligny n'en finit pas de raconter des anecdotes sur ses bustes. Et n'est pas avare de détails lorsqu'on le lance sur son projet en cours: la restauration des statues de la cathédrale Saint-Pierre d'Angoulême. Assemblage, modelage en plâtre et moulage... il faudra des dizaines d'heures de travail pour redonner vie aux personnages. Fastidieux mais passionnant pour le sculpteur qui travaille aux ciseaux et à la main.

Yvane Larcher

La dame aux chapeaux, d'Aubeterre à Londres



Au grand rendez-vous mondial des créateurs de chapeaux, qui se tient à Londres depuis un demi-siècle, un bibi rose poudré «made in Aubeterre» a fait sensation en octobre. Baptisée Anémone, la délicate coiffe a été conçue par Yvane Larcher, une modiste implantée dans la cité du Sud-Charente depuis 2014. Une admiratrice avait posé en douce sa candidature à la fameuse London Hat Week, qui est au chapeau ce que la Fashion Week est à la mode. Et c'est ainsi que la Charentaise s'est retrouvée au milieu des plus grands modistes, avec de belles retombées à la clé. Avant cet événement, Yvane Larcher séduisait déjà les Anglais, ceux qui viennent visiter un des plus beaux villages de France, ceux qui se marient dans son église monolithique. Depuis le coup de projecteur londonien, la dame aux chapeaux voit de nouveaux horizons s'ouvrir pour ses canotiers, capelines et voilettes, faits main avec de précieux matériaux. Professeure de français, Yvane Larcher n'a pas hésité à quitter son métier pour se consacrer à plein-temps à l'art chapelier, sa passion, dans un atelier délicieusement vintage, rue du Minage. Au bout de six ans, Londres salue à sa manière cette reconversion décoiffante.

Antoine Ozanam

Le scénariste aux 300 000 albums



Cet été est sorti le 12^e tome de *Klaw*. Antoine Ozanam, discret scénariste angoumois, pourrait se vanter d'être l'homme qui vaut 300 000 albums (c'est le nombre d'exemplaires de la série vendus depuis sa sortie en 2013), mais il préfère se consacrer à ses «*fulgurances*». Ces idées qui viennent au moment où on les attend le moins et qu'il griffonne dans un carnet qui ne le quitte jamais. Si *Klaw* est un des plus gros succès du Lombard, la série a failli ne jamais voir le jour. «*À l'époque, je travaillais avec Casterman. J'ai envoyé le projet, mon éditeur m'a répondu: "Je ne suis pas ta poulette".*» Le Lombard a plus de flair et quand arrive le troisième tome, qui devait être la fin de la série, la maison d'édition demande à Antoine Ozanam de poursuivre: «*Je leur ai dit "d'accord, mais je marche par trilogie". On a signé pour trois numéros supplémentaires et depuis, ça continue.*» Aujourd'hui, il ne sait pas jusqu'où cette série va le mener. Les trois prochains tomes sont signés, mais il a déjà écrit le 16^e «*parce qu'il va y avoir une grosse rupture à la fin du 15^e tome et que je voulais voir si ça marche.*» Joël Jurion, le dessinateur, va passer la main. «*Le Lombard est prêt à continuer avec un autre dessinateur*», se réjouit l'Angoumois qui travaille à l'Atelier du Marquis.

Aline Pallaro

La sculptrice de papier mâché et ses femmes



Ses petites femmes en papier mâché devaient se balader de ville en ville, après avoir brillé toute une saison dans le magnifique décor des Carmes à La Rochefoucauld. Une exposition originale baptisée «*Inspirations*». Confinés à Rouzède, dans l'atelier d'Aline Pallaro, les minuscules bustes d'Angela Davis, Jane Seberg, Pocahontas et autres figures féminines reprendront la route le moment venu. Cette pause forcée n'a pas coupé l'inspiration de leur créatrice, qui se livre à d'autres passions: la confection de broches en porcelaine ornées de visages féminins, des cartes postales inspirées des contes de notre enfance, des objets sculptés dans le papier pour petits et grands. Pour faire connaître et vendre ses «*têtes de l'art*», ses «*trucs et bidouilles*», ses mobiles pour enfants, «*Mimi Rondelle*» - son surnom et le nom de sa petite entreprise artistique - a sa propre boutique en ligne (1). Il suffit de s'y promener virtuellement pour saluer le talent pluriel d'Aline Pallaro, et sa maîtrise de la frêle matière. Aujourd'hui, ce sont ses délicates figures féminines qui valent à la plasticienne sculptrice un coup de projecteur mérité.

(1) <http://mimirondele.canalblog.com/>

Audrey Sedano

L'illustratrice passionnée de patrimoine



De l'or au bout des doigts et des idées plein la tête. C'est le raccourci le plus juste pour décrire la trentenaire aux multiples facettes. Née à Toulon, montée à Paris pour ses études, Audrey Sedano est passée par Polytechnique. Elle a été chanteuse lyrique, a touché à la communication et à la décoration intérieure, avant de créer sa maison d'édition à Saint-Saturnin en 2017. «*Mes parents y ont acheté le prieuré, j'y ai été très bien accueillie. Les rencontres avec les artistes ici ont été faciles*», assure-t-elle. Elle a commencé par publier des bandes dessinées sonorisées pour les enfants, mettant en scène Luis et Titi, deux singes qui partent à la découverte de l'art et de la musique. Elle a enchaîné avec la création du personnage de Saint Sat', «*un pas si vilain petit canard*», qui explore le patrimoine du village. Le deuxième tome, centré sur Angoulême, est sorti mi-novembre. «*Je suis passionnée d'architecture, le patrimoine est au cœur de ma démarche*», insiste la trentenaire, qui expose sa vision d'Angoulême en réalité augmentée au Musée du papier jusqu'en janvier. Elle vient en plus de sortir un livre de recettes illustré autour des noisettes cultivées par son amie Emilie Cheminaud à Saint-Saturnin.

Croire en votre passion



Partenaires
de tout ce qui nous
Réunit!

Crédit Mutuel
du Sud-Ouest

Construire chaque jour
la banque qui va avec la vie.



cmso.com

Caisse Régionale du Crédit Mutuel du Sud-Ouest - société coopérative de crédit à capital variable et de courtage d'assurances (affiliée au Crédit Mutuel Arkéa, n° ORIAS 07 025 585). 14 avenue Antoine Becquerel, 33600 Pessac, SIREN 691 820 385 - RCS Bordeaux, Crédit Photo : Gettyimages, 11/2020.

La chorale de Saint-Joseph - Claude-Boucher à Cognac

«Coll'N Song» dans la cour des grands à Disneyland



Les 80 jeunes Cognaçais de la chorale «Coll'N Song», des collèves Saint-Joseph et Claude-Boucher, s'en souviendront. Même si ce n'était pas leur première participation aux grands spectacles donnés par Disneyland Marne-La-Vallée. Cette fois, ils sont montés sur la grande scène Videopolis. Celle des pros sur laquelle se produit le spectacle «Let's sing Christmas» qu'ils ont intégré pour huit représentations, de 20 minutes chacune, données sur un week-end. «Une expérience magique et épuisante à la fois qui leur a permis de découvrir l'envers du décor», soulignent David Parola (Saint-Joseph) et Dominique Murat (Claude-Boucher), les enseignants à la tête de ce chœur créé en 2015, «symbole d'une belle alliance public-privé», relève Fabien Lorre, le directeur de l'ensemble scolaire Saint-Joseph. Costumés, entourés de Donald, Minnie et Mickey, ces jeunes de 11 à 15 ans ont délivré des prestations saluées par les professionnels (1), sous la conduite du chef de chorale de Disney. Ils avaient été préalablement préparés aux cinq titres du spectacle lors de répétitions dans leurs collèves et d'une heure d'atelier sur place avec un coach vocal du parc. Une ligne de plus au palmarès de cette chorale, qui s'était déjà illustrée au festival international de chorales à Yvetot (Seine-Maritime) et sur d'autres scènes de l'Hexagone. Et si le covid a quelque peu ralenti son vol cette année, «ce n'est que partie remise» pour David Parola, «on a plein de projets dans les cartons». Dont une masterclass qui les attend déjà, toujours chez Disney.

(1) www.youtube.com/watch?v=HYeT7TqNXyk&feature=youtu.be&fbclid=IwAR2ix5j-G5JcwnZp-afIBSZd01kOIRAS5FyNjochfiko3MSSon58nq14fk

Les collégiens de Jean-Lartaut à Jarnac

Un journal télé vivifiant en plein confinement



Le collège était fermé mais le Médialab, lui, a continué à fonctionner. Au taquet, même ! Les élèves de Jean-Lartaut, à Jarnac, se sont particulièrement distingués, pendant le confinement, avec la réalisation d'un journal télé hebdomadaire diffusé sur le web. Le premier épisode, retransmis dans les conditions du direct le 27 mars, a été tourné et monté en une semaine grâce à la motivation d'une dizaine de collégiens, aidés par un ancien du bahut : Clément Rivet, lycéen scolarisé à Louis-Delage à Cognac et grand amateur de vidéo. Interviews de professeurs, reportages chez les élèves en mode «Vis ma vie de confiné»... Les 17 minutes du premier volet ont été unanimement saluées. «Une super-initiative», selon le principal Damien Dubreuil. «Un travail remarquable», pour la conseillère départementale Florence Péchevis. «Quelque chose de vivifiant», dit aussi Mathieu Billon, le professeur d'EPS qui pilote le Médialab avec Corinne Dumais, la documentaliste. Les collégiens ont poursuivi l'aventure jusqu'au 26 juin en proposant reportages, tutos, flashmob... «Je suis très fier de ce qu'on a fait pendant le confinement», dit Mathéo de Lima, l'un des deux présentateurs, qui a ainsi conclu ses trois années au Médialab avant sa rentrée au lycée. C'était aussi une belle manière de «maintenir le lien» dans une période où chacun était replié chez soi.

Flavie Corazza

Ambassadrice contre le harcèlement scolaire



C'est parce qu'elle en a été victime qu'elle s'est sentie à même d'en parler. Lycéenne à Jean-Monnet, à Cognac, Flavie Corazza était ambassadrice contre le harcèlement scolaire cette année. Elle a suivi une formation au lycée Élie-Vinet de Barbezieux pour sensibiliser les élèves plus jeunes qu'elle... Le coronavirus et le confinement ont un peu bousculé ses projets d'intervention au collège Claude-Boucher et à Segonzac... mais ils ne l'ont pas empêchée de prendre la parole publiquement sur le sujet. En février, elle a choisi le thème du harcèlement scolaire pour le deuxième concours de plaidoiries organisé par son lycée à la Salamandre. Un discours qui démarrait par les insultes dont elle a fait l'objet lorsqu'elle était en 6^e au collège Font-Belle de Segonzac: «On me faisait des remarques sur mon physique. On disait parfois que j'étais grosse, parfois que je rembourrais mon soutien-gorge. Que j'étais toxico aussi... J'ai même pris des claques par une fille de 3^e.» Dépression, perte d'appétit... Finalement, c'est au lycée que Flavie a pu se reconstruire. Elle incite aujourd'hui les victimes à «parler et se dire qu'on n'est pas tout seul.» Un témoignage qui a été salué sur les réseaux sociaux.

Mattie Curran

L'Américaine aime la France et les cocktails



Mattie Curran, 24 ans, est aujourd'hui maître ès cocktails dans le concept store bar de «L'Alchimiste» à Barbezieux. Cette jeune Américaine de 24 ans, tout droit venue du Kansas, est tombée amoureuse de la France très jeune, sans trop savoir pourquoi. «C'est comme cela, votre pays m'a toujours attirée», dit-elle. Elle y est arrivée en 2016 pour poursuivre et approfondir ses études de français dans une université parisienne. Puis elle est devenue assistante d'anglais au lycée de Barbezieux pendant deux ans. «En fait, je croyais aller à Poitiers, je n'avais pas compris qu'il s'agissait de l'académie. Mais je ne regrette rien.» À l'issue de son contrat, comme elle voulait toujours rester en France, elle a proposé ses services à Sylvie Abadie qui tient «L'Alchimiste», à la fois resto, boutique et espace de bureaux. «Au Kansas, je travaillais dans un célèbre bar à cocktails le week-end pour payer mes études. J'ai fait pareil à Paris. Alors je l'ai proposé ici», sourit-elle. Car cette jeune femme sourit toujours et propose régulièrement ses propres créations. «Les clients sont souvent étonnés, me posent des questions. C'est très sympa.»

Jeanne Dessaint

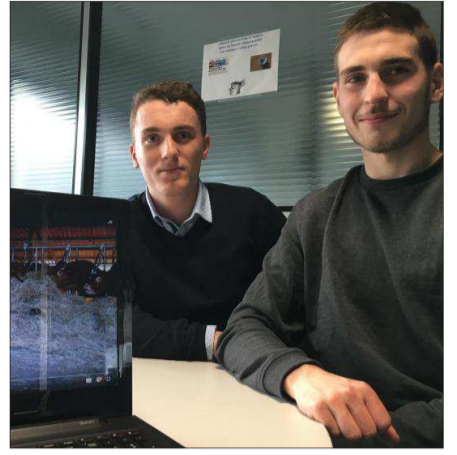
Étudiante et championne de voltige aérienne



Son avenir, elle ne le voit pas ailleurs que «dans le ciel, avec les nuages comme voisins de bureaux», comme elle le dit avec poésie. Jeanne Dessaint, 21 ans, entend piloter sa vie en liberté, à quelques milliers de pieds d'altitude. Étudiante depuis trois ans à l'école d'ingénieurs Cesi, à La Couronne, cette jeune Charentaise-Maritime, qui a grandi à Thézac, vient de décrocher le titre de championne de France de voltige aérienne, dans la catégorie Nationale 2, à bord d'un biplace. Ce titre, obtenu début octobre à Châteauroux, lui donne le droit de passer aux commandes d'un monoplace, plus puissant et maniable, et d'intégrer le gotha des meilleurs voltigeurs du pays. La jeune femme vise désormais l'équipe de France, quatre ans seulement après avoir débuté la voltige aérienne. Mais ses premiers vols, Jeanne Dessaint les a effectués à 7 ans, avec son grand-père, pilote amateur. «Ça m'avait beaucoup marquée.» Elle rêve aujourd'hui de devenir pilote de chasse dans l'Armée de l'air mais n'ignore pas que cela s'annonce «extrêmement relevé. Il y a une semaine de sélection par an et 700 candidats. Dix seulement sont retenus pour une deuxième session et ne sont recrutés que ceux jugés au niveau. Ça peut être dix, comme zéro...»

Antonin Ducouret et Fabien Hamard

L'élevage charentais sur YouTube



En juin 2019, Antonin Ducouret, de Brigueuil, et Fabien Hamard, d'Yvrac-et-Malleyrand, tous deux étudiants en BTS au lycée agricole de Saint-Yrieix-la-Perche en Haute-Vienne, ont lancé leur chaîne YouTube: «Les Fermiers charentais». Où les stars sont des éleveurs du département. Depuis, ils y diffusent régulièrement des reportages qu'ils tournent dans des exploitations. Leur premier reportage «Matinée à la ferme, été 2019», a été visionné par plus de 578 000 personnes à ce jour. Mais ces deux passionnés d'engins agricoles - ils étaient alors étudiants dans la filière Génie des équipements agricoles - ont également consacré des reportages à une machine à enrubanner les bottes de paille, à une moissonneuse-batteuse ou encore à un tracteur. Avant de revenir à l'élevage, avec un tout dernier reportage consacré au troupeau de 300 brebis de race à viande charmoise, propriété de Philippe Benest à Parzac. Une vidéo en trois épisodes, mise en ligne cet automne et déjà visionnée par plus de 5 000 personnes. Forcément tombées sous le charme de certains plans, tournés avec un drone, et d'un montage dynamique. Qui font le succès de ces «Fermiers charentais».

Andgel Dumont

Une courageuse championne de dictée



L'histoire d'Andgel Dumont mériterait d'être illustrée dans un livre, comme ceux qu'elle dévore chaque soir dans son lit. L'histoire d'une petite fille de 9 ans héroïque, atteinte d'une pathologie chronique au cœur, qui s'est présentée au théâtre d'Angoulême samedi 3 octobre pour passer la dictée Cosmopolite. Une heure à peine après être sortie du service cardiologie du centre hospitalier. «Je m'étais bien préparée, j'avais fait quelques dictées sur internet, alors je me suis dit que mes problèmes au cœur n'allaient pas me gêner la journée, raconte l'écolière en CM2 à l'Enfant-Jésus à Angoulême. Il ne faut jamais abandonner.» Résultat: une quatrième place avec 99,5 % de réussite dans la catégorie moins de 10 ans. Mais un 20/20 pour le courage et l'abnégation de cette petite fille rayonnante, qui ne cesse jamais d'étonner ses parents, qui habitent à Soyaux. «Elle a été confrontée très tôt aux hôpitaux et aux médecins, se souvient Yannick Dumont, son père. Dès qu'elle pose des questions, on lui répond. Mais on avance, la vie continue, on ne regarde pas dans le rétro.» Andgel Dumont a repris sa vie à cent à l'heure, entre les cours de danse, de flûte traversière... et les dictées.

Léa Garabœuf

Le baccalauréat par la grande porte



Un 20/20 en sciences économiques et sociales, un autre en maths, assortis de 19 et de 18 dans les autres matières. Seul un «petit» 16 en philosophie est venu troubler cette belle moisson, ce qui n'a pas empêché cette jeune Cognacaise de 18 ans, lycéenne à Jean-Monnet, de décrocher la note maximale au Bac série économique et sociale (ES) en juin dernier (avec les options). Un 20,06 qui la place dans le cercle très fermé de l'élite des bacheliers (ils sont moins d'une centaine en moyenne à en faire partie chaque année) et qui lui a valu les félicitations de l'Académie de Poitiers, comme celles de la Ville qui a accompagné les honneurs au geste avec la remise d'un bon d'achat dont elle s'est servie pour acheter des livres pour Sciences Po Paris. Le prestigieux institut a, en effet, ouvert sans problème ses portes à cette surdouée des études qui avait déjà décroché un 20/20 au brevet des collèges. Un nouvel obstacle à franchir qui n'effraie pas pour autant cette cavalière, passionnée de cheval depuis sa plus tendre enfance. «Ça met un peu plus de pression, c'est clair, mais je ne m'en fais pas. Je bosse, sans me focaliser sur les notes comme toujours. On verra ensuite où ça me mène.»

Tchavolo

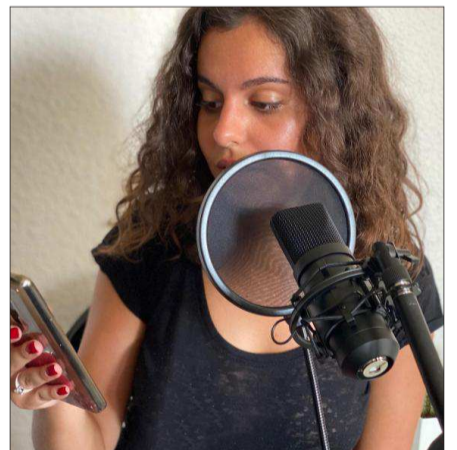
La musique tzigane à «The Voice Kids»



Bon sang ne saurait mentir. À 16 ans, Tchavolo, petit-fils de l'incontournable Lucien Violet, l'un des emblématiques musiciens manouches de Charente entouré de son groupe Romano Swing, a crevé l'écran au début de l'automne sur le plateau de The Voice Kids, le télécrochet de TF1 pour les juniors. Un moment particulier pour le jeune Angoumois qui de jouer devant son idole et cousin éloigné, le Périgourdin Kendji Girac, membre du jury de l'émission. La reprise de *Moi aimer toi*, la chanson de Vianney, c'est parti! Deux minutes se passent sans qu'aucun des trois jurés ne tape sur son buzzer pour intégrer le jeune homme dans son équipe. Et soudain, Patrick Fiori actionne le sien. À Angoulême, devant leur téléviseur, Belinda, la maman, Jérémie, le papa, entourés de toute la famille Violet, exultent! Une performance interprétée devant 3,67 millions de spectateurs. L'aventure de Tchavolo s'arrêtera le samedi 24 septembre avec une interprétation de *One last time* d'Ariana Grande. Alice, qui faisait partie avec lui de l'équipe de Patrick Fiori file en demi-finale, Tchavolo s'arrête là. Sur un dernier encouragement de Kendji Girac: «Tchavolo, tu as été terrible, je suis fier de toi!».

Julia Urbajtel

Son podcast sur la mode cartonne déjà



Pourquoi les poils chez les femmes ne sont pas acceptés? Barbie est-elle vraiment une potiche? Pourquoi t'es viril, pourquoi t'es fragile? Et toi, t'es plutôt string ficelle ou culotte de cheval? À 22 ans, la Charentaise Julia Urbajtel se saisit de questions a priori légères pour les éclairer de sa passion pour l'histoire de la mode et de savantes anecdotes. Son podcast «Hasbeen», une pastille audio à écouter facilement sur son téléphone, cartonne sur Deezer où il a été repéré dès son lancement cet été et classé pendant deux mois parmi «les nouveautés à ne pas manquer», entre Chérie FM et RMC. Pas mal! «Je me suis aperçue qu'il n'y avait pas encore de podcast qui parlait mode, anti-mode ou contre-culture alors je me suis lancée. Je m'inspire des questions qu'on se pose tous, que je vois passer sur les réseaux sociaux et des clichés autour de la mode», explique l'étudiante en communication, également passée par une école de mode. Sur Hasbeen, elle fait tout elle-même: le logo, l'enregistrement, le montage audio et la promotion sur les réseaux sociaux. Un sacré travail à raison d'un épisode par semaine. Julia Urbajtel a même participé au festival du podcast à Paris juste avant le reconfinement. Elle prépare désormais un clin d'œil à ses origines puisqu'elle va bientôt consacrer un épisode aux charentaises.

Céline Brudey et Aline Gros

Au «bionheur» des bébés chez Pitigaiïa



L'histoire commence avec Céline Brudey. Maman de trois enfants, elle a voulu faciliter la vie des parents en balade. Fin 2017, elle lance son activité de création d'accessoires nomades pour les bébés. Sa marque, «P'tits Chas-Maillieurs», s'étoffe en 2019 avec la rencontre d'Aline Gros, une styliste modéliste spécialisée dans les jouets pour bébés qui a fondé «Quand 1+1 = 3». Toutes les deux créent la première box grossesse. Les «P'tits Chas-Maillieurs» deviennent les «3 P'tits Chamailleurs». Pas à pas, les deux mamans, qui ont la même philosophie du bio et des produits respectueux de la santé de bébé, font leur nid. En juin, elles décident d'allier éco-responsabilité et insertion en fondant «Pitigaiïa». Elles s'associent à Ravahiti Daniel, diplômée du Centre européen des produits de l'enfant basé à Angoulême, et s'installent à la pépinière d'entreprises Krysalide, à Saint-Michel, dans un atelier de 100m². Elles travaillent avec cinq chantiers d'insertion charentais pour confectionner leurs produits et lancent leur boutique en ligne. Elles privilégient une activité uniquement en circuit court. À terme, les deux mamans envisagent d'ouvrir leur propre unité de production dans le département afin d'y regrouper l'ensemble de la main-d'œuvre.

Marion Brunlet

Des savons 100 % naturels pour Maxime



Marion Brunlet, c'est une boule d'énergie. Hyperactive matin, midi et soir. Et même la nuit. Installée dans l'ancienne épicerie de Chazelles, qu'elle rénove avec son compagnon, c'est une maman qui pousse l'éco-responsabilité à son paroxysme. Ergothérapeute, elle s'est reconvertie dans la savonnerie et les cosmétiques bio et a créé la marque «Apiketa». Le déclic? Le bébé qui grandissait en elle. Parce que Marion Brunlet voulait montrer à sa première fille, sa tornade, Maxime, qu'elle peut lui laisser un monde meilleur. Ses savons sont donc uniquement fabriqués avec des produits naturels: purée de carotte faite maison, huile de noyau d'abricots, miel de production locale évidemment, lait d'avoine toujours fait maison, café. Ni parfums artificiels ni huiles essentielles. Pas de fortes odeurs qui embaument la salle de bains. Mais des savons qui gardent leurs propriétés exfoliantes ou hydratantes. Son cerveau, toujours en ébullition, fourmille de nouveaux projets pour 2021. «Apiketa» va sortir une déclinaison de savons en saponification à froid, inspirée d'un savon traditionnel et la gamme de cosmétiques va s'étoffer avec des produits pour le visage zéro déchet. En attendant, une deuxième petite fille est venue agrandir la famille.

Jehane et Benoît Desormeaux

Des poissons pour faire pousser les légumes



Les blettes, les salades, les choux, la ciboulette et les esturgeons s'épanouissent sous les 2 500m² de serres du «Potager des Poissons de Rancogne», à Moulins-sur-Tardoire, depuis le printemps. Après un an de travaux, Benoît et Jehanne Desormeaux ont donné naissance à la plus grande ferme aquaponique de France. Ici, ni antibiotiques, ni pesticides. «Ça détruirait tout le système bactérien sur lequel repose l'aquaponie. Les déjections des poissons contiennent de l'ammoniaque, transformé en nitrite, puis en nitrate, dont les plantes se nourrissent. L'eau est ainsi filtrée naturellement par les racines avant de retourner dans les bassins des poissons», renseigne Benoît Desormeaux. Elle provient d'un bac de récupération d'eau de pluie et coule en circuit fermé grâce à une pompe. «On économise 90 % d'eau par rapport à du maraîchage classique et ça n'épuise pas les sols, on cherche le système le plus vertueux possible», complète Jehane Desormeaux. Des poules de réforme ont récemment pris leurs quartiers autour des serres, comme des oies et des moutons. Le couple imagine une haie, une forêt comestible et une maison en terre et en paille pour l'accueil du public sur les deux hectares restants.

Cécile Fourquet

Des savons et poudres bio pour la toilette



Le confinement du printemps aura permis à Cécile Fourquet de revoir de fond en comble sa fabrication de savons artisanaux et bio qu'elle fabriquait depuis trois ans et demi. La savonnière, installée dans un ancien logis familial en lisière du bourg d'Alloue, en Charente limousine, a revu le graphisme de sa communication, a élaboré de nouveaux produits et même changé le nom de ses savons, aujourd'hui baptisés «Tante Alouette». Avec Marie-Pénélope Pérez, une amie naturopathe, la jeune femme originaire de Triac-Lautrait a conçu des poudres de toilette et pour le brossage des dents et même le lavage des cheveux. «Le fruit de six mois de recherches pour trouver les bons dosages et arriver au résultat final», souligne Cécile Fourquet. Un résultat qui répond à une demande de ses clients qui désiraient des produits encore plus doux. Savons, baumes ou poudres, les produits «Tante Alouette» sont toujours bio et réalisés avec la méthode de la saponification à froid, ce qui permet d'y incorporer des huiles essentielles. Comme pour ses savons originels, Cécile Fourquet utilise uniquement des matières premières bio pour ses poudres à diluer dans l'eau.

Stéphanie Letheuil

Baguette gratuite pour clients éco-responsables



Amener son propre sac, cumuler des points et repartir avec une baguette gratuite. Telle est l'idée géniale de Stéphanie Letheuil, gérante de la boulangerie-pâtisserie de Saint-Michel, pour réduire la circulation des pochettes en papier dans son établissement et alerter sur le «suremballage». Le principe est simple: chaque client venant avec son propre sac reçoit un coup de tampon sur son «écocarte», qui une fois remplie, lui donne droit à une baguette gratuite. «Je ne pensais pas que ça marcherait aussi bien, aussi vite, se réjouit la boulangère. Toutes les générations jouent le jeu.» Un succès qui a permis à la patronne de réduire ses pochettes de 3 000 à 400 par mois. Davantage motivée par l'éveil des consciences écologiques que par une logique de rentabilité, Stéphanie Letheuil a été couronnée l'été dernier par le prix «J'agis pour réduire mes déchets», décerné par le comité «-20 % de déchets en Charente». Si elle a conscience que sa démarche n'est qu'une «goutte d'eau», la boulangère espère désormais l'étendre à d'autres domaines, comme les grandes surfaces. «Les gens sont demandeurs et prêts pour ça.»

Coline Monchanin

Primée, à 26 ans, pour ses travaux sur les abeilles



À 26 ans, la jeune ingénieure agronome, qui est née et a grandi à Aizecq, a reçu, en octobre dernier, le prix Jeunes Talents de L'Oréal et l'Unesco pour les femmes et la science. Il récompense ses recherches sur les abeilles et les métaux lourds, menées dans le cadre de sa thèse au CNRS de Toulouse. Les abeilles, c'est une passion familiale pour cette fille d'apiculteurs charentais qui, avec ses yeux d'enfant puis de chercheuse, elle observe subir les conséquences des dérèglements climatiques et des activités humaines. «Quand j'étais petite, les abeilles allaient bien. Les stocks de miel remplissaient toute la grange. Vingt ans plus tard, la production a été divisée par cinq. Le jour où j'ai pris conscience que la récolte était terminée et que le hangar était presque vide, ça m'a peiné», explique Coline Monchanin (CL du 1^{er} octobre). La jeune femme rêve que ses travaux contribuent à déclencher une prise de conscience politique. Il y a cinq ans, les expériences auxquelles elle a participé dans un labo de recherche de Nouvelle-Zélande ont mené à l'interdiction d'un pesticide en Californie. Une fois sa thèse finie, cette grande voyageuse s'expatriera pour aller explorer les récifs coralliens en danger.

Dimitri Rabouté

Il nettoie la Charente en faisant du canoë



Trois cents litres de déchets, quatre pneus, Dimitri Rabouté ne revient jamais les mains vides de ses excursions en canoë sur la Charente. Cette pêche aussi miraculeuse que dramatique, il l'a réalisée les 5 et 6 septembre derniers après 49 heures à ramer entre Angoulême et Cognac. «Au départ, je voulais juste faire le trajet en canoë sans autre but mais j'ai commencé à ramasser les déchets que je voyais et très vite, mon objectif a changé.» Si bien qu'il a dû faire appel à sa sœur et sa mère pour l'aider à trier le tout en débarquant sur le ponton du club de canoë à Cognac. «J'adore être dans la nature. Je trouve ça ressourçant, apaisant, stimulant et ça me remet à ma place d'être vivant.» C'est pour se ressourcer qu'il s'organise régulièrement des sorties sur deux jours avec nuit à la belle étoile. «Voir autant de déchets, ça me renvoie à la civilisation et ça me coupe de ces plaisirs», regrette-t-il. Ce Charentais, installé à Chillac, ne se limite pas à la Charente. Il fait aussi des sorties en Dordogne où il est également confronté au problème des déchets. «Mais la Charente est de loin le cours d'eau le plus pollué parmi ceux où je vais ramer.»

Cédric Sansoulh

Il sauve les légumes moches



Cédric Sansoulh a ouvert un magasin anti-gaspi à Champniers, en février dernier. Il redonne une seconde chance aux produits jugés difformes et refoulés par la grande distribution. Des endives mal calibrées ou des carottes replètes, trop grosses, trop petites... Dans son magasin «No Gasp!», cet entrepreneur de 38 ans veut sauver ce qu'on appelle les légumes moches. Surtout, il va apporter un regain de pouvoir d'achat aux consommateurs, qui les paieront de 15 à 30 % moins cher, tout en luttant contre le gaspillage. C'est le principe de ce magasin de 300m². Le premier en Charente. Faire ses courses à «No Gasp!», c'est à la fois un geste écologique, économique, mais aussi d'opportunité. On y découvre le plaisir de remplir le caddie avec ce qu'il y a sur place. «Il y a dix ans, les consommateurs n'étaient pas prêts.» Ancien de la grande distribution dans la région parisienne, Cédric Sansoulh s'est constitué une liste de 300 fournisseurs: des producteurs locaux, des petits et grands industriels locaux ou de grandes marques, des grossistes et des sociétés de transport, à qui il rachète les produits réformés sur lesquels il fait une marge de 20 à 30 %.



**PARTENAIRE DU PRIX
PERFORMANCE**

Les Charentais
de l'Année 2020

WWW.GRAND-COGNAC.FR



Jérémy Guéry, Emmanuel Monnereau, David Elahée

100 % angoumoisins, leur jeu vidéo «Mechanicus» cartonne



L'union fait la force. Avec «Mechanicus», lancé sur toutes les consoles cet été, le célèbre proverbe a trouvé tout son sens. Trois studios angoumoisins ont uni leurs compétences pour adapter le jeu vidéo sorti sur PC et Mac en 2018, sur Xbox, Playstation 4 et Switch. Et depuis, il fait un véritable carton. Les artisans de cette belle réussite sont tous Angoumoisins et travaillent dans des studios qui ont pignon sur rue en Charente. Ils s'appellent Jérémy Guéry, Emmanuel Monnereau, David Elahée et David Duriot.

Les deux premiers sont les cogérants de Bulwark Studios (chargé de la version initiale), le troisième est aux commandes de Headbang Club (il s'est occupé de l'adaptation sur la Playstation 4 de Sony et sur la Xbox One de Microsoft) et le dernier pilote le studio La Poule Noire (chargé de la version Switch de Nintendo). Ce travail de fourmi mené de front a permis aux responsables des trois studios d'ouvrir leurs horizons, d'apprendre et d'étendre leurs connaissances dans leur métier.

Au cœur de l'été, «Mechanicus», adaptation en jeu vidéo du célèbre jeu de figurines Warhammer né dans les années 1980, était dans le top 5 des ventes sur la console Switch. Une belle carte de visite aussi pour les jeunes entrepreneurs et une vitrine pour de nouveaux projets à trois qui se dessinent déjà.

Jacques Soulat et Olivier Pucek

Le caviste et le vigneron relancent l'IGP Saint-Sornin



La bouteille arrondie rappelle celle des vins bourguignons plutôt que celle des voisins bordelais. Un choix assumé pour se démarquer dans le paysage charentais. Sur l'étiquette, trois hommes préhistoriques cavent en file indienne. Des grandes foulées pour courir vers le succès? C'est ce qu'espèrent Jacques Soulat et Olivier Pucek, les deux artisans de «Sapiens», le seul vin rouge bénéficiant de l'indication géographique protégée Saint-Sornin. Une première depuis une dizaine d'années. «On l'a appelé comme ça pour marquer notre attachement fort au territoire, qui possède plusieurs sites préhistoriques», rappelle Jacques Soulat, patron de la cave de Saint-Sornin et associé à Olivier Pucek au sein de la SARL Grands vins de Charente. «C'est un vin élégant, plein et charnu. Il s'apparente un peu à ceux du Beaujolais, il peut facilement se garder entre cinq et dix ans», embraie le vigneron Olivier Pucek, déjà à la tête du Maverlan. «Sapiens», dont les 4 000 premières bouteilles sont sorties en juillet à 16€ l'unité, est composé de 90 % de gamay et de 10 % de cabernet franc. Il ne reste qu'une cinquantaine d'hectares plantés sur les coteaux de l'appellation. Le duo a acheté du raisin aux quatre derniers viticulteurs implantés. L'an prochain, les deux hommes prennent 1,2 hectare de parcelle en fermage. «Ça va nous permettre de maîtriser tout le processus et d'utiliser des traitements compatibles avec l'agriculture biologique.»

Matthieu Brudo

Une étoile sur la toque du chef de Montbron



2020 restera une année inoubliable pour Matthieu Brudo et son «Moulin de la Tardoire». L'année du meilleur avec l'étoile décernée par le guide Michelin, haute consécration aussi savoureuse qu'inattendue pour ce jeune chef charentais. L'année du pire avec l'obligation de fermer le restaurant en pleine lumière, au printemps puis à l'automne. Entre deux confinements, Matthieu Brudo a pu mesurer l'impact impressionnant de la distinction siglée Michelin, affichant complet tous les jours. Il a profité du premier arrêt forcé pour réaménager sa terrasse et son parking, et du second pour créer un laboratoire de pâtisserie. Sans toucher à son esprit de simplicité conviviale, le beau Moulin s'est adapté pour accueillir les adeptes du guide rouge. L'étoile est une belle consécration pour le Montbronnais formé par une illustre voisine de Nieuil, Luce Bodinaud, première femme étoilée de France. Il a complété son apprentissage dans de grands établissements français et allemands, avant le retour au pays. D'abord au restaurant du Chambon, le temps de fonder une famille, puis en 2012 dans ce moulin tout juste restauré, dont il a su faire une des meilleures tables de Charente.

Fatima Da Silva

Son épicerie est une institution à Barbezieux



Fatima Da Silva est une star à Barbezieux. Que l'on ait 15 ou 85 ans, on connaît l'épicière et marchande de fleurs iconique de la ville. Sa boutique installée boulevard Chanzy, devant les arrêts de bus, a célébré cette année ses 25 ans. «Chez Fatima», c'est une institution au même titre que le château ou la rue Marcel-Jambon. Fatima Da Silva a toujours été dans le commerce. À 11 ans, elle faisait les marchés au Portugal. À 15 ans, elle fuyait avec ses frères et sœurs la misère sociale de ce pays encore en dictature. Elle ne parlait pas un mot de français. Elle a appris vite. Elle a travaillé comme vendeuse chez un autre épicière avant de monter sa propre boutique. Ses anciens clients l'ont suivie. Quand la RN 10 passait devant chez elle, les routiers portugais la saluaient. «Aujourd'hui, les lycéens viennent chez Fat ou Fati, mon petit-fils en est fier», sourit la commerçante qui a pris un peu de recul. Elle a confié les clés du magasin à ses deux enfants, Annabelle et José. Mais elle n'est jamais très loin. Cette épicerie, c'est sa seconde maison, peut-être même la première. Avec une atmosphère à la fois chaleureuse et un brin exotique comme il n'en existe plus ou si peu.

Justine Dubois

Une Angoumoisine, future Miss France ?



C'est l'Angoumoisine Justine Dubois, qui représentera le Poitou-Charentes mi-décembre à l'élection de Miss France sur TF1. La jeune fille s'est préparée en famille pendant son confinement. Élu le 29 août dernier Miss Poitou-Charentes, à 24 ans, elle vient de terminer son Master II dans les achats internationaux à Bordeaux. Cette année, la préparation à l'élection ne se fera pas sur une île paradisiaque, mais dans un palace à Versailles. «Le plus important, c'est que l'élection soit maintenue», déclare la jeune femme, qui a déjà tenté deux fois sa chance, mais en Nouvelle-Aquitaine en 2018 et en 2019. Cette ancienne collégienne de Jules-Michelet et lycéenne de Guez-de-Balzac, à Angoulême, fille de l'ancien boucher de Victor-Hugo, Philippe Dubois, et de Valérie Dubois, ancienne fleuriste reconvertie dans l'immobilier et élue à la mairie d'Angoulême, représentera cette fois sa région et sa ville natale. «On n'a pas eu de Miss France depuis 1977. C'est mon tour!» Moquée par ses camarades pour ses rondeurs, Justine Dubois n'aurait jamais imaginé participer à un concours de beauté. «Avec cette élection, je veux montrer qu'on peut changer, qu'on peut s'accepter et s'aimer.»

Catherine Estèves

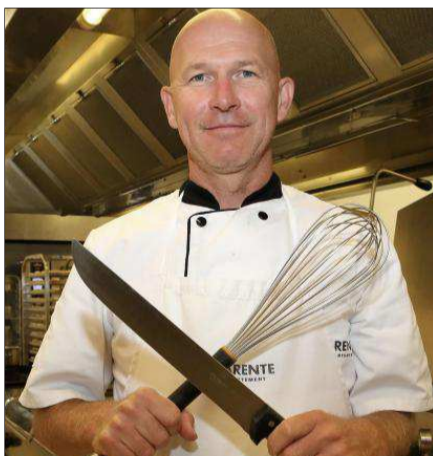
Le film d'animation Josep sélectionné à Cannes



Après les Oscars et les Bafta, pour Klaus, Catherine Estèves, la patronne des «Films du Poisson rouge» a failli monter les marches de Cannes cette année, si le festival n'avait pas été annulé. Josep, long-métrage d'animation réalisé par Aurel et en partie fabriqué à Angoulême, rue Louis-Desbrandes où est installé son studio, faisait partie de la sélection officielle. «Le défi, c'était de faire un long-métrage avec les moyens d'un court», rappelle la productrice qui a su trouver les bons outils pour «mettre en avant le dessin, sujet central du film». Grâce à des programmes «maison» qui avaient déjà fait leurs preuves sur Klaus, l'équipe a pu donner vie à ces «faux-fixes». Des images arrêtées aux contours vibrants comme le trait d'un crayon, ces instantanés qui rappellent que la mémoire est souvent faite d'images immobiles. Mais la plus belle des récompenses, pour Catherine Estèves, a été la réaction des membres de l'Association des Espagnols de Charente qui ont assisté à l'avant-première du dessin animé racontant l'histoire de Josep Bartoli, dessinateur républicain fuyant le régime de Franco. Certains rescapés de cet exode en 1939 ont pu lui dire combien le film les avait touchés.

Fabrice Harant

Un cuistot aux petits oignons au collège



Au collège de La Rochefoucauld, on attend avec impatience l'heure du repas. Quand la cloche sonne, 450 gamins se précipitent au restaurant pour déguster de bons petits plats concoctés le matin même avec des produits bio locaux, loin du cliché de la cuisine «ouvre-boîte» qui colle aux réfectoires. Au collège Jean-Rostand, un vrai chef est aux manettes. Diplômé d'une grande école gastronomique, Fabrice Harant a œuvré dans des restaurants de renom avant de faire le choix, devenu père de famille, de mettre son talent culinaire au service des jeunes, à Confolens, puis à La Rochefoucauld. Adieu le friand surgelé ou le poisson pané, le chef mitonne de vrais petits plats avec des produits locaux, de saison, essentiellement bio. Les «Jardins du Bandiat» fournissent les légumes, la viande est limousine, les produits laitiers arrivent de Blanzaguet. «La cuisine et son patrimoine, ça se joue dans l'enfance», affirme Fabrice Harant, qui se considère comme un membre de l'équipe pédagogique dans la lignée des maths et du français: «Mes clients sont mes élèves.» Grâce à lui, les jeunes Rupicaldiens se régalaient quand sonne l'heure de la cantine. Pardon, du restaurant gastronomique du collège.

Sylvie et Alain Lagarde

Leur Café des Sports est le drugstore du bourg



Les confinements sont pour eux une déchirure. Dans le bourg de Champniers, Sylvie et Alain Lagarde ont été cueillis à froid. Ils n'avaient jamais vu ça. Des semaines de fermeture quand depuis l'ouverture de leur bistrot, le 1^{er} juin 1985, ils n'avaient quasiment jamais pris de congés. Une semaine chaque année, dix jours les années exceptionnelles. «Ça suffit», tranche Alain Lagarde, 61 ans qui n'a aucune envie de prendre sa retraite. Dans le bourg, le café-tabac-restaurant, c'est une institution. Un phare dans le désert. Tous les autres commerces ont fermé. Pendant le premier confinement, le bistrot avait bâché, de noir et de désespoir, le comptoir qui a vu des générations de Chaniérauds le lustrer du coude. Une nouvelle fois, il a dû stopper l'activité. On y trouve toujours des clopes et des journaux, c'est essentiel. Bientôt, sûrement, le café des petits vieux du matin, l'apéro des copains et le casse-croûte du midi. La vie de Sylvie et Alain Lagarde, dans ce troquet au climat amical et chaleureux, c'est de la convivialité à l'état pur. Ils aiment les gens. Qui le leur rendent bien. Ils essayent de «donner de la vie». C'est leur ADN. Incontournable, le Café des Sports. Alain Lagarde résume d'une formule: «On n'est pas que des débitants de tabac. On est les drugstores des bourgs.»

Willy Mandin

Champion de France de charcuterie



Charcutier à la «Maison Maurice» à Mouthiers-sur-Boëme, Willy Mandin, 28 ans, a remporté, il y a quelques semaines, la première place du Grand prix de France de charcuterie. Un concours très exigeant pour lequel ce jeune passionné s'est entraîné des centaines d'heures, le soir après le travail, le week-end, pour parfaire sa technique et mettre au point les petites touches d'originalité qui font toute la différence. «Sur mes aspics de foie gras en gelée, j'ai ajouté un chutney d'oignons, un croustillant de fruits secs et une gelée de porto», illustre-t-il avec gourmandise. Reconnu par ses pairs, Willy Mandin a aussi été mis en lumière sur TF1, qui a consacré un long reportage de son émission «Sept à Huit» à la préparation de trois jeunes participants au Grand prix de charcuterie, jusqu'à sa victoire, à Paris. Formé auprès de différents Meilleurs ouvriers de France, en Charente mais aussi en région parisienne puis à Biarritz, le jeune prodige charentais rêve désormais de devenir MOF à son tour, la consécration ultime dans le métier. Un nouvel objectif pour lequel il a repris l'entraînement. «Les concours obligent à créer, à se surpasser et j'adore ça», confie-t-il.

Baptiste Thouraud

Sa petite entreprise a une pêche d'enfer



C'était en juin dernier. À la tête de son entreprise «Sico-lure», lancée un an plus tôt et spécialisée dans les leurres pour la pêche à la truite de sa création, Baptiste Thouraud rêvait tout haut: «J'aimerais avoir un salarié et mon local», se projetait-il après s'être fixé comme objectif «de faire 48.000 euros de chiffre d'affaires annuel». Cinq mois plus tard, le jeune homme de Champniers venu à la pêche dans les pas de son grand-père sur les bords de la Bonnieure et de la Touvre, nage dans le bonheur. Il a quitté le garage familial qui lui servait de dépôt pour s'installer au sein de la pépinière d'entreprises d'Angoulême. «Avec mon local, un salarié en alternance et un stagiaire.» Des renforts qui lui ont permis de booster son activité au-delà de ses espérances. «Je vais boucler l'année à plus de 80.000 euros, je suis très, très content», savoure-t-il, déjà tourné vers l'avenir: «Nous allons tripler nos références avec des nouveautés, des cannes à pêche, des leurres, une nouvelle gamme pour le carnassier. Nous devrions aussi passer à près de 70 revendeurs sur toute la France. En un an, on a pratiquement tout doublé. Et on espère bien faire encore aussi bien l'an prochain.»

LES COMMUNAUTÉS DE COMMUNES DE CHARENTE

CHARENTE
LIMOUSINE



Communauté de Communes
La Rochefoucauld
Porte du Périgord

4B
SUD
CHARENTE
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES



Communauté de Communes du
Rouillacais



Cœur de Charente
Communauté de Communes

ltd
Communauté de communes
LAVLETTE
TUDE
DRONNE



Communauté
de Communes

Val de Charente

PARTENAIRES DU PRIX SOLIDAIRE

des Charentais de l'Année 2020

Les personnels des Ehpad de Mansle et Bourg-Charente

Les confinés volontaires



Ils ont fait le choix de sacrifier leur vie de famille, pour protéger leurs résidents. Faire barrage au virus. 24 mars 2020. Une semaine après le début du confinement général, les 18 salariés de l'Ehpad du Foyer Bergeron à Mansle décident de se confiner totalement dans l'établissement. Personne n'entre, personne ne sort. Les personnels dorment sur place. Objectif: éviter à tout prix que le virus n'entre à l'intérieur de l'Ehpad. Durant 21 jours, les proches des résidents suivent jour après jour la vie de leurs aînés grâce au site internet du Foyer Bergeron. Des visios sont également organisées pour maintenir le lien puisque toute visite est interdite. L'initiative des salariés est également relayée dans les médias nationaux et internationaux!

Au Château de Cressé aussi, à Bourg-Charente, la même décision a été prise. Se confiner pour protéger les résidents. Ici, 24 salariés se sont enfermés avec 79 résidents. «Et c'est un succès, aucune trace du virus. Ils vont tous bien», se réjouissaient les professionnelles, émues de se quitter après trois semaines de cohabitation un peu particulières. «On s'est croisées en pyjama, dans la salle de bain, on a vu les têtes de chacune au p'tit dej', ça crée des liens particuliers», glissait une infirmière quand une autre indiquait que cela «a même permis de régler certaines choses. L'équipe en est sortie grandie et plus soudée.» Et surtout, durant ces trois semaines, le virus n'est pas entré dans l'Ehpad.

Les jeunes sauveteurs de Villegats

Ils ont sauvé d'un incendie un couple d'octogénaires



Nuit du 24 au 25 février, à Villegats. Une quinzaine d'adolescents fêtent le 17^e anniversaire d'Antoine Bourreau dans la salle des fêtes communale. À quelques mètres de là, la maison de Nicole et Pierrot, un couple d'octogénaires, prend feu. Ni une ni deux, les jeunes forcent la porte à coups de pied, pénètrent dans la maison et se dirigent vers la chambre à coucher. Ils sortent Pierrot du lit, le portent et le mettent à l'abri avec son épouse, dans la salle des fêtes toute proche tandis que la maison brûle. Pas moins de 25 pompiers arrivent ensuite sur les lieux et éteignent l'incendie à l'aide de quatre lances. L'histoire de ce geste de bravoure de ces lycéens est reprise dans tous les médias nationaux. Les JT se rendent sur place pour filmer les jeunes héros de Villegats. «Tout le monde nous dit qu'on est des héros. Mais bon, ça paraissait normal d'agir comme ça», nous confiait Ugo Dupin, un des jeunes présents ce soir-là. «On s'attendait à voir la presse locale, mais TF1 et M6: on est choqués», n'en revenait pas Antoine Bourreau. Quant au ministre de l'Intérieur de l'époque, Christophe Castaner, il a tweeté à ce sujet, suggérant à la préfecture de la Charente de leur remettre une médaille d'honneur pour acte de courage et de dévouement. Ce qui a été fait le 13 mars. Quelques jours après cette folle soirée, les jeunes héros étaient revenus voir Nicole et Pierrot pour prendre de leurs nouvelles. Et s'étaient promis de se revoir un an après.

Thierry Baguenard

Favoriser l'accueil des handicapés



Patron du Super U de Montmoreau depuis 2011, Thierry Baguenard est le directeur d'une entreprise qui favorise l'accueil des handicapés. Chaque année, il reçoit des résidents de l'Ésat (Établissement et service d'aide par le travail) d'Yviers, dans le cadre du DuoDay. Cette initiative propose pendant une courte durée de mêler dans l'entreprise des personnes en situation de handicap avec des valides. Il a même encouragé certains de ses collègues à s'engager dans cette démarche. Plus récemment, Thierry Baguenard a relayé l'opération nationale de son enseigne pour faciliter la fréquentation en particulier des personnes souffrant de troubles autistiques. Pour ces personnes, le magasin tamise les lumières et coupe le son deux heures par semaine, le mardi de 13h30 à 15h30. Thierry Baguenard n'a pas hésité, d'autant qu'il est lui-même père d'un enfant trisomique et qu'il connaît aussi les responsables de l'institut médico-éducatif Marc-Signac de Montmoreau. «Je sais que tous ces petits gestes qui participent à l'inclusion sont bons à prendre», insiste-t-il.

Yoann Basson

Son sens du détail permet de sauver une vie



Parce qu'il s'est agité pendant des mois contre vents et marées pour remplacer un défibrillateur volé, l'agent communal de Cherves-Richemont, Yoann Basson, a permis de sauver une vie, le 17 juillet. Ce soir-là, un joueur de rugby s'est effondré en plein entraînement sur la pelouse du stade. Foudroyé par une crise cardiaque. Ses coéquipiers et les pompiers l'ont ramené à la vie grâce à un défibrillateur installé à deux pas de l'équipement sportif, l'un des quatre du village. Ce même défibrillateur que Yoann Basson avait fait changer... la veille, au prix de quatre mois de démarches acharnées. Juste avant le confinement de mars, il avait noté que deux des quatre bornes électriques de Cherves-Richemont étaient hors service. Des dizaines de mails et de coups de fil plus tard, auprès d'un fournisseur confiné puis débordé, il les avait fait remplacer. Sauf que celui du stade a été volé dans la foulée et qu'il a fallu tout recommencer. Beaucoup se seraient découragés ou auraient reporté la démarche à une prochaine inspection. Pas cet agent, décrit comme tatillon voire borné par ses collègues, dont on préfère louer désormais la conscience professionnelle.

Isabelle Bovy

Elle livre 700 repas à l'hôpital de Cognac



Qu'importent les difficultés, elle était prête à soulever des montagnes. Fin mars, Isabelle Bovy, 47 ans, pâtissière sans activité, s'est démenée pour confectionner et livrer des plateaux-repas au centre hospitalier de Cognac. 700, au total, en deux fois. En activant tous ses réseaux dans un délai très court, cette habitante de Gimeux a pu avoir accès aux cuisines de l'hôtel Chais Monnet, où elle a reçu l'aide de Camille Roché, jeune pâtissière de 24 ans, et d'autres volontaires de l'établissement cinq étoiles alors fermé. Les deux femmes ont pu compter sur le soutien de différents partenaires, des grands magasins aux producteurs locaux, pour chouchouter les personnels soignants, privés de self en raison de l'activation du Plan blanc. Sur leurs plateaux-repas: pâtes au saumon, poulet fermier et bœuf charolais, cake au citron et panna cotta... Les pompiers de Cognac en ont aussi profité. «Un prêt pour un rendu», avait alors expliqué Isabelle Bovy, victime d'un accident de moto en août 2019. «J'ai vu l'acharnement d'une infirmière pour que je ne sois pas amputée», racontait-elle, «particulièrement sensible aux conditions de travail des soignants».

J. Deville, A. Caillon et C. Fournier

Des visières de protection avec une imprimante 3D



17 mars: premier confinement. 27 mars: trois Charentais, collègues de travail confinés, créent, sur Facebook, le groupe «Makers contre le covid-16», déclinaison locale d'une communauté qui fabrique, à l'aide d'imprimantes 3D, des visières de protection. Jordane Deville, Aymeric Caillon et Christophe Fournier s'inspirent de modèles disponibles en open source pour les produire exclusivement à l'intention des professionnels. Des couvertures à reliures de 200 microns pour la partie écran, des bobines de filaments plastique pour la partie support (ou serre-tête) et le tour est joué. En moins d'une semaine, leur initiative va prendre une réelle ampleur: 112 visières réalisées et 1 290 en commande. Mieux, le groupe s'étoffe d'autres fabricants locaux. De fil en aiguille, commerces, petites et moyennes entreprises, cabinets d'infirmières ou de dentistes, gendarmerie... font appel aux Makers qui établissent une règle de livraison dans le respect des gestes barrières: on récupère les visières chez celui qui fabrique. Au final, 12 620 visières auront été produites «maison» en Charente. Et les Makers continuent. Aujourd'hui, ils réalisent, pour les écoles, des barrettes qui maintiennent les masques.

Marie-Laure Hovart

Un réseau d'échanges internet à Sainte-Souline



Marie-Laure Hovart, enseignante de formation, est revenue dans sa région natale au moment de sa retraite. Dans le tout petit village de Sainte-Souline, qui compte moins de 150 habitants, tous dispersés dans les différents hameaux de ce village. Alors, Marie-Laure Hovart, femme qui a le goût des autres, a lancé «La Basse-cour», un lieu d'échanges via internet mais réservé aux seuls habitants de la commune. «On y trouve des mots pleins d'humour pour remonter le moral, mais aussi des demandes d'aide pour un véhicule en panne. Un jour, une personne a laissé un message pour avoir des plants de salade. J'en avais. Elle est venue les récupérer devant chez moi. Cette notion de proximité est importante», confie cette habitante. Car ce réseau a été créé d'abord pour permettre à chacun de sortir d'une forme d'isolement que la vie rurale peut imposer. Au départ beaucoup d'habitants hésitaient. Puis la crise sanitaire a frappé. Son intérêt a été décuplé. «Avant, les gens ne se connaissaient pas ou peu. Aujourd'hui, on se sourit les uns les autres et on s'appelle par nos prénoms», raconte l'administratrice du site.

Les pompiers de Chabanais

Ils ont sauvé la petite Chloé



17 août dernier, à Exideuil. La famille Weiss arrive de région parisienne pour les vacances et s'installe dans son gîte. Les parents, Jérémy et Gwendoline, rangent les courses. Pendant ce temps, Chloé, 2 ans, joue dehors... et tombe dans la piscine. Quelques instants après, son père et sa mère s'inquiètent de ne plus l'entendre et la découvrent inanimée dans l'eau. Ils la sortent et, avec le grand-père, commencent à lui prodiguer un massage. Guidés au téléphone par les pompiers du Codis. Chloé ne respire plus. Les voisins viennent même à la rescousse pour prêter main-forte et relayer le grand-père pour le massage. Bingo! Avant même l'arrivée des secours, le cœur de Chloé se remet à battre. Les pompiers de Chabanais et le Smur prennent ensuite en charge la fillette et la transfèrent à Girac puis à Poitiers, pour passer un scanner. Quelques jours plus tard, Chloé est sortie du CHU de Poitiers. En pleine forme. Cela valait bien des retrouvailles autour d'un verre et le 27 août, Gwendoline et Jérémy ont offert un pot de remerciement aux pompiers de Chabanais pour leur intervention rapide.

Mick Smith

À Roussines, il aide ses compatriotes



Lors du premier confinement, Mick Smith s'est servi de sa page Facebook «Roussines pour tous» où il vantait les attraits de sa commune d'adoption, Roussines, pour guider et rassurer ses compatriotes britanniques. Installé depuis 27 ans dans ce petit village de Charente limousine, cet ex-psychothérapeute, qui a travaillé dans l'est de l'Angleterre et musicien, est tombé amoureux de ce coin de Charente. Au point d'y consacrer, il y a six ans, une page Facebook pour en vanter les attraits. Une passion qui va mener celui qui s'est fait naturaliser Français en 2011, à endosser, en 2014, le rôle de premier adjoint à la mairie. Un rôle qui l'amène à rendre service. Auprès des habitants du petit village de 280 âmes ou auprès des gendarmes de Montembœuf qui le contacte pour être leur interprète, Mick Smith étant bilingue. Une entraide qui va conduire aussi l' élu à aller au secours de ses compatriotes pour le montage de dossiers administratifs ou autres... Ses tuyaux se partagent, sa page Facebook explose pendant le premier confinement et est devenue incontournable pour le reconfinement. Ses bons tuyaux pour simplifier la vie de ses compatriotes sont les bienvenus.

Mickaël Villéger

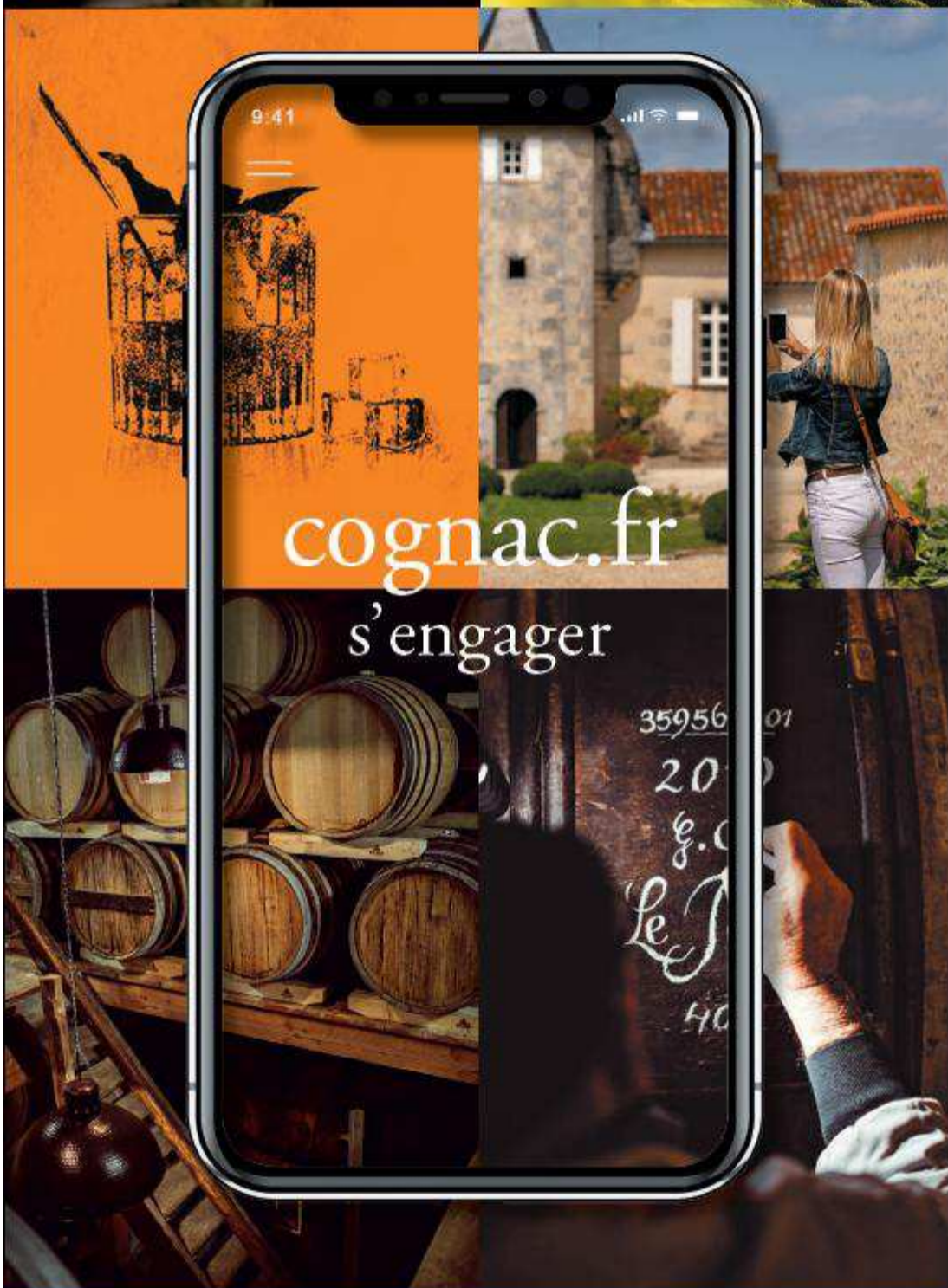
Les routiers servis sur un plateau



Fournir gratuitement un plateau-repas du midi (froid) à emporter, chaque jour, aux routiers qui, en avril dernier, galéraient avec la fermeture des restaurants sur les grands axes routiers notamment. C'est l'une des belles opérations de solidarité qui a rythmé le premier confinement, menée par le site «Besson VI Renault trucks», à Roulet, en bordure de la RN 10. Une initiative de son directeur, Mickaël Villéger, venue de discussions avec des clients, saluée et appréciée alors par les routiers, lesquels n'avaient pas besoin d'être au volant d'un camion Renault pour profiter de cette aubaine qui leur a permis de s'affranchir du menu sandwich auquel ils étaient cantonnés jusque-là. Entrée, plat, fromage, dessert et bouteille d'eau (50cl) composaient le menu de ces plateaux-repas semi-gastro élaborés par «Toques et compagnie», le traiteur angoumois choisi par l'entreprise pour cette opération dont elle a pris en charge l'intégralité du coût (12,90€ par plateau). Un peu plus de 250 repas ont été servis au total. Pour ce reconfinement, l'entreprise n'a pas souhaité relancer l'opération en Charente, «afin de ne pas léser les restaurateurs qui font de la vente à emporter», indique Mickaël Villéger.

ECONOMIE, SOLIDARITÉ, ENVIRONNEMENT

DÉCOUVREZ L'ENGAGEMENT DES FEMMES
ET DES HOMMES DU COGNAC SUR



cognac.fr
s'engager

COGNAC
FRANCE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
À consommer avec modération

Les bénévoles du Repaire à Marsac

Le nouveau café associatif réunit un habitant sur dix



Le café associatif de Marsac, «Le Repaire», c'est d'abord une promesse de campagne. «Avant les élections, on s'est rendu compte que ce local communal était délaissé depuis un an. Il y a eu des épiceries, des restaurants, mais comme ce n'est pas sur un axe passant, ça n'a jamais tenu», explique Dominique Lacombe, élu au conseil municipal et coprésident du café. L'idée du café associatif s'est vite imposée. «La seule ambition est de créer du lien et des rencontres. Ici, chacun décide ce qu'il veut faire, ce n'est pas le bureau qui impose les activités», prévient-il.

En avril, une première annonce dans le bulletin communal a convaincu une dizaine de personnes. Ils étaient 45 lors de l'assemblée générale de juillet, ils sont 70 aujourd'hui, quasiment un dixième de la population du village. «On ne pensait pas rencontrer un tel succès dès le départ», s'étonne encore Sylvie Cardoso, coprésidente. Les adhérents ont sorti les balais et les pinceaux pour nettoyer et redonner un coup de neuf au local délaissé de 115m². «On a beaucoup débattu sur le nom. Un repaire, c'est une tanière. Il pourra devenir le repère, le point de ralliement des habitants», décortique le duo. Des ateliers couture et photo sont en place, comme des rencontres musicales, des sorties marche sportive et VTT. «On espère monter un espace jeux et des soirées à thème. Il suffit qu'un adhérent propose quelque chose pour que ce soit mis en place», assure le duo.

L'Association des sinistrés de la sécheresse

Ils ont remporté une première bataille contre l'État



C'est un peu l'histoire de David contre Goliath. Ou du pot de fer contre le pot de terre. Mais ils ne lâchent rien. Eux, ce sont les bénévoles de l'ASSPB 16: l'Association des sinistrés de la sécheresse sur les propriétés bâties en Charente. Ils défendent les habitants de Charente dont les maisons se sont fissurées, à la suite des sécheresses successives. Au-delà de ce sol qui gonfle, qui glisse et de ces murs qui craquent, ce sont des vies qui basculent. Le projet de toute une vie qui se fissure. Quasiment tous les jours, ces bénévoles sont confrontés à la détresse des gens qui les contactent pour savoir comment faire. Comment faire pour être indemnisé, pour que l'assurance prenne en charge les dégâts. Mais ce n'est pas si facile et depuis des années, Bernard Burgaud, Rémi Mesmain ou encore Bernard Pascual épiluchent tous les textes, les relevés météo... Ils toquent à toutes les portes du côté des élus locaux, dénoncent la mainmise des compagnies d'assurances, multiplient les recours pour qu'enfin, l'état de catastrophe naturelle soit reconnu pour les communes charentaises sinistrées. Cette année, au mois de juillet, ils ont gagné une bataille dans leur guerre contre l'État, puisque le tribunal administratif a cassé l'arrêté interministériel qui ne reconnaissait pas l'état de catastrophe naturelle pour une vingtaine de communes de Charente touchées lors de l'été 2016. Le ministère de l'Intérieur doit se prononcer une nouvelle fois et les sinistrés attendent sa réponse pour pourquoi pas, espérer une indemnisation. Ils espèrent aussi que la loi sur le régime de catastrophe naturelle change, une bonne fois pour toutes.

Katie Anderson

Une série de podcasts made in Charente



Un smartphone et deux petits micros. C'est tout ce qu'il faut à Katie Anderson pour faire écho aux acteurs du territoire, que ce soit le caviste de Verteuil, Sébastien Feuillade, la patronne du magasin Revêtement Déco à Ruffec, Sandra Jamet, ou encore Julien Marchand du Théâtre On Stage à L'Isle-d'Espagnac. «Une façon de redonner ce que les gens d'ici m'ont donné», lance la pétillante Katie Anderson, ancienne journaliste de la BBC, Britannique installée à Salles-de-Villefagnan depuis 17 ans, qui a démarré cet automne une série de podcasts «Made in Charente» à partir de son blog «Love French Style», créé en 2013 et suivi par environ 2 000 anglophones dans le monde. Là, c'est en français que Katie Andersen s'adresse à son auditoire: des entretiens très vivants d'une quinzaine de minutes dans une ambiance sonore qui fleure bon le bal musette grâce au jingle, mélange de piano, batterie et d'accordéon, concocté par son copain musicien de Jarnac, Brian Saunders. «J'avais envie de m'adresser aux lecteurs français tout en assumant une passion ancienne: j'adore rencontrer les gens. Il y a plein de petites histoires intéressantes à raconter quand on est sur le terrain.»

Jennifer Bondon

Maman à quatre roues et fière de l'être



«Ta maman, elle a quatre roues, mais c'est pas grave, c'est la vie!» C'est bercé par cette drôle de formule que le petit Théo, à peine 2 ans, a rencontré sa mère adoptive en 2013 dans la moiteur d'une pouponnière de Djibouti. Une mère hors-norme: Jennifer Bondon, Marsacoise de 43 ans, en situation de handicap, qui a connu un véritable parcours du combattant pour adopter son fils. Sept ans plus tard, elle a fait de son expérience un livre, «Avec maman, tout roule!», sorti cette année aux éditions La Route de la soie. Et elle a créé en 2017 l'association Parhandifféremment. Elle délivre un beau message aux parents dans la même situation: avec de l'humour, de l'abnégation et une volonté de fer, tout est possible. Même quand on ne part pas gagnant. «Il y avait très peu d'adoptions en France à cette époque, donc nous avons décidé, avec mon mari, d'adopter à l'étranger, raconte-t-elle. Mais notre dossier avait quand même peu de chance d'aboutir, car nous avions déjà eu un premier enfant biologique (mais il y avait eu des complications pendant la grossesse) et je suis paraplégique de naissance à cause d'une malformation de la moelle épinière.» L'épilogue fut heureux. Et a accouché d'un joli témoignage.

Olivier Demessemakers

Le Belge qui aime et fait aimer la Charente



Après avoir baroudé en tant que militaire dans l'armée de l'air royale de Belgique, Olivier Demessemakers, 45 ans, a fini par poser ses valises avec sa femme Tinne dans le beau logis des Mirandes à Montmoreau. Le couple y a aménagé quatre chambres d'hôtes souvent distinguées dans les guides. C'était l'un de leurs rêves. Mais surtout Olivier Demessemakers, quand il n'est pas aux fourneaux, devient le guide idéal pour ses hôtes. Il leur prépare des circuits, les emmène parfois lui-même ce soit dans le terroir du cognac ou de Saint-Émilion, sur les bords de l'estuaire de la Gironde, ou pour une visite personnalisée d'Aubeterre. Depuis, il est devenu également conseiller municipal: «C'est ma manière de redonner ce que j'ai reçu, car nous avons trouvé ici, à Montmoreau, notre petit paradis sur terre.» L'hiver, il n'hésite pas à sillonner d'autres coins de la Charente dans sa 4L bleue très vintage pour préparer de nouvelles balades gourmandes pour l'été suivant. Pendant ce temps, Tinne, son épouse, crée de nouvelles céramiques dans l'atelier qu'elle a aménagé sur place.

Léa Grange

Elle donne la parole à tous sur «Rhizome»



Elle tend le micro aux jeunes de Montembœuf comme aux usagers du centre social de Confolens. Léa Grange, venue d'Ardèche pour vivre aux Pins, près de Chasseneuil, réalise des émissions que l'on peut ensuite écouter en podcast, notamment sur son site web «Rhizome Média». «Rhizome» comme cette tige qui s'enfoncé dans le sol pour nourrir et créer du lien entre les plantes. Et du lien, c'est exactement ce que Léa Grange cherche à tisser avec son média, la radio, et toujours dans des projets collectifs. Comme «Amour, gloire et limousine», ce mois de décembre, avec les adultes de la Maison départementale des solidarités de Confolens. Diplômée d'anthropologie et de sociologie, la réalisatrice donne la parole à ceux qui ne l'ont jamais. Un vrai engagement: «Prendre la parole, dans la sphère privée, tout le monde sait le faire. Le faire à l'extérieur, par contre, cela s'apprend et c'est politique: si les gens ne prennent pas la parole, alors d'autres parleront à leur place.» Elle travaille actuellement, avec le centre social et l'Amac (Association musique animation culturelle) à relancer Confolens FM. «Le podcast, c'est bien, mais le flux, c'est important. La radio, c'est un fond, une manière directe de s'adresser aux gens.»

M. Kirkland, S. B. Karine et A. Ricard

Les artistes fondent leur éco-village



Ils rêvaient de s'installer au bord du lac de Mas-Chaban, mais ils ont finalement atterri cet automne à Briqueuil à La Forge du Vallon qu'ils ont achetée. Réunis autour de Mirabelle Kirkland, scénariste franco-américaine qui vit en Charente limousine, un collectif d'artistes a décidé de créer un éco-village et espace de travail collaboratif dans cette immense maison ceinte d'un terrain de plus d'un hectare. Parmi les premiers à arriver, Alexandre Ricard, Barbezilien d'origine et Parisien par obligation, qui enseigne la danse libre, ou Sabrina B. Karine, scénariste entre autres des séries TV *Kaboul Kitchen* ou *Dix pour cent*. «Nous réalisons aujourd'hui un rêve de dix ans sur lequel nous travaillons sérieusement depuis cinq ans. Ce sera un lieu de création et de vie en communauté», indique Mirabelle Kirkland. Des ateliers ouverts à tous ainsi que des moments de partage avec les artistes résidents font partie des projets que nourrit le collectif. Les premiers devraient avoir lieu au printemps si la situation sanitaire le permet. Les artistes veulent également profiter du terrain disponible pour y implanter un potager pour eux et leurs hôtes en résidence. Et pourquoi pas y construire, plus tard, des petites maisons autonomes. Pour aller jusqu'au bout de leur vision d'une société nouvelle.

Lucie Paul

À 23 ans, elle consacre sa vie aux jeunes migrants



Quand elle avait 5 ans, son rêve était de construire un hôtel pour les SDF. À 23 ans, on peut dire qu'elle a tenu promesse à l'enfant solidaire qu'elle était déjà. Lucie Paul a créé une association, Solid'Hearts, pour venir en aide aux jeunes migrants, mineurs ou majeurs, qui arrivent en Charente. Pour eux, avec sa maman, elle organise des ateliers de français tous les samedis après-midi (mis en stand-by à cause du covid). Mais le français n'est souvent qu'un prétexte. Elle est aussi leur confidente et leur alliée dans le long parcours administratif. «Au premier atelier, les jeunes étaient sept. Puis quinze, puis trente. Certains n'avaient jamais vu de crayon. Au début, ils pouvaient se bagarrer pour un Bic!», raconte la jeune femme, diplômée en économie sociale et familiale. Sa vie professionnelle est le prolongement de son engagement associatif: à l'Udaf (Union départementale des associations familiales), où elle est en CDI, elle est chargée de trouver, pour le compte du Département, des familles d'accueil pour les migrants reconnus mineurs. Et parcourt les ambassades à Paris. Quand il lui reste du temps, elle voyage en Guinée pour faire de l'humanitaire dans des orphelinats.

Jean-Pierre Rivaud

L'épicier d'Aigre, 82 ans, toujours à son comptoir



À 82 ans, Jean-Pierre Rivaud continue de travailler dans son épicerie historique d'Aigre, sans même une pause malgré la crise. «Rien de plus normal. Quand on est en bonne santé, il faut rester actif», lance l'épicier emblématique de la commune, dont l'estaminet est resté dans le jus des années 60, avec ses rayonnages savamment organisés: sur une trentaine de mètres carrés, les clients se délectent du décor vintage et l'organisation «Tetris» des légumes, fromages, alcools, biscuits, bonbons. Une longévité doublement extraordinaire pour Jean-Pierre Rivaud, derrière le comptoir de son épicerie depuis 1965. Loin de Paris où il a passé son enfance. «Je suis un enfant adopté. Je n'ai pas cherché plus d'informations sur mes origines. Ma famille d'adoption s'est rapprochée d'Aigre dont elle était originaire pour soutenir mes grands-parents, sabotiers puis épiciers. Ma mère a repris l'épicerie et moi, à mon tour», dit cet homme engagé et serviable, qui n'hésite pas à passer du temps à l'Ehpad voisin pour discuter avec les résidents. Un amoureux d'opéra et de chant lyrique également, qui se fait «un point d'honneur à favoriser les circuits courts. Cela fait 70 ans que je suis ici, je suis attaché au terroir.»

Romain Delaume et Quentin Violier

Dartagnans au secours du château de Vibrac



C'est un effort collectif qui va permettre de sauvegarder et de valoriser un élément du patrimoine charentais. Dartagnans, une société française spécialisée dans le financement participatif, a acheté le château de Vibrac, une ruine qui s'abîmait sur une île de la Charente. Après quelques écueils administratifs liés notamment au premier confinement, la vente a été signée en juillet dernier pour un montant de près de 84 000€. Au total, 653 792€ ont été récoltés provenant de 7 324 contributeurs au début de l'année 2020. «Les premiers chantiers vont débuter au printemps 2021 pour une ouverture au public espérée dans l'année. Un architecte du patrimoine doit être recruté pour piloter les travaux et des échanges sont permanents avec les services de l'État pour nous assurer de respecter les contraintes de préservation de l'environnement, des obligations en termes de construction et aménagements», souligne Romain Delaume, le directeur de Dartagnans et Quentin Violier, son associé. Sur le site, de nouveaux espaces dans ce qui reste du château doivent être aménagés comme des structures d'accueil, un potager en permaculture... Les contributeurs pourront participer à une partie des travaux.



Nos équipes, basées à Villognon au nord d'Angoulême, s'engagent au quotidien pour vous assurer des trajets en toute sécurité sur la LGV SEA Tours-Bordeaux exploitée par LISEA.

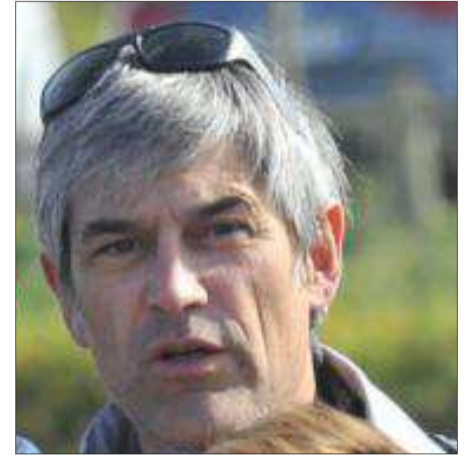
EXPLOITER ET MAINTENIR UNE INFRASTRUCTURE FERROVIAIRE PUBLIQUE, EN TOUTE SÉCURITÉ, DE MANIÈRE PERFORMANTE ET RESPONSABLE

MESEA.FR



Vincent Audoin - UBJ

L'Union Barbezieux/Jonzac promue en Fédérale 2



À 49 ans, Vincent Audoin fait partie, avec son frère aîné Benoît, des dirigeants incontournables du rugby barbezilien après en avoir longtemps porté le maillot n°10, avant la fusion avec Jonzac. Officiellement vice-président du club chargé du recrutement, le chef d'entreprise, président de l'entreprise familiale qui exploite plusieurs carrières en Charente, n'a pas caché sa satisfaction au printemps dernier quand l'UBJ a obtenu sur tapis vert de pouvoir monter en Fédérale 2. Un niveau jamais atteint par le club qui était en tête de sa poule de Fédérale 3 au moment de l'arrêt du championnat et qui a donc pleinement mérité de grimper d'un étage. Fort d'un recrutement consistant, avec l'arrivée de plus d'une vingtaine de joueurs dont Jean Ric qui a évolué en Pro D2 avec le SA XV, l'UBJ a continué à bien se structurer en enrôlant notamment l'ancien sélectionneur de la Belgique et Charentais depuis vingt ans, Guillaume Ajac. Un choix payant puisque lors de la nouvelle coupure de la saison en octobre, l'UBJ faisait partie du quatuor de tête de sa poule avec Lormont, Bergerac et Tulle, habitués aux joutes de la Fédérale 2. Nul ne sait quand la compétition pourra reprendre mais l'UBJ peut compter sur Vincent Audoin pour continuer à bien grandir.

Sokhna Lacoste

Championne de France élite du 400m



Élue espoir des Charentais de l'année en 2017, Sokhna Lacoste franchit les étapes les unes après les autres vers les sommets. Championne de France cadettes en 2017, championne de France juniors en 2019, l'athlète du G2A a décroché le titre de championne de France élite du 400m, le 13 septembre, à Albi. Celle qui a troqué son nom de jeune fille, Diop, pour celui de son mari et co-entraîneur Bastien Lacoste, rêve désormais des Jeux olympiques 2021 au Japon, où une sélection parmi le relais 4x400m tricolore est largement envisageable. Avec un record personnel de 52'48", établi lors des championnats de France, elle détient d'ailleurs la meilleure performance française de la saison. Pour se qualifier pour Tokyo à titre individuel, il faudra passer sous les 51'35", les minima imposés par World Athletic. La barre est haute mais à 20 ans, Sokhna Lacoste a encore une immense marge de progression, d'autant que son entraîneur Alain Bachelier a tout fait pour la préserver ces dernières années. En cumulant l'athlétisme avec des études de médecine puis d'infirmière, Sokhna Lacoste a parfois dû se ménager, ce qui pourrait lui profiter sur le long terme dans une discipline à maturité tardive.

Gregg Black

Un premier titre mondial en endurance



Après avoir remporté le Bol d'Or sur le circuit du Castellet l'an dernier, Gregg Black avait été élu Charentais de l'année 2019 dans la catégorie sportifs. Le 26 septembre dernier, le pilote moto de 32 ans a fait mieux que confirmer en décrochant son premier titre de champion du monde d'endurance. Installé dans le Confolentais depuis de nombreuses années, il a permis au team Suzuki du SERT d'obtenir son 16^e titre planétaire à l'issue des 12 Heures d'Estoril au Portugal, achevées en 4^e position. En compagnie de ses coéquipiers, le Français Étienne Masson et le Belge Xavier Siméon, Gregg Black a fait preuve d'une régularité à toute épreuve lors d'une saison tronquée par la crise sanitaire, pour conserver 18 points d'avance au championnat à l'issue des quatre épreuves finalement organisées. Nul doute qu'il sera reconduit la saison prochaine au guidon de la Suzuki n°2 pour tenter de rafler de nouveau la mise. Il est le deuxième pilote charentais à obtenir la récompense suprême après Sébastien Charpentier, sacré double champion du monde en 2005 et 2006, dans la catégorie Supersport.

Swan Cormenier

Le pilier cognaçais s'est fait une place à Bayonne



Les chiens ne font pas des chats et les piliers de rugby le plus souvent des piliers. Après avoir poussé des centaines de mêlées sous le maillot de l'US Cognac au carrefour des années 1990 et 2000, Romuald Cormenier est désormais le premier supporter de son fils Swan, qui s'est fait, à 24 ans, une place dans l'élite du rugby français sous les couleurs de l'Aviron bayonnais. Formé à l'école de rugby cognaçaise, Swan Cormenier a ensuite rejoint le centre de formation de Brive jusqu'à l'équipe espoirs. Barré à l'entrée de l'effectif professionnel, le pilier gauche charentais a alors pris la direction d'Albi en 2017 pour poursuivre sa progression. Deux ans de joutes en Fédérale 1 qui lui ont permis de taper dans l'œil des recruteurs bayonnais. Ce devait être pour jouer en Pro D2, mais l'Aviron a eu la bonne idée de monter en Top 14 quelques semaines après sa signature. Relégué en queue de peloton dans la hiérarchie des piliers basques à son arrivée au club, le Cognaçais s'y est petit à petit fait une place: huit matches en 2019/2020, déjà quatre cette saison, et un contrat prolongé jusqu'en 2022. Sous la conduite de Yannick Bru, ancien talonneur puis entraîneur du XV de France. Forcément de bon conseil.

Jean-Maurice Decubber - UCS

Promotion en Nationale pour les Unionistes



Frappée de plein fouet par l'arrêt brutal du championnat au mois de mars dernier alors qu'elle occupait la première place de sa poule en Fédérale 1, l'UCS a bien rebondi durant l'intersaison. Après la nomination en juin dernier de Fabrice Landreau (international formé au SCA et ex-entraîneur du Stade Français, Grenoble puis Toulon) comme manager, l'Union Cognac Saint-Jean-d'Angély a finalement été retenue pour intégrer le nouveau championnat de Nationale qui réunit les meilleures équipes de Fédérale 1 en quête de montée en Pro D2. Symbole de la réussite de l'UCS, l'ancien capitaine et troisième ligne aile Jean-Maurice Decubber (24 ans), formé à Barbezieux et international belge de six reprises, est l'une des valeurs sûres de cette équipe. Infatigable gratteur de ballons, l'un des seuls Charentais de souche de l'effectif montre l'exemple à chaque rencontre et apporte son énergie débordante sur le terrain. L'UCS a d'ailleurs plutôt bien entamé la nouvelle saison avec un bilan de deux victoires et deux défaites pour une 6^e place au classement. Mais une nouvelle fois, la crise sanitaire a interrompu l'exercice en cours jusqu'en janvier prochain.

Victorie Guilman

La coureuse FDJ au départ des Mondiaux



À 24 ans, l'Angoumoisine Victorie Guilman, coureuse de la FDJ Nouvelle-Aquitaine, poursuit son ascension au sein de l'élite du cyclisme mondial. Après une nouvelle sélection pour les championnats d'Europe, en août, à Plouay, elle a pris part à ses premiers championnats du monde à Imola, fin septembre. Des rendez-vous internationaux où elle n'a pas joué les premiers rôles, face à la concurrence relevée, mais continué son apprentissage alors que la société de la FDJ n'a basculé dans le professionnalisme que cette saison. Tout en suivant en parallèle et à distance un master de droit. Son ambition, Victorie Guilman l'avait portée sur les championnats de France. Vice-championne en 2019, elle visait logiquement la consécration cette année. Mais c'est au pied du podium qu'elle échoue (4^e) à Grand-Champ. Une déception. Sa plus grande satisfaction, la puncheuse l'a vécue sur les reliefs du Tour de l'Ardèche en décrochant une sixième place sur cette course à étapes. Et fait preuve d'une belle régularité en signant pas moins de quatre top 10. Un goût pour les plans inclinés qu'elle a confirmé au Grand Prix d'Isbergues où elle termine meilleure grimpeuse et troisième du général.

Hervé Loubat - ACFC

Il a fait vibrer Angoulême avec la Coupe de France



Il symbolise la renaissance de l'ACFC, qui a retrouvé le grand frisson de la Coupe de France, le 18 janvier, à l'occasion du 16^e de finale perdu face à Strasbourg (1-5). Si les Angoumoisins n'ont rien pu faire face aux professionnels de Ligue 1, ils ont fait honneur à leurs couleurs et enchanté un stade Chanzy plein à craquer. On se souviendra longtemps de la clameur qui est montée des tribunes de l'habituel antre des rugbymen du SA XV quand Lucas Franco a ouvert le score après six minutes de jeu. Dix minutes terribles et trois buts encaissés en fin de première mi-temps ont ensuite réduit à néant les chances d'exploit mais l'aventure restera gravée dans les mémoires. Habitué des belles épopées en Coupe de France avec son ancien club Moulins, Hervé Loubat a aussi mené à bien l'opération maintien de l'ACFC en National 2, un an après la montée. Huitième lors de l'arrêt de la saison en raison de la crise sanitaire, l'ACFC a continué à se structurer sous l'œil de son entraîneur général. Seule ombre au tableau: une intersaison mal gérée avec un renouvellement sans doute trop important de l'effectif. Alors que le championnat est arrêté depuis fin octobre, l'ACFC est 14^e et reléguable.

Clément Mignon

Le triathlète s'impose chez les professionnels



Vice-champion du monde d'half-Ironman dans la catégorie 18-24 ans en 2019, Clément Mignon a choisi de passer chez les professionnels cette saison. Malgré le confinement et les multiples restrictions, le Roullétois de 21 ans n'a cessé de progresser. Bourreau de travail, il passe plus de 20h par semaine sur son vélo, 7h à courir et autant dans la piscine. Des efforts qui ont payé sur les rares épreuves qui ont pu se dérouler cette saison. Clément Mignon a été sacré vice-champion de France élite, le 27 septembre, à Cagnes-sur-Mer, sur la distance L, qui ressemble à l'half-Ironman, sa spécialité. C'est sur ce format également appelé Ironman 70.3 (1,7 km à la nage, 92 km à vélo et 21 km à pied) qu'il a remporté sa première course chez les professionnels, le 12 septembre, lors du Triath'Long Côte de Beauté à Royan, en 4h00'22. Étudiant à Marseille, il rentre souvent en Charente pour retrouver son entraîneur Valentin Deschamps. S'il a signé une première licence de cyclisme dans la formation charentaise Océane Top 16, il reste concentré sur le triathlon. Son prochain objectif: les championnats du monde d'half-Ironman, en 2021, chez les professionnels.

Romane Munich

Nouvelle appelée chez les Bleues



Si les footballeuses lyonnaises ne portent pas Corinne Diacre dans leur cœur, Romane Munich, elle, lui dit merci. La sélectionneuse nationale charentaise a offert à la gardienne de l'ASJ Soyaux une première convocation en équipe de France en septembre dernier. Puis une deuxième en octobre et une troisième en novembre. Arrivée en 2016 en Charente, la Mosellane a, au fil du temps, gagné en solidité et en régularité et signe des prestations souvent abouties. La voilà récompensée. Elle profite aussi du retrait de la portière historique, Sarah Bouhaddi, pour retrouver Clairefontaine qu'elle avait découvert en sélection jeunes. Son premier stage en Bleue l'a déjà changée. «Il y a plus de prestance, plus d'assurance, plus de confiance en soi», a noté, à son retour, Amandine Guérin, l'entraîneuse des gardiennes soljadiennes et jusqu'ici dernière joueuse de l'ASJ appelée en équipe de France. Forte sur sa ligne, Romane Munich doit maintenant étendre son influence dans les airs et sur le jeu au pied. Pour l'heure, la numéro 1 se nomme Pauline Peyraud-Magnin (Atletico Madrid) mais Romane Munich, dans l'attente d'une première sélection, sait que le travail et la patience finissent par payer.

Martin Thomas

Le céiste jarnacais touche au rêve olympique



Il n'était pas le favori des sélections olympiques en octobre à Pau en raison d'un bonus accordé par la Fédération à Denis Gargaud (champion olympique 2016) et Cédric Joly (champion du monde 2019) mais le Jarnacais Martin Thomas a su déjouer les pronostics et surmonter les handicaps pour décrocher le passeport pour les JO de Tokyo 2021 en canoë monoplace. Au pied du mur et sans droit à l'erreur au soir d'une première course ratée, Martin Thomas a réagi magnifiquement, au mental, le lendemain pour remporter la deuxième manche et jouer placé (5^e) sur la troisième. Des trois postulants, il est le seul à avoir remporté une course. Une sélection logique donc pour le double champion de France (2017, 2019) et vice-champion d'Europe (2019), dont le palmarès souligne aussi la progression. Sa seule crainte, désormais, c'est la tenue de la compétition alors que les JO ont déjà été repoussés d'une année pour cause de pandémie mondiale de coronavirus. Après une coupure hivernale, le céiste jarnacais ira se préparer à la Réunion en mars, avant d'aller découvrir le bassin olympique en avril au Japon où il s'entraînera une semaine par mois jusqu'au rendez-vous olympique en juillet.

Serein & Connecté



Mes enfants sont rassurés, je profite de la vie en toute sécurité.

À partir de
19€⁹⁰
TTC/mois⁽³⁾

- Visites hebdomadaires du facteur à domicile⁽¹⁾
- Service de téléassistance⁽²⁾

Renseignez-vous au **0 800 000 011** Service & appel gratuits
ou sur laposte.fr/veillersurmesparents.



Découvrez toutes les offres dédiées aux séniors dans le bouquet de services **Veiller sur mes parents** sur laposte.fr/veillersurmesparents



(1) Excepté les dimanches, jours fériés et lundi de Pentecôte. Les visites sont opérées par La Poste.

(2) Le service de téléassistance est opéré par Europ Téléassistance.

(3) Contrat de 12 mois sans engagement, sous réserve des frais de résiliation si retrait avant deux mois, avec reconduction tacite, conformément aux CGV. Le montant TTC de l'abonnement annuel est payable par prélevement mensuel et, pour les souscriptions par téléphone, en une seule fois par carte bancaire. Tarifs et informations valables uniquement pour la France métropolitaine. Tarifs TTC applicables aux formules Visite régulière du facteur et Téléassistance, avec un taux de TVA en vigueur de 20%, soit 16,58 € HT/mois et 8,29 € HT/mois après crédit d'impôt. Ces offres sont éligibles au crédit d'impôt applicable aux services à la personne dans les conditions définies par l'article 199 sexdecies du code général des impôts. Pour plus d'informations, se reporter aux CGV, tarifs après crédit d'impôt indiqués sur la base d'un crédit d'impôt de 50%. L'avantage fiscal est susceptible d'évoluer. Offres de La Poste Services à la personne, une entreprise du Groupe La Poste. Offres et bouquet de services Veiller sur mes parents distribués par La Poste, SA au capital de 5 364 651 364 € - 356 000 000 RCS Paris - Siège social : 9 rue du Colonel Pierre Avia - 75015 Paris.

Charente
Libre

Les Charentais de l'Année - 2020 -

Sélectionnez un candidat par catégorie
et envoyez votre bulletin de vote jusqu'au 11/12/2020
à CHARENTE LIBRE - Les Charentais 2020 - CS 10000 -
16903 Angoulême Cedex 9 ou votez sur charentelibre.fr

Prix CREATIF

- Les Angouvoisines
- J.-. LESTRET et W. TIFFON
- Laurent BAUER
- Pierre BONNIER
- Jean-Christophe CROSNIER
- Marc DELIGNY
- Yvane LARCHER
- Antoine OZANAM
- Aline PALLARO
- Audrey SEDANO

Prix JEUNE TALENT

- La chorale Coll' N Song
- Les collégiens de Jean-Lartaut
- Flavie CORAZZA
- Mattie CURRAN
- A. DUCOURET et F. HAMARD
- Andgel DUMONT
- Léa GARABCEUF
- Jeanne DESSAINT
- Tchavolo
- Julia URBAJTEL

Prix DEVELOPPEMENT DURABLE

- S. CARRE, B. MARTINOT, C. PICHONNEAU
- La Commune de Pressignac
- Céline BRUDEY et Aline GROS
- Marion BRUNLET
- J. et B. DESORMEAUX
- Cécile FOURQUET
- Stéphanie LETHEUIL
- Coline MONCHANIN
- Dimitri RABOUTÉ
- Cédric SANSOULH

Prix PERFORMANT

- J. GUERY, E. MONNEREAU, D. ELAHEE
- J. SOULAT et O. PUCEK
- Matthieu BRUDO
- Fatima DA SILVA
- Justine DUBOIS
- Catherine ESTÈVES
- Fabrice HARANT
- Sylvie et Alain LAGARDE
- Willy MANDIN
- Baptiste THOURAUD

Prix SOLIDAIRE

- EHPAD Mansle et Bourg-Charente
- Les jeunes Sauveteurs
- Thierry BAGUENARD
- Yoann BASSON
- Isabelle BOVY
- J. DEVILLE, A. CAILLON, C. FOURNIER
- Marie-Laure HOVART
- Les pompiers de Chabanais
- Mick SMITH
- Mickaël VILLÉGER

Prix ENGAGÉ

- Les bénévoles du Repaire
- Les Sinistrés de la sécheresse
- Katie ANDERSON
- Jennifer BONDON
- Olivier DEMESSEMAKERS
- Léa GRANGE
- M. KIRKLAND, S.B. KARINE & A. RICARD
- Lucie PAUL
- Jean-Pierre RIVAUD
- Q. VIOLIER et R. DELAUME

Prix SPORTIF

- Vincent AUDOIN
- Sokhna LACOSTE
- Gregg BLACK
- Swan CORMENIER
- Jean-Maurice DECUBBER
- Victorie GUILMAN
- Hervé LOUBAT
- Clément MIGNON
- Romane MUNICH
- Martin THOMAS

REMPHIR IMPÉRATIVEMENT
EN LETTRES CAPITALES

NOM.....

PRÉNOM.....

ADRESSE.....

.....

TÉLÉPHONE.....

A gagner

14 ABONNEMENTS INTÉGRAUX JOURNAL + WEB

pour vous ou à offrir (d'une durée de 3 mois).

Tirage au sort parmi les bulletins (journal + web) désignant le gagnant pour chacune des 7 catégories.

• NOS PARTENAIRES •

CHARENTAIS
DE L'ANNÉE

CHARENTE
LE DÉPARTEMENT

PRIX ÉTOILE
DE L'ÉCONOMIE



SPORTIF



JEUNE
TALENT



PERFORMANCE



DÉVELOPPEMENT
DURABLE



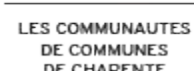
CRÉATIF



ENGAGÉ



SOLIDAIRE



CHARENTE

LE DÉPARTEMENT

Plébiscités déjà depuis plusieurs années, la période de crise a augmenté l'engouement des Charentais pour les produits locaux. Au-delà de soutenir ceux qui en sont les artisans, consommer local c'est faire le choix de produits d'exception. Chaque année, grâce au concours des Saveurs Nouvelle-Aquitaine et aux Trophées Agrilocal16, l'excellence de la gastronomie charentaise est primée. A la veille des fêtes de fin d'année, le Département de la Charente a souhaité ici valoriser les producteurs lauréats, garants d'un patrimoine du goût, avant tout !

SAVEURS À DÉCOUVRIR

PRODUITS SUCRÉS
Tourte pommes caramel
EURL BOISSET SÉBASTIEN
17 place de la Mairie
16460 AUNAC
MENTION SPÉCIALE DU JURY

PRODUITS SUCRÉS
Tourte au cognac et aux oranges confites
EURL BOISSET SÉBASTIEN
17 place de la Mairie
16460 AUNAC
MENTION SPÉCIALE DU JURY

PRODUITS DE CHARCUTERIE
Terrine des bols
SAS SM PORCS
Les planches
16300 ST-MÉDARD-DE-BARBEZIEUX
MENTION SPÉCIALE DU JURY

PRODUITS DE CHARCUTERIE
Terrine au Pineau et ses raisins
SAS SM PORCS
Les planches
16300 ST-MÉDARD-DE-BARBEZIEUX
MENTION SPÉCIALE DU JURY

PLATS CUISINÉS
Mijoté de porc au Pineau et raisins
SAS SM PORCS
Les planches
16300 ST-MÉDARD-DE-BARBEZIEUX
MENTION SPÉCIALE DU JURY

PINEAU DES CHARENTES AOC

PINEAU ROSÉ
SCA PINEAU ROUSSILLE
21 Rue de Libourdeau
16730 LINARS
SAVEUR D'OR

PINEAU TRÈS VIEUX BLANC
SCA PINEAU ROUSSILLE
21 Rue de Libourdeau
16730 LINARS
SAVEUR D'OR

PINEAU VIEUX BLANC
DOMAINE PAUTIER
EARL DE LA ROMÉDE
23 Route de la Grande Champagne - Veillard
16200 BOURG-CHARENTE
SAVEUR D'ARGENT

PRODUITS DU CANARD ET VOLAILLES

MAGRET SÉCHÉ FOURRÉ AU FOIE GRAS
EARL DE L'ARBRE
11 rue de l'Arbre
16220 ROUZÈDE
SAVEUR D'OR

CONFIT DE CANARD CUISSES
LA MAISON DE CHARENTE
8 Rue de Ruffec
16140 TUSSON
SAVEUR D'OR

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER EN SEMI-CONSERVE
LA MAISON DE CHARENTE
8 Rue de Ruffec
16140 TUSSON
SAVEUR D'ARGENT

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER EN CONSERVE
LA MAISON DE CHARENTE
8 Rue de Ruffec
16140 TUSSON
SAVEUR D'ARGENT

MAGRET SÉCHÉ DE CANARD NATURE
EARL DE L'ARBRE
11 rue de l'Arbre
16220 ROUZÈDE
SAVEUR D'ARGENT

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER EN CONSERVE
EARL DE L'ARBRE
11 rue de l'Arbre
16220 ROUZÈDE
SAVEUR D'ARGENT

VINS CHARENTAIS IGP

VIN ROSÉ
Assemblage année 2019
EARL FRANCOIS JOBIT
13 rue de la Fontaine
16120 GRAVES-ST-AMANT
SAVEUR D'ARGENT

VIN BLANC
Colombart année 2019
EARL FRANCOIS JOBIT
13 rue de la Fontaine
16120 GRAVES-ST-AMANT
SAVEUR D'ARGENT

SPÉCIALITÉS SALÉES

FARCI POITEVIN AU BAIN-MARIE
SARL Charcuterie DOYEN
Rue Louis Pergaud
16000 ANGOULÈME
SAVEUR D'ARGENT

CHOCOLAT

CHOCOLAT GANACHE COGNAC
EURL BOISSET SÉBASTIEN
17 place de la Mairie
16460 AUNAC
SAVEUR D'OR

PRODUIT DE CHARCUTERIE

SAUCISSON SEC
SAS SM PORCS
Les planches
16300 ST-MÉDARD-DE-BARBEZIEUX
SAVEUR D'OR

COGNAC AOC

COGNAC X.O. MULTICRUS
SNC DU MAINE DRILHON
1 route du Ménager
16440 CLAIX
SAVEUR D'OR

COGNAC V.S.O.P. MULTICRUS
SNC DU MAINE DRILHON
1 route du Ménager
16440 CLAIX
SAVEUR D'OR

COGNAC X.O. MULTICRUS
SNC DU MAINE DRILHON
1 route du Ménager
16440 CLAIX
SAVEUR DE BRONZE

BOULANGERIE

CROISSANT AU BEURRE AOP
SAS VICTOR 1^{ER}
25 avenue d'Angouleme
16100 CHÂTEAUBERNARD
SAVEUR D'OR



Le Département de la Charente favorise les circuits courts par l'achat de proximité et renforce les productions agricoles locales. Le dispositif Agrilocal16.fr est gratuit, il met en lien producteurs, artisans, transformateurs de produits agroalimentaires et acheteurs publics de la restauration collective.
www.agrilocal16.fr

TROPHÉES AGRILOCAL 16 2019 - 2020

CATÉGORIE « ACHETEURS »

- 1^{ER} PRIX EX AEQUO : COLLÈGE DE LA COURONNE ET CUISINE CENTRALE DE BAINES
- 2^E PRIX : ÉCOLE DE BARRET
- 3^E PRIX : COMMUNE DE VARS

LAURÉAT DU TROPHÉE NATIONAL AGRILOCAL : CUISINE CENTRALE DE BARBEZIEUX

CATÉGORIE « FOURNISSEURS »

- 1^{ER} PRIX : LA FERME DU PAUPIQUET - ANSAC SUR VIENNE
- 2^E PRIX : EARL GARCIN - GUIMPS
- 3^E PRIX : LA FERME DU BON GOÛT - DIGNAC
- 4^E GAEC de l'Argentor - Poursac
- 5^E Société Ruelloise des Viandes - Soyaux
- 6^E SARL SM Porc - Saint Médard de Barbezieux
- 7^E GAEC des Epardeaux - Val de Bonnieure
- 8^E EARL de la Font Garnier - Saint Médard de Barbezieux
- 9^E GAEC de la Grande Dennerie - Blanzaguet Saint Cybard
- 10^E GAEC de la Moulde - Lesignac Durand



En raison de la crise sanitaire, les jurys pour 3 catégories n'ont pu être organisés à ce jour. (miel, confiture et jus de fruit)

